|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «B» ΣΤΗ ΔΓΗ |  |
| Φ.800154/4891/Σ.1826/ |  |

**ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ**

**ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΕΙΣ ΜΕ ΕΓΓΡΑΦΕΣ ΣΦΡΑΓΙΣΜΕΝΕΣ ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ**

**ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**

**Άρθρο 1**

**Αντικείμενο Προμήθειας**

1. Η παρούσα συγγραφή υποχρεώσεων αφορά στην ανάδειξη μειοδότη για την προμήθεια **νωπών κρεάτων** για το ΣΥΣΣΙΤΙΟ της Σχολής. Η προμήθεια θα διενεργηθεί με απευθείας ανάθεση άρθρο 118 του Ν.4412/2016, με κριτήριο κατακύρωσης την πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά βάσει τιμής όπως προβλέπονται στα άρθρα 75, 79 και 80 του Ν.4412/2016, αφού η ΣΕΤΤΗΛ ελέγξει την καταλληλότητα των οικονομικών φορέων που δεν έχουν αποκλεισθεί σύμφωνα με τα άρθρα 73 και 74 του ιδίου Νόμου και με βάση τις τεχνικές προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

2. Συνολική εκτιμώμενη αξία: Οι ποσότητες των συγκεκριμένων ειδών δεν δύναται να υπολογιστούν με ακρίβεια καθόσον εξαρτώνται από λόγους μη δυνάμενους να προβλεφθούν μελλοντικά όπως ζήτηση προϊόντων, επάνδρωση – ανάγκες Μονάδων κλπ. Η εκτιμώμενη σύμβαση – δαπάνη χωρίς Φ.Π.Α. θα ανέρχεται στο ποσό των **δέκα πέντε χιλιάδων ευρώ (15.000,00 €)** περίπου.

3. Τα παραπάνω υλικά να είναι Α΄ ποιότητας, κατάλληλα για τους σκοπούς που προορίζονται και να πληρούν τους όρους της 7ης Έκδοση της Τεχνικής Περιγραφής Ειδών Κυλικείου ΓΕΣ/ΔΕΜ.

**ΆΡΘΡΟ 2**

**Διεξαγωγή Διαγωνισμού**

1. Ο διαγωνισμός θα διενεργηθεί με απευθείας ανάθεση άρθρο 118 του Ν.4412/2016 με ενσφράγιστες προσφορές σύμφωνα με το Ν. 4412/16. Η αποσφράγιση των οικονομικών προσφορών θα γίνει παρουσία των ενδιαφερομένων. Μειοδότης θα αναδειχθεί όποιος εκ των συμμετεχόντων προσφέρει τη πλέον συμφέρουσα από οικονομική άποψη προσφορά βάσει επί των αναγραφόμενων τιμών του τιμοκαταλόγου πωλήσεως.

2. **Οι φάκελοι των προσφορών θα υποβληθούν ή αποσταλούν στην επιτροπή του Στρατόπεδο «ΤΧΗ (ΠΖ) ΚΑΡΑΧΑΛΙΟΥ ΧΡΗΣΤΟΥ» Έλληνος Στρατιώτη 1 τηλ 26210-25506/7 τηλ. (εσωτ.) 6140 Email: settil-1o-eg@army.gr, οπότε θα γίνει το άνοιγμα των οικονομικών προσφορών και ο έλεγχος των δικαιολογητικών.**

Τρόπος κατάρτισης των προσφορών όπως φαίνεται στο άρθρο 2 των γενικών όρων.

3. Ο διαγωνισμός θα διεξαχθεί σε τρεις (3) Φάσεις, όπως παρακάτω:

α. 1η ΦΑΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ: Έλεγχος Δικαιολογητικών Συμμετοχής – Τεχνικής Προσφοράς.

β. 2η ΦΑΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ: Άνοιγμα – Αξιολόγηση Οικονομικών Προσφορών.

γ. 3η ΦΑΣΗ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ: Έλεγχος Δικαιολογητικών Μειοδότη – Κατακύρωση.

4. Όλοι οι περιεχόμενοι στην διακήρυξη όροι και απαιτήσεις είναι υποχρεωτικοί για τους προσφέροντες. Η μη τήρησή τους καθιστά απαράδεκτη μια προσφορά και την αποκλείει από οποιαδήποτε αξιολόγηση.

5. Εφόσον το υλικό δεν είναι διαιρετό και υπάρχουν ισότιμες προσφορές ή ισοδύναμες προσφορές, τελικός προμηθευτής επιλέγεται ο μειοδότης κατόπιν κλήρωσης, σύμφωνα με το Άρθρο 90 του Ν 4412/16.

6. **H ελάχιστη προθεσμία παραλαβής προσφορών ανέρχεται σε δώδεκα (12) ημέρες από την ημερομηνία δημοσίευσης της προκήρυξης του συνοπτικού διαγωνισμού όπως στο άρθρο 121 (παρ. 1γ) του Ν.4412/2016.**

**ΆΡΘΡΟ 3**

**Κατακύρωση Διαγωνισμού.**

1. Σε περίπτωση κατά την οποία τα αποτελέσματα του κριθούν τελικά ασύμφορα για την υπηρεσία, θα ματαιωθεί και θα επαναληφθεί σε **3 φάσεις** σύμφωνα με το άρθρο 106 του Ν.4412/16 μετά από νεότερη ενημέρωση αφού κοινοποιηθεί η επανάληψη του ιδιαίτερα σ΄ αυτούς που συμμετείχαν στον προηγούμενο διαγωνισμό. Η κατάθεση τριών προσφορών δεν προβλέπεται στο νέο νομοθετικό πλαίσιο προμηθειών των ΕΔ, αρκεί όμως, όταν υποβάλλεται μία μόνο προσφορά γίνεται με κριτήριο την χαμηλότερη τιμή, να υπάρχουν συγκριτικά στοιχεία τιμών, είτε προηγουμένων διαγωνισμών, είτε της αγοράς που να αποδεικνύουν ότι είναι συμφέρουσα. Για την επίτευξη όσο το δυνατό συμφεροτέρων τιμών για την υπηρεσία, πρέπει να επιδιώκεται η συμμετοχή στους πέρα του ενός προμηθευτή.

2. Εφόσον το υλικό δεν είναι διαιρετό και υπάρχουν ισότιμες προσφορές ή ισοδύναμες προσφορές με την ίδια ακριβώς τιμή, τελικός προμηθευτής επιλέγεται ο μειοδότης κατόπιν **κλήρωσης** μεταξύ των οικονομικών φορέων που υπέβαλαν ισότιμες προσφορές, σύμφωνα με το Άρθρο 90 του Ν.4412/16.

3. Η αναθέτουσα αρχή, κοινοποιεί **αμέσως** την απόφαση κατακύρωσης μαζί με αντίγραφο όλων των πρακτικών της διαδικασίας ελέγχου και αξιολόγησης των προσφορών, σε κάθε προσφέροντα, εκτός από τον προσωρινό ανάδοχο, με κάθε πρόσφορο τρόπο επί αποδείξει και στη συνέχεια ακολουθεί η υπόλοιπη διαδικασία τελικής κατακύρωσης του διαγωνισμού, σύμφωνα με το άρθρο 105 του Ν.4412/2016.

4. Η υπογραφή της σύμβασης, η οποία υπογράφεται και από τα δύο (2) μέρη, γίνεται εντός είκοσι **(20) εργασίμων ημερών** από τη κοινοποίηση της κατακυρώσεως και αφού ο τελευταίος μειοδότης προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά όπως αυτά αναφέρονται στο άρθρο 105 του Ν.4412/16.

5. Η ακριβή ημερομηνία έναρξης της σύμβασης θα καθορισθεί με την κατακύρωση.

6. Η υπογραφή του συμφωνητικού έχει αποδεικτικό χαρακτήρα. Εάν ο ανάδοχος δεν προσέλθει να υπογράψει το συμφωνητικό μέσα στην προθεσμία που ορίζεται στην ειδική πρόκληση, κηρύσσεται έκπτωτος, καταπίπτει υπέρ της αναθέτουσας αρχής η εγγύηση συμμετοχής του και η κατακύρωσης γίνεται στον προσφέροντα που υπέβαλε την αμέσως επόμενη πλέον συμφέρουσα από οικονομικής άποψης προσφορά. Αν κανένας από τους προσφέροντες δεν προσέλθει για υπογραφή του συμφωνητικού, η διαδικασία ανάθεσης ματαιώνεται σύμφωνα με την περίπτωση δ της παραγράφου 2 του άρθρου 106 του Ν.4412/2016.

**ΆΡΘΡΟ 4**

**Διάρκεια Σύμβασης**

**Η προς υπογραφή σύμβαση θα είναι διάρκειας ενός (1) Έτους**

**ΆΡΘΡΟ 5**

**Κρατήσεις-Έξοδα**

1. Που ισούται με ή υπερβαίνει τα χίλια (1000€) Ευρώ, διενεργούνται κρατήσεις συνολικού ποσοστού **4,23068**%, που αναλύονται ως εξής:

α. Υπέρ ΜΤΣ: 4,00%

β. Υπέρ Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ.: 0,07%

γ. Υπέρ Α.Ε.Π.Π.: 0,06%

δ. Υπέρ Χαρτοσήμου: 0,0839%

ε. Υπέρ ΟΓΑ/Χαρτοσήμου: 0,01678%

**ΣΥΝΟΛΟ 4,23068%**

στ. Πρόσθετα, παρακρατείται υπέρ Φόρου Εισοδήματος(ΦΕ) ποσοστό **4%** (προμήθειες) ή **8%** (υπηρεσίες), επί του καθαρού ποσού, σύμφωνα με τις ισχύουσες εκάστοτε διατάξεις.

2**. Για τα εφόδια που περιλαμβάνονται από τη Δχση ΚΨΜ, για μεταπώληση θα παρακρατείται 4% για τον αναλογούντα φόρο εισοδήματος (Ν. 2198/94) επί της καθαρής αξίας (δηλ. μείον ΦΠΑ). Ο τρόπος πληρωμής έγκειται στο Δχστή ΚΨΜ σύμφωνα με τη μηνιαία φορολογική ενημερότητα για «είσπραξη χρημάτων από φορείς της Κεντρικής Δκσης» που θα προσκομίζουν οι προμηθευτές.**

4. Οι προμηθευτές υποχρεούνται στην έκδοση τιμολογίου εξοφλημένου στο οποίο θα αναγράφονται τα πωλούμενα είδη λεπτομερώς κατά είδος, ποσότητα και τιμή.

# 5 **Επιπλέον ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση ανά μήνα υποβολής αποδεικτικού φορολογικής ενημερότητας για «είσπραξη χρημάτων από φορείς Κεντρικής Δκσης» και ασφαλιστικής ενημερότητας**

# **ΆΡΘΡΟ 6**

**Πληρωμή-Δικαιολογητικά**

1. Για τα εφόδια που περιλαμβάνονται στο συσσίτιο, η εξόφληση θα γίνεται από το **ΚΤΣ/ΔΥΒ (Αθήνα**) (κατάθεση χρημάτων στον λογαριασμό τραπέζης του κάθε προμηθευτή) και θα παρακρατείται **4%** για τον αναλογούντα φόρο εισοδήματος (Ν. 2198/94) επί της καθαρής αξίας (δηλ. μείον ΦΠΑ).Επιπλέον θα επιβαρύνεται με κρατήσεις επί της καθαρής αξίας, όπως αναλυτικά φαίνονται παρακάτω:

α. Που ισούται με ή υπερβαίνει τα χίλια (1000€) Ευρώ, διενεργούνται κρατήσεις συνολικού ποσοστού **4,23068%**, που αναλύονται ως εξής:

(1) Υπέρ ΜΤΣ: 4,00%

(2) Υπέρ Ε.Α.Α.ΔΗ.ΣΥ.: 0,07%

(3) Υπέρ Α.Ε.Π.Π.: 0,06%

(4) Υπέρ Χαρτοσήμου: 0,0839%

(5) Υπέρ ΟΓΑ/Χαρτοσήμου: 0,01678%

**ΣΥΝΟΛΟ 4,23068%**

**2.** **Για τα εφόδια που περιλαμβάνονται από τη Δχση ΚΨΜ, για μεταπώληση θα παρακρατείται 4% για τον αναλογούντα φόρο εισοδήματος (Ν. 2198/94) επί της καθαρής αξίας (δηλ. μείον ΦΠΑ). Ο τρόπος πληρωμής έγκειται στο Δχστή ΚΨΜ σύμφωνα με τη μηνιαία φορολογική ενημερότητα για «είσπραξη χρημάτων από φορείς της Κεντρικής Δκσης» που θα προσκομίζουν οι προμηθευτές.**

3. Οι προμηθευτές υποχρεούνται στην έκδοση τιμολογίου εξοφλημένου στο οποίο θα αναγράφονται τα πωλούμενα είδη λεπτομερώς κατά είδος, ποσότητα και τιμή.

**4. Επιπλέον ο προμηθευτής έχει την υποχρέωση ανά μήνα υποβολής αποδεικτικού φορολογικής ενημερότητας για «είσπραξη χρημάτων από φορείς Κεντρικής Δκσης» και ασφαλιστικής ενημερότητας στη Δχση Μισθοτροφοδοσίας και στη Δχση ΚΨΜ.**

5. Επιπλέον οι προμηθευτές θα επιβαρύνονται:

α. Με μεταφορικά, ζυγιστικά, εκφορτωτικά και λοιπά έξοδα, μέχρι την παράδοση των υπό προμήθεια ειδών στις αποθήκες της Υπηρεσίας.

**β. Με τα έξοδα διενέργειας δειγματοληψίας, αποστολής των δειγμάτων καθώς και την εξόφληση για την παραλαβή των αποτελεσμάτων των εργαστηριακών ελέγχων.**

γ. Οποιαδήποτε μεταβολή επί των κρατήσεων ή του αναλογούντα φόρου εισοδήματος των παρ. 1&2.

# **ΆΡΘΡΟ 7**

**Μεταφορά – Παράδοση – Παραλαβή**

1. Τα χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς από τον προμηθευτή των προϊόντων στη ΣΕΤΤΗΛ, πρέπει να είναι **κατάλληλα και σύμφωνα με την Ελληνική** **νομοθεσία**, να διατηρούνται πάντοτε καθαρά και να απολυμαίνονται κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

2. **Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των υλικών πραγματοποιείται από τριμελή επιτροπή με την παρουσία του προμηθευτή ή του νομίμου εκπροσώπου του και του αρμοδίου διαχειριστή.**

**ΆΡΘΡΟ 8**

**Υγειονομικός και Ποιοτικός Έλεγχος**

1. Με μέριμνα της υγειονομικής υπηρεσίας του Σχηματισμού θα συγκροτηθεί επιτροπή προελέγχου τροφίμων, η οποία θα προβεί στην αξιολόγηση των καταστημάτων των υποψηφίων προμηθευτών. Επιχειρήσεις, οι οποίες θα κριθούν ακατάλληλες από την επιτροπή προελέγχου του Σχηματισμού, αποκλείονται. Περιοδικοί έλεγχοι να πραγματοποιούνται καθ’ όλη τη διάρκεια της σύμβασης από την υγειονομική υπηρεσία του Σχηματισμού.

2. Ο προμηθευτής προσυπογράφει στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας στο οποίο αναγράφεται το όνομά του ολογράφως καθώς και η ιδιότητά του όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο.

3. Η ποιοτική παραλαβή μπορεί να πραγματοποιηθεί με τους παρακάτω τρόπους αθροιστικά ή διαζευκτικά :

α. Με μακροσκοπική εξέταση των ειδών

β. Με εργαστηριακή εξέταση

γ. Με οργανοληπτική εξέταση.

4. Τυχόν δειγματοληψία πραγματοποιείται παρουσία του προμηθευτή ή αντιπροσώπου του **ενώ η αξία των δειγμάτων και το κόστος των αναλύσεων επιβαρύνει τον προμηθευτή.**

5. Η επιτροπή θα επισκέπτεται περιοδικά την βιοτεχνία – αποθήκη του προμηθευτή για διαπίστωση της τηρήσεως των υγειονομικών κανόνων, της υγιεινής επεξεργασίας και εναποθηκεύσεως των προοριζόμενων για την Στρατιωτική Υπηρεσία προϊόντων, την κατάσταση και το είδος της χρησιμοποιούμενης πρώτης ύλης.

6. Τα αποτελέσματα όλων γενικώς των εργαστηριακών εξετάσεων τίθενται υπόψη της ΣΕΤΤΗΛ/4ο ΕΓ και η οποία εισηγείται αμέσως για τη λήψη αποφάσεως.

**ΆΡΘΡΟ 9**

**Αποτελέσματα Εργαστηριακών Εξετάσεων**

1. Ως μικροβιολογικά κριτήρια λαμβάνονται τα εγκριθέντα από την υπηρεσία.

2. Σε περίπτωση ανευρέσεως παθολογικών μικροοργανισμών, η δειγματοληψία επαναλαμβάνεται σύμφωνα με το ΣΚ 422-10. Εάν το Προϊόν κριθεί εκ νέου ακατάλληλο τότε εφαρμόζονται τα προβλεπόμενα στο άρθρο 11 και 13 των παρόντων ειδικών όρων

3. Σε περίπτωση ακαταλληλότητας ενός ή περισσοτέρων προϊόντων εφαρμόζονται τα διαλαμβανόμενα στο άρθρο 8 και 11 των ειδικών όρων.

4. Τα χαρακτηριζόμενα, ως ακατάλληλα, προϊόντα επαναδειγματίζονται. Η νέα δειγματοληψία αφορά νέα ποσότητα του προϊόντος (δείγμα διπλάσιο του πρώτου) που παραδίδεται στη Μονάδα.

5. Λοιπά, όπως καθορίζονται από τις προδιαγραφές της 7ης έκδοσης της ΓΕΣ/ΔΕΜ

**ΆΡΘΡΟ 10**

**Απόρριψη Κρεάτων**

1. Η ΣΕΤΤΗΛ έχει το δικαίωμα να απορρίψει μετά από Υγειονομικό και ποιοτικό έλεγχο, ολόκληρη την ποσότητα ή μέρος των κρεάτων τα οποία δεν πληρούν τις προβλεπόμενες Υγειονομικές διατάξεις. Ο μειοδότης σε κάθε περίπτωση είναι υποχρεωμένος να αντικαταστήσει αυθημερόν τις απορριφθείσες ποσότητες.

2. Σε περίπτωση μη προσκόμισης αυθημερόν των απορριφθέντων κρεάτων και σε περίπτωση μη παράδοσης μέχρι της προκαθορισθείσης ημέρας παράδοσης, παρέχεται το δικαίωμα στη ΣΕΤΤΗΛ, να προμηθευτεί τα απορριφθέντα, από το ελεύθερο εμπόριο, η με καταλογισμό σε βάρος του προμηθευτή, της τυχόν διαφοράς τιμής.

3. **Τα επιθυμητά χαρακτηριστικά , των κρεάτων, περιγράφονται στο Κώδικα Τροφίμων – Ποτών, κεφάλαιο (Χ). Η επιτροπές παραλαβής των εφοδίων, έχουν το δικαίωμα να απορρίπτουν, ως απαράδεκτα, εφόδια, που τα χαρακτηριστικά τους διαφέρουν από τα επιθυμητά**

**ΆΡΘΡΟ 11**

**Βάρος – Σύνθεση – Συσκευασία – Τρόπος Διαθέσεως – Συντήρηση Εφοδίων – Όριο Ζωής – Παραγγελίες**

1. Όλα τα εφόδια να πληρούν τα καθοριζόμενα στον εκάστοτε ισχύοντα Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ) και της Τεχνικής Περιγραφής Ειδών Κυλικείου ΓΕΣ/ΔΕΜ.

2. Η συσκευασία να είναι, όπως του εμπορίου και πάντοτε σύμφωνα με το πνεύμα του άρθρου 9, κεφ.ΙΙΙ του κώδικα τροφίμων και ποτών, χωρίς άλλη χρηματική επιβάρυνση των σχετικών υλικών συσκευασίας. Γίνονται δεκτά προϊόντα που διατίθενται, με συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας ή κενού.

3. Σε εμφανές σημείο της συσκευασίας πρέπει, να αναγράφονται ευανάγνωστα και οι παρακάτω ενδείξεις έκτυπα επί της συσκευασίας, ή σε ειδικές αυτοκόλλητες ετικέτες:

α. Επωνυμία εταιρείας.

β. Ονομασία και σύνθεση προϊόντος.

γ. Καθαρό βάρος προϊόντος.

δ. Ημερομηνία παραγωγής και λήξης σύμφωνα με τα χρονικά όρια ζωής που ορίζονται στη παρούσα τεχνική προδιαγραφή.

4. Τα χρησιμοποιούμενα μέσα μεταφοράς από τον προμηθευτή των προϊόντων της ΣΕΤΤΗΛ, πρέπει να είναι κατάλληλα ,να φέρουν την προβλεπόμενη άδεια κυκλοφορίας, σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία, να διατηρούνται πάντοτε καθαρά και να απολυμαίνονται κατά τακτά χρονικά διαστήματα.

**ΆΡΘΡΟ 12**

**ΦΠΑ – Ανατιμήσεις**

1. Στις προσφερόμενες τιμές των διαφόρων ειδών **δεν θα συμπεριλα-μβάνεται ο ΦΠΑ.**

2. **Οι τιμές που θα δοθούν θα παραμείνουν σταθερές σε όλη τη διάρκεια ισχύς της σύμβασης.**

3. Ανατιμήσεις δεν θα γίνονται δεκτές για κανένα λόγω εν ισχύει της συμβάσεως.

**ΆΡΘΡΟ 13**

**Άλλοι Ειδικοί Όροι**

1. Η κατάθεση έγγραφης βεβαίωσης των συμμετεχόντων στον πρόεδρο της επιτροπής μετά την ανάγνωση των γενικών και ειδικών όρων ότι έλαβαν γνώση και αποδέχονται τους γενικούς και ειδικούς όρους του παρόντος διαγωνισμού.

2. Η προϋπόθεση συμμετοχής στον παρόντα συνοπτικό διαγωνισμό είναι:

α. Η έκδοση της κατακυρωτικής διαταγής

3. Να εξασφαλίζει έγκαιρα, τις απαραίτητες για την κάλυψη των αναγκών των Μονάδων ποσότητες, στα είδη που θα του ζητούνται.

4. Να δέχεται αναντίρρητα τον έλεγχο των οργάνων της Υπηρεσίας και των εντεταλμένων κρατικών οργάνων, για διαπίστωση της ποιότητας, της ποσότητας και της προελεύσεως των ειδών, καθώς και της διαδικασίας ζύγισης και χορήγησης των ειδών.

5. Να αποδέχεται το ωράριο λειτουργίας της Στρατιωτικής Υπηρεσίας κατά τις μη εργάσιμες ώρες και αργίες, κατόπιν έγκρισης της ιεραρχίες της ΣΕΤΤΗΛ και αφού ληφθούν τα προβλεπόμενα μέτρα ασφαλείας εισόδου του προμηθευτή.

6. Να αποδέχεται τους προβλεπόμενους από τη Στρατιωτική Υπηρεσία χρονικούς περιορισμούς και διαδικασίες ελέγχου κατά την είσοδο, παραμονή και έξοδό του από το Στρατόπεδο. Επίσης, υποχρεούται να προσκομίσει σε κάθε στρατόπεδο, δύο (2) φωτογραφίες των προσώπων που θα εισέρχονται σ’ αυτό, για τη μεταφορά των προϊόντων, προκειμένου να εκδοθούν τα απαραίτητα δελτία εισόδου, τα οποία με τη λήξη της σύμβασης θα πρέπει να επιστραφούν.

7. Τα είδη συσκευασίας βαρύνουν τον προμηθευτή.

8. Ο προμηθευτής θα είναι αποκλειστικός υπεύθυνος (ποινικά και αστικά) έναντι του προσωπικού του για κάθε ατύχημα που τυχόν θα συμβεί κατά την είσοδό του και παραμονή του σε στρατιωτικές εγκαταστάσεις και Στρατόπεδο. Για το λόγο αυτό να γίνεται ιδιαίτερη ενημέρωση του προσωπικό του για την εργασιακή ασφάλεια. Επιπλέον, υποχρεούται να ενημερώσει το προσωπικού του ότι δεν θα έχει καμιά εργασιακή, οικονομική, ασφαλιστική κλπ εξάρτηση από τη Στρατιωτική Υπηρεσία.

9. Επίσης, ο προμηθευτής ευθύνεται απεριόριστα για κάθε περίπτωση που θα προκληθεί ατύχημα, από αμέλεια του προσωπικού του σε οιονδήποτε.

10. Η επιλογή είδους ή ειδών προς προμήθεια, εναπόκειται στην κρίση του Διοικητή της Μονάδος.

11. Ο Ανάδοχος υποχρεούται κατά την υπογραφή της σύμβασης να γνωστοποιήσει εγγράφως τα στοιχεία του εξουσιοδοτημένου απ’ αυτόν οδηγό του μεταφορικού μέσου που διακινεί τα προϊόντα στις Διαχειρίσεις Τροφίμων των Μονάδων και είναι υπεύθυνος για τη σωστή μεταφορά τους και ο οποίος θα παρευρίσκεται στις δειγματοληψίες για μακροσκοπικό – υγειονομικό έλεγχο, θα λειτουργεί ως εκπρόσωπος της εταιρείας για την υπογραφή των σχετικών πρωτοκόλλων δειγματοληψίας.

12. **Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα μονομερούς τερματισμού της σύμβασης πριν το πέρας της χρονικής περιόδου ολοκλήρωσης των συμβατικών υποχρεώσεων του αναδόχου, χωρίς περαιτέρω αποζημίωσης, σε περίπτωση που υπηρεσιακοί-επιχειρησιακοί λόγοι επιβάλουν την παύση της προμήθειας ή διαταχθεί από προϊστάμενη αρχή.**

13. Ο μειοδότης προμηθευτής για λόγους ασφαλείας του Στρατοπέδου:

α. Οφείλει να συμμορφώνεται με τις υποδείξεις του αξιωματικού κεντρικής πύλης.

β. Να αναφέρει εγγράφως στη ΣΕΤΤΗΛ/2ο ΕΓ για την έκδοση δελτίου εισόδου πριν την υπογραφή της σύμβασης.

(1) Ονοματεπώνυμο και αριθμό ταυτότητας.

(2) Αριθμό κυκλοφορίας οχήματος του προσωπικού του οποίου θα εισέρχεται στο Στρατόπεδο «Τχη (ΠΖ) ΚΑΡΑΧΑΛΙΟΥ» με σκοπό τον ανεφοδιασμό ή την παραλαβή εφοδίων.

14. Πέραν των αναφερομένων στους γενικούς και ειδικούς όρους ισχύουν οι διατάξεις του νόμου 4412/2016.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Τχης (ΦΤΧ) Τσιρονίκος Αναστάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Υποδιοικητής |
|  |  |
| Αλχίας (ΕΜ-ΕΥ) Μαλλιαρής Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ ΔΓΗ |  |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

**ΠΙΝΑΚΑΣ**

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ**

**ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ**

| **Α/Α** | **ΕΙΔΟΣ** | **ΜΟΝΑΔΑ**  **ΜΕΤΡΗΣΗΣ** | **ΠΟΣΟΤΗΤΑ** | **ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟ**  **ΚΟΣΤΟΣ ΣΕ €** | **ΠΑΡ/ΣΕΙΣ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΜΟΣΧΑΡΙ** | | | | | |
| 1 | Κιμάς Μοσχ. | Κιλό |  |  | Από λάπα |
| 2 | Κιμάς Μοσχ. | Κιλό |  |  | Από σπάλα |
| 3 | Μπριζόλα | Κιλό |  |  | Από κόντρα |
| 4 | Μπριζόλα | Κιλό |  |  | Από σπάλα |
| 5 | Ρολό βοδινό | Κιλό |  |  | Από σπάλα |
| 6 | Άνευ οστού | Κιλό |  |  | Από μπούτι |
| 7 | Άνευ οστού | Κιλό |  |  | Από σπάλα |
| 8 | Λουκάνικα | Κιλό |  |  |  |
| 9 | Κεμπάπ(καλαμάκι100 γρ.) | Τεμάχιο |  |  |  |
| **ΧΟΙΡΙΝΟ** | | | | | |
| 10 | Μπριζόλα | Κιλό |  |  | Από κόντρα |
| 11 | Μπριζόλα | Κιλό |  |  | Από σπάλα |
| 12 | Σουβλάκι 80γρ. | Τεμάχιο |  |  | Από σπάλα |
| 13 | Σουβλάκι 100γρ (χειροποίητο) | Τεμάχιο |  |  |  |
| 14 | Ρολό χοιρινό | Κιλό |  |  |  |
| 15 | Ψαρονέφρι | Κιλό |  |  |  |
| 16 | Σνίτσελ | Κιλό |  |  | Από κόντρα |
| 17 | Άνευ οστού | Κιλό |  |  | Από μπούτι |
| 18 | Λουκάνικα | Κιλό |  |  |  |
| **ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ** | | | | | |
| 19 | Φιλέτο | Κιλό |  |  |  |
| 20 | Ολόκληρη | Κιλό |  |  |  |
| **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** | | | | | |
| 21 | Στήθος | Κιλό |  |  |  |
| 22 | Μπούτι | Κιλό |  |  |  |
| 23 | Σουβλάκι (80 γρ.) | Τεμάχιο |  |  |  |
| 24 | Σουβλάκι 100 γρ. (χειροποίητο) | Τεμάχιο |  |  |  |
| 25 | Ολόκληρο | Κιλό |  |  |  |
| 26 | Κοτόπουλο ρολό (80 γρ.) | Τεμάχιο |  |  |  |
| 27 | ΑΡΝΙ | Κιλό |  |  |  |
| 28 | ΚΑΤΣΙΚΙ | Κιλό |  |  |  |
| 29 | ΑΝΤΕΡΙΕΣ | Κιλό |  |  |  |
| 30 | ΣΥΚΩΤΑΡΙΕΣ | Κιλό |  |  |  |
| 31 | ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ  (χειροποίητο) | Κιλό |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ

|  |  |
| --- | --- |
| «1» | Οδηγίες Ποιοτικού Ελέγχου νωπων κρεάτων |
| «2» | Τεχνικοί Όροι Νωπού Χοιρινού Κρέατος |
| «3» | Τεχνικοί Όροι Νωπού Μοσχαρίσιου-Βοδινού Κρέατος |
| «4» | Τεχνικοί Όροι Νωπού Κοτόπουλου-Γαλοπούλας |
| «5» | Τεχνικοί Όροι Νωπών Αμνοεριφίων (Αρνί-Κατσίκι) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ | |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

**ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

1. Ο όρος «νωπό κρέας» αποδίδεται στην παρούσα προδιαγραφή στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών, που είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου και διατίθενται στην κατανάλωση χωρίς καμία άλλη επεξεργασία, εκτός από τον τεμαχισμό και την ψύξη.

2.Τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή και από σφάγια καλής διάπλασης και να προέρχονται από χώρες της Ε.Ε.

3. Όλα τα σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα πρέπει να συνοδεύονται από παραστατικά που να περιλαμβάνουν τα πλήρη στοιχεία του ζώου (χώρα εκτροφής, χώρα σφαγής, κωδικός διαβατηρίου ζώου, κωδικός σφαγείου). Στα δε τεταρτημόρια βόειου κρέατος θα πρέπει να βρίσκεται προσκολλημένο το παραστατικό σε κάθε τέταρτο, σύμφωνα με το Αρ. Πρωτ. 339759/3-11-08/Υπ. Α.Α. & Τροφίμων/Δνση Κτην/κής.

4. Θα πρέπει να λαμβάνονται πάντοτε υπ’ όψιν οι κατά καιρούς εκδοθείσες Δγές, Υγειονομικές Διατάξεις και Οδηγίες της Ε.Ε. που αφορούν σε απαγόρευση προμήθειας κρεάτων προερχόμενα από ζώα που εκτρέφονται σε χώρες ή περιοχές στις οποίες ενδημούν λοιμώδη νοσήματα σχετιζόμενα με τη Δημόσια Υγεία (π.χ. σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια βοοειδών, αφθώδης πυρετός κλπ.) ή αφορούν σε αφαίρεση από το σφάγιο συγκεκριμένων τεμαχίων η κατανάλωση των οποίων εγκυμονεί κινδύνους.

5. Τα ζώα από τα οποία προέρχεται το κρέας πρέπει να έχουν σφαγεί πριν 3-6 το πολύ ημέρες σε σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα και φέρει απαραιτήτως εγκεκριμένο από την Ε.Ε. κωδικό αριθμό λειτουργίας προκειμένου για τα εισαγόμενα από χώρες της Ε.Ε νωπά κρέατα.

6. Τα υπό προμήθεια σφάγια, εγχώριας προέλευσης, πρέπει να έχουν επιθεωρηθεί από αρμόδιο Κτηνίατρο της Νομοκτηνιατρικής Υπηρεσίας του τόπου σφαγής και να φέρουν τις προβλεπόμενες, από τη Νομοθεσία σφραγίδες όπως παρακάτω:

α. Σφραγίδα καταλληλότητας με την οποία πιστοποιείται η καταλληλότητα του σφαγίου για δημόσια κατανάλωση.

β. Σφραγίδα ποιοτικού ελέγχου με την οποία προσδιορίζονται το είδος και η ηλικία του ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο καθώς και ο τόπος σφαγής του ζώου.

γ. Σφραγίδα τριχινοσκόπησης προκειμένου για χοιρινά σφάγια με την οποία πιστοποιείται ότι τα εν λόγω σφάγια είναι απαλλαγμένα εγκυστωμένων στους μυς προνυμφών του παρασίτου *Trichinella spiralis.*

7. Τα υπό προμήθεια σφάγια που προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. να φέρουν υγειονομική σήμανση (σφραγίδα) ωοειδούς σχήματος κατά τα προβλεπόμενα στο Π.Δ. 599/85 (ΦΕΚ 213/τ.Α/ 18.12.85). Επιπρόσθετα, ο προμηθευτής πρέπει να θέτει υπόψη του επιθεωρητή Κτηνιάτρου το πιστοποιητικό καταλληλότητας (CMR) το οποίο συνοδεύει τα εισαγόμενα κρέατα καθώς και το τιμολόγιο αγοράς στο οποίο προσδιορίζονται λεπτομερώς εκτός των άλλων και το είδος των σφαγίων που αγοράστηκαν από τον προμηθευτή καθώς και η ημερομηνία σφαγής τους.

8. Τα υπό προμήθεια νωπά σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα επιθεωρούνται από την επιτροπή παραλαβής νωπού κρέατος, κατά την ημέρα προμηθείας τους με σκοπό την εκτίμηση της ποιότητας (μυϊκή ανάπτυξη, εναπόθεση λίπους, ηλικία ζώου) και εν γένει της υγιεινής τους κατάστασης. Ο προμηθευτής επιπρόσθετα οφείλει να καθαρίζει επιμελώς τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος από τον λιπώδη ιστό, τους τένοντες, τα μεγάλα αγγεία και νεύρα κατά τις υποδείξεις της επιτροπής.

9. **Στις περιπτώσεις εκείνες που προβλέπεται η παράδοση νωπού κρέατος από τον προμηθευτή στις Μονάδες επιβάλλεται η μεταφορά του, ανεξαρτήτου εποχής και απόστασης, με όχημα αυτοδύναμου ψύξεως λόγω του ευαλλοιώτου χαρακτήρα του εν λόγω εφοδίου. Το κρέας κατά το χρόνο παράδοσης στις Μονάδες δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7 oC, και οποιαδήποτε απόκλιση που αφορά στους μακροσκοπικούς – οργανοληπτικούς του χαρακτήρες (π.χ. αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, της σύστασης κλπ).**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ | |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Το προμηθευόμενο νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από χώρες της Ε.Ε., ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ και ΜΟΝΟ νωπό και όχι κατεψυγμένο που έχει προηγουμένως αποψυχθεί και χορηγείται ως νωπό, προσφάτου σφαγής. [Η σφαγή να έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο πριν από τέσσερις (4) ημέρες].

2. Το νωπό χοιρινό κρέας τύπου «ΚΑΡΡΕ» ορίζεται το τμήμα εκείνο του σφαγίου που καθορίζεται από το άρθρο 329 του Αγορανομικού Κώδικα και τις Αγορανομικές Διατάξεις 2/72 και 59/75 και αποτελείται από:

α. Το μηρό από τον ταρσό και πάνω.

β. Το άνω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων.

γ. Την οσφυϊκή χώρα.

δ. Το θώρακα με το άνω μισό των πλευρών.

ε. Την ωμοπλάτη μέχρι την άρθρωση του καρπού.

στ. Τον τράχηλο.

ζ.Τα παραπάνω ημιμόρια πρέπει να είναι απολιπωμένα εσωτερικά και εξωτερικά.

3. Το σφάγιο πρέπει να έχει σφαγεί σε Δημόσιο σφαγείο ή αντίστοιχο ιδιωτικό που να πληρεί τους όρους λειτουργίας του σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγισθεί από κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

4. Τα ημιμόρια του τύπου «ΚΑΡΡΕ» να προέρχονται από ζώα **Α’** ποιότητας. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα ζώα που:

α. Το κρέας τους είναι ξηρό, συνεκτικό και ερυθρόλευκο.

β. Στο εσωτερικό των πλευρών η ποσότητα του λίπους πρέπει να είναι μικρή και το ίδιο πρέπει να συμβαίνει με το μεσοπλεύριο λίπος.

γ. Το μαρμαρωτό του κρέατος, δηλαδή το λίπος ανάμεσα στις μυϊκές ίνες, δεν πρέπει να είναι πολύ έντονο.

δ. Οι μυϊκές μάζες των μηρών, του τραχήλου, της ωμοπλάτης και των κοιλιακών τοιχωμάτων πρέπει να είναι πολύ καλά ανεπτυγμένες.

ε. Γενικά το πάχος του λίπους δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,5 – 2,0 mm.

στ. Η ηλικία τους δεν είναι άνω των 5 - 6 μηνών. Το ζωντανό βάρος τους είναι 110 – 120 κιλά.

5. Θα πρέπει το ημιμόριο του σφαγείου να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες (κυκλική, καταλληλότητας κτηνιατρικού ελέγχου), βαθύ κυανού χρώματος στις παρακάτω θέσεις:

α. Λαιμός.

β. Ωμοπλάτη.

γ. Οσφυϊκή χώρα.

δ.Μηρός.

6. Το κρέας θα παραδίδεται από τον προμηθευτή σε τεμάχια κατά είδος, ανάλογα με τις ανάγκες της Μονάδας (τεμάχιο για μπριζόλες, σπάλα, μπούτι σε τεμάχια ευκόλως αναγνωρίσιμα).

7.Η περιεκτικότητα σε κόκαλο να είναι ανάλογη της ποσότητας του κρέατος.

8**.** Επιπλέον, το κρέας πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής που υπάρχουν στα αντίστοιχα άρθρα του κώδικα τροφίμων και ποτών και της κτηνιατρικής νομοθεσίας καθώς επίσης και οι επιχειρήσεις των υποψηφίων προμηθευτών να είναι σύμφωνες με τα ΠΔ και τις υπουργικές αποφάσεις που τους αφορούν.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ | |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ – ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Χαρακτηριστικά μοσχαρίσιου κρέατος από χώρες της Ε.Ε. κρέατος:

α. Το κρέας να προέρχεται από τα μέρη του σφάγιου που καθορίζονται στους όρους συμφωνιών του διαγωνισμού.

β. Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι ερυθρό.

γ. Η σύστασή του τρυφερή, η τομή εύκολη, ο κόκκος λεπτός και το κρέας ποτέ στικτό.

δ. Το λίπος, εξωτερικά απουσιάζει. Το δε εσωτερικό είναι λευκό και συμπαγές.

ε. Από ποιοτικής απόψεως το κρέας να προέρχεται από ζώο ηλικίας από πέντε (5) μηνών έως δύο(2) ετών.

2.Χαρακτηριστικά βοδινού εγχωρίου κρέατος:

α. Το κρέας να προέρχεται από τα μέρη του σφαγείου που καθορίζονται στους όρους συμφωνιών του διαγωνισμού.

β. Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι ερυθρό και ζωηρό.

γ. Η σύστασή του να είναι σκληρή καθιστάμενη τρυφερή και αλοιφώδης δια της ωριμάνσεως.

δ. Η επιφάνεια της τομής μαλθακή, ο κόκκος λεπτός και το κρέας μάλλον στικτό.

ε. Το λίπος, να είναι λευκό έως κίτρινο αναλόγως της ηλικίας.

στ. Από ποιοτικής απόψεως το κρέας να προέρχεται από ζώο ηλικίας από δύο(2) έως πέντε(5) ετών.

ζ. Να έχουν αφαιρεθεί τα τμήματα της σπονδυλικής στήλης σύμφωνα με τις διατάξεις του Αρ. Πρωτ. 339759/3-11-2008/Υπ. Α.Α&Τροφίμων/Δνση Κτην/κής.

η. **Κάθε τεταρτημόριο θα έχει σε εμφανή θέση παραστατικό με τα πλήρη στοιχεία του ζώου (χώρα εκτροφής, χώρα σφαγής, κωδικός διαβατηρίου ζώου, κωδικός σφαγείου.**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ | |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

**ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΌΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ – ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ**

1. **Το προμηθευόμενο νωπό κρέας πουλερικών (κοτόπουλα-γαλοπούλα) να προέρχεται από χώρες της Ε.Ε., τύπου 70%, ποιότητας Α’. Η ημερομηνία σφαγής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο πρόσφατη (όχι πέραν των δύο έως τριών ημερών), ώστε να υπάρχει χρόνος να καταναλωθούν μέχρι την ημερομηνία λήξης τους.**

2. Τα σφάγια οφείλουν να είναι καλά ξεντερισμένα, να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τραχήλους, άκρα από τον ταρσό και κάτω, την τραχεία, τον οισοφάγο, τα γεννητικά όργανα, τους αδένες της αμάρας, τη χοληδόχο κύστη, τους πνεύμονες, την καρδιά, τους στομάχους (αδενώδη και μυώδη), τον σπλήνα και το ήπαρ. Επίσης, πρέπει να είναι καλά αποπτιλωμένα (να μην παραμένουν πτίλα ή στελέχη φτερών), και να μην παρουσιάζουν ελαττώματα όπως ρήξεις δέρματος, κατάγματα κλπ.

3. Τα κοτόπουλα να έχουν μέσο βάρος 1200 – 1500 γραμμάρια, οι γαλοπούλες τρία έως πέντε κιλά και να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεοπαραγωγής και των δύο γενεών, καλά ανεπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών μηνών.

4. Η σφαγή των πουλερικών πρέπει να γίνεται σε Δημόσιο ή αντίστοιχο ιδιωτικό σφαγείο, που να πληροί τους όρους λειτουργίας σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγιστεί από Κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

5. Η μεταφορά των σφαγίων προς τις εγκαταστάσεις της Υπηρεσίας θα γίνεται με κατάλληλο όχημα – ψυγείο, μέσα στο οποίο θα διατηρούνται σταθερές συνθήκες ψύξεως. Τα σφάγια θα τοποθετούνται μέσα σε πλαστικά τελάρα καλυμμένα με χαρτί περιτυλίγματος κρέατος απαγορευμένης της ανάμιξης των σφαγίων με πάγο.

6. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει κάθε νόμιμο δικαιολογητικό που θα αποδεικνύει τον τόπο προέλευσης και παραγωγής των πουλερικών, καθώς και ότι αυτά έχουν ελεγχθεί από Επιθεωρητή Κτηνίατρο. Υποχρεούται επίσης να δέχεται τον υγειονομικό έλεγχο των οργάνων της Υπηρεσίας, καθώς και οποιαδήποτε δειγματοληψία κριθεί απαραίτητη η οποία και τον επιβαρύνει.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ |
|  | ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ |
|  | 4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ |
|  | 28 Δεκ 21 |
| ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΗ | |
| Φ.800/154/4891/Σ.1826 |  |

**ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΩΝ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ (ΑΡΝΙ – ΚΑΤΣΙΚΙ)**

1. Το προμηθευόμενο νωπό κρέας αμνοεριφίων να είναι εγχώριας παραγωγής, **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και **ΜΟΝΟ** νωπό και **όχι κατεψυγμένο** που έχει προηγουμένως αποψυχθεί και χορηγείται ως νωπό, προσφάτου σφαγής. (Η σφαγή να έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο πριν από 2 έως 4 ημέρες).

2.Το σφάγιο πρέπει να έχει σφαγεί σε Δημόσιο σφαγείο ή αντίστοιχο ιδιωτικό που να πληροί τους όρους λειτουργίας του σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγισθεί από κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

3.Εφόσον διατίθεται ως πλήρες σφάγιο να μην υπερβαίνει μαζί με το κεφάλι και χωρίς τα έντερα και το στομάχι τα 11 έως 14 κιλά.

4.Να είναι εγχώριας παραγωγής και κατά προτίμηση από τα επιτοπίως παραγόμενα αμνοερίφια.

5.Να είναι ελεγμένα από τον αρμόδιο κτηνίατρο της Νομοκτηνιατρικής υπηρεσίας του τόπου σφαγής με τις ανάλογες σφραγίδες**.**

6. Για την προμήθεια των αμνοεριφίων και ειδικά για τις ανάγκες του Πάσχα πρέπει να ισχύουν τα παρακάτω:

α. Τα αμνοερίφια να φέρουν στην εξωτερική επιφάνεια της ωμοπλάτης και των οπισθίων άκρων τις προβλεπόμενες σφραγίδες κυανού χρωματισμού, στρογγυλή της καταλληλότητας και ρομβοειδής που καθορίζει τον τόπο του σφαγείου και αναγράφει ΕΡΙΦΙΟ ή ΑΜΝΟΣ.

β. Τα αρνιά πρέπει να είναι εγχώρια και να ανήκουν σε λεπτόουρες και όχι σε πλατύουρες φυλές. Οι ουρές των αρνιών να μην είναι κομμένες.

γ. Η σφαγή θα πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί τουλάχιστον προ τριημέρου ώστε να έχει γίνει αποστράγγιση και όχι πλέον των 6 ημερών.

δ. Το βάρος του σφαγίου να κυμαίνεται από 11 έως 14 κιλά το ανώτερο.

ε. Το χρώμα του σφαγίου να κυμαίνεται να είναι ερυθρό προς ερυθρολευκό και οι εσωτερικές επιφάνειες στιλπνές, εφυγρές και ερυθρές.

στ. Να μην υπάρχουν σημεία αφυδατώσεως και κηλίδες άλλων χρωμάτων.

η. Κάθε αρνί να έχει μια σκέπη ή μπόλια κολλημένη στη πλάτη του. Απαγορεύεται η ανάμιξη τους στις συκωταριές ή η ύπαρξη δεύτερης ή περισσοτέρων μέσα στη θωρακική κοιλότητα. Τα μάτια του σφαγίου να είναι ζωηρά και να καταλαμβάνουν ολόκληρη την κοιλότητα της οφθαλμικής κόγχης.

θ. Οι συκωταριές να είναι πλήρεις(συκώτι, καρδιά, σπλήνα, νεφρά, πάγκρεας).

ι. Οι συκωταριές να είναι συνδεδεμένες στην φυσική τους θέση και όχι ελεύθερες μέσα στη θωρακική κοιλότητα. Το συκώτι να είναι συνεκτικό και όχι εύθρυπτο (θρίβεται εύκολα).

ια. Οι επιφάνειες των πνευμόνων και του συκωτιού να είναι λείες, στιπλνές και έφυγρες.

ιβ. Οι ταρσοί και καρποί θα πρέπει να έχουν αποκοπεί εντελώς και να απουσιάζουν. Τυχόν παραμονή τους αποτελεί αγορανομική παράβαση.

ιγ. Τα έντερα να είναι στιλπνά, ελαστικά, χωρίς ίχνη ενδοπαρασίτων. Πρέπει να έχουν το δικό τους χρώμα και να μην αναδίδουν έντονη κοπρανώδη οσμή.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Ανθστής(ΤΧ)Γιαννόπουλος Αθανάσιος |
| Ακριβές Αντίγραφο | Δντής 4ου ΕΓ |
| Αλχίας (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων |  |
| Βοηθός 4ου ΕΓ |  |