

## ΟΜΑΔΑ Β΄

### ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ-ΝΩΠΟ ΠΟΥΛΕΡΙΚΟ(ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)

#### **1. Εισαγωγή**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια νωπού κοτόπουλου, για τις ανάγκες του Κοινωνικού Παντοπωλείου Σύρου.

Με τον όρο «**κοτόπουλο**» (για ψήσιμο) εννοείται πουλερικό, στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει αποστεωθεί), σύμφωνα με Κανονισμό ΕΟΚ αριθ. 543/2008.

#### **2. Γενικά Χαρακτηριστικά**

**2.1** Το νωπό κρέας πουλερικών θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωοειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

**2.2** Να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004) και περί κανόνων εμπορίας κρέατος πουλερικών (Καν. 543/2008 και ΕΚ 1308/2013), όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

**2.3 Το κρέας πουλερικών πρέπει να αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.** Το κρέας θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξη)

**2.4** Τα κοτόπουλα, πρέπει να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά αναπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών (BROILER).

**2.5** Να είναι εκσπλαχνισμένα και να απουσιάζουν η κεφαλή, ο τράχηλος, άκρα από τον ταρσό και κάτω (η τομή να γίνεται στο μέσο της άρθρωσης), η τραχεία, ο οισοφάγος, τα έντερα, τα γεννητικά όργανα, οι αδένες της αμάρας, η χοληδόχος κύστη, τα πνευμόνια, η καρδιά, το στομάχι, ο σπλήνας, το ήπαρ και το δέρμα μαζί με το υποδόριο λίπος της αμάρας.

**2.6** Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.

**2.7** Να μην περιέχουν πτερά ή πτίλα ή στελέχη τους. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις αρθρώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.

**2.8** Το χρώμα του κρέατος να είναι χαρακτηριστικό του είδους, το δε χρώμα του δέρματος να είναι λευκό ως λευκοκίτρινο.

**2.9** Τα σφάγια να είναι ανέπαφα και καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα. Τα σφάγια να είναι χωρίς ορατές κηλίδες αίματος εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές. Τα σφάγια να μη φέρουν σοβαρούς μώλωπες και αλλοιώσεις από κτυπήματα.

#### **3. Συσκευασία**

**3.1** Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαχνισμός) θα πρέπει να συσκευάζεται σε «**δισκάκι**» με **διαφανή μεμβράνη επικάλυψης (προσυσκευασία)**, και τα υλικά αυτά θα πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004). **Το καθαρό βάρος του περιεχομένου κοτόπουλου πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1400 και 1600 γραμμαρίων.**

**3.2 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).**

**3.3** Επί της εξωτερικής ατομικής συσκευασίας (πρώτης συσκευασίας) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον αναγραφόμενα στοιχεία:

- \_ Το είδος “Όλοκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια”
- \_ Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- \_ Η ημερομηνία σφαγής.
- \_ Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- \_ Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).
- \_ Η σήμανση αναγνώρισης

**3.4** Σε κάθε συσκευασία θα αναγράφονται: α) η επωνυμία του κατασκευαστή, β) οι οδηγίες χρήσης, γ) τα συστατικά του προϊόντος και δ) η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**»

#### **4. Επισημάνσεις**

Σε κάθε χαρτοκιβώτιο θα πρέπει να υπάρχουν έκτυπα κατ’ ελάχιστον οι παρακάτω επισημάνσεις:

- Η επωνυμία του προϊόντος.
- Η επωνυμία του κατασκευαστή και ο υπεύθυνος διανομής.
- Ο αριθμός των συσκευασιών που περιέχονται.
- Η φράση «**ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ**».
- Ο αριθμός της σύμβασης.

#### **5. Διενεργούμενοι Έλεγχοι.**

Μετά από τυχαία δειγματοληψία αντιπροσωπευτικών δειγμάτων, η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει τα χαρακτηριστικά των παραγράφων 2.1, 2.3, 2.4, 3 και 4.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβαίνει σε ελέγχους του προϊόντος ή / και των εγκαταστάσεων του κατασκευαστή. Τα δείγματα που λαμβάνονται και το κόστος των τυχόν απαιτούμενων εργαστηριακών ελέγχων βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση της αντίστοιχης ποσότητας δειγμάτων. Στην περίπτωση που κατά τους ελέγχους αυτούς

η Υπηρεσία διαπιστώσει ελλείψεις ή εκτροπές από τα εκ του νόμου και της διακήρυξης προβλεπόμενα διατηρεί το δικαίωμα να κηρύξει τον προμηθευτή έκπτωτο και να του επιβάλει τις ποινές που προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία.

#### **6. Υποχρεώσεις Προμηθευτών**

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποχρεούνται να υποβάλουν με τις **τεχνικές προσφορές** μία **υπεύθυνη δήλωση**, με την οποία θα δηλώνει ότι έλαβαν γνώση και αποδέχονται τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους, χωρίς μεταβολή.

#### **7. Απαράβατοι Όροι**

Όλοι οι όροι της προδιαγραφής θεωρούνται **απαράβατοι** και η μη τήρηση αυτών συνεπάγεται την απόρριψη της παραλαβής.

## **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ-ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

### **1. Εισαγωγή**

#### **1.1 Σκοπός**

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια τεμαχίων χοιρινού κρέατος για τις ανάγκες του Κοινωνικού Παντοπωλείου Σύρου.

## 1.2 Ορισμός

«Κρέας» σύμφωνα με τον Καν. 853/2004, είναι τα εδώδιμα μέρη των απαριθμούμενων στον εν λόγω Κανονισμό κατηγοριών ζώων και εν προκειμένω των «κατοικίδιων οπληφόρων», συμπεριλαμβανομένου του αίματος.

## 2. Γενικές απαιτήσεις

2.1 Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και να φέρει σήμανση αναγνώρισης ωσειδούς σχήματος σύμφωνα με την συντομογραφία και τις απαιτήσεις του Καν. 853/04.

Σε περίπτωση εισαγωγής από Τρίτη χώρα θα πρέπει να προέρχεται από εγκαταστάσεις που ανήκουν στον κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από Τρίτες χώρες οι οποίες έχουν εγκριθεί για να εξάγουν τα προϊόντα τους στην ΕΕ.

2.2 Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να έχει παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Κανονισμός 852/2004 και Κανονισμός 853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

## 3. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

3.1 Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 7-8 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής του.

3.2 Το χοιρινό κρέας θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξη) 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος.

3.3 Το χοιρινό κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώα, που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά, είτε αρσενικά που δεν έφθασαν στο στάδιο γεννητικής ωριμότητας είτε θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή.

3.4 Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε τα σφάγια να είναι ογκώδη στην εμφάνιση και να έχουν ανεπτυγμένες μυϊκές μάζες, κυρίως στους μηρούς και ωμοπλάτες.

3.5 Η κατάσταση παχύνσεως πρέπει να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του εσωτερικού λίπους και αφαίρεση του εξωτερικού λίπους ώστε το πάχος που απομένει να είναι μικρότερο από 5 χιλιοστόμετρα. Η μέτρηση μπορεί να γίνει σε κάθε σημείο του σφαγίου.

3.6 Τα τεμάχια της κάθε συσκευασίας θα πρέπει να προέρχονται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «σπάλα» ή «μπούτι», τα οποία πρέπει να είναι αποστεωμένα.

3.7 Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους

3.8 Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.

3.9 Να μην παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίωσης ή τάγγισης.

3.10 Δεν είναι αποδεκτή η ύπαρξη:

Πρόσθετου λίπους, εκτός του ενδομυϊκού συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.

Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

## 4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου.

4.1 Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή του και να το καταστήσουν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

## 5. Χημικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

Το τρόφιμο πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας περί καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων και αντιμικροβιακών παραγόντων (Καν. 37/2010) καθώς και επιμολυντών (βαρέα μέταλλα, διοξίνες και παρόμοια με τις διοξίνες PCBs- Καν. 1881/2006).

## 6. Συσκευασία

6.1 Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (τεμαχισμός, αποστέωση) να συσκευάζεται σε κενό με υλικά συσκευασίας, κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 1935/2004). Το βάρος κάθε τεμαχίου άνευ οστών να κυμαίνεται από 900-1000 γραμμάρια.

6.2 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).

6.3. Τα τεμάχια να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δεύτερη συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

## **7. Επισήμανση**

7.1 Επί της εξωτερικής ατομικής συσκευασίας (πρώτης συσκευασίας) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον αναγραφόμενα στοιχεία:

Το είδος “χοιρινό άνευ οστών” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 3.6.

Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.

Η ποσότητα του περιεχομένου σε κιλά/ή γραμμάρια (καθαρό βάρος).

Το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία ή το εμπορικό σήμα και η διεύθυνση του συσκευαστή ή του υπεύθυνου.

Η σήμανση αναγνώρισης

Οδηγίες συντήρησης

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Αναφορά στην προέλευση του κρέατος (Καν. 1337/2013)/χώρα καταγωγής

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

Ο αριθμός της σύμβασης.

7.2 Στην εξωτερική επιφάνεια των χαρτοκιβωτίων (β' συσκευασία) να υπάρχει επισήμανση με τα παρακάτω τουλάχιστον στοιχεία:

Το είδος “χοιρινό άνευ οστών” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 3.6.

Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Ετος)”.

Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.

Η σήμανση αναγνώρισης

Η φράση «ΔΩΡΕΑΝ ΔΙΑΝΟΜΗ. ΔΕΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ».

Ο αριθμός της σύμβασης.

Συνθήκες αποθήκευσης

## **8. Διαδικασία συντήρησης**

Το χοιρινό κρέας, να φυλάσσεται σε ψυκτικούς θαλάμους, ώστε να διασφαλίζεται θερμοκρασία 7°C το ανώτερο σε όλα τα σημεία του κρέατος. Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με διακριβωμένα όργανα θερμομέτρησης και η καταγραφή της θερμοκρασίας είτε θα γίνεται αυτόματα, είτε σε χειρόγραφα αρχεία διαθέσιμα στον έλεγχο. Η διανομή θα πρέπει να γίνεται με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες ως ανωτέρω συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν σχετική άδεια που εκδίδεται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

## **9. Διενεργούμενοι Έλεγχοι.**

### **9.1 ΕΦΕΤ**

Ο ΕΦΕΤ διενεργεί τους απαραίτητους επίσημους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή και στο τελικό προϊόν, ώστε να ελέγξει την τήρηση των γενικών και ειδικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας στον τομέα των τροφίμων ζωικής προέλευσης και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων.

Σε συνέχεια των ανωτέρω αποδίδει σχετική εισήγηση στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό.

Σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια του παραπάνω ελέγχου διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων του Ν.4412/2016. αρθ.203 περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

#### 9.2. Επιτροπή Παραλαβής

Η Επιτροπή Παραλαβής ελέγχει σε τυχαία και αντιπροσωπευτικά δείγματα της παραδοθείσας ποσότητας:

--Τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή τροφίμων (απαιτούμενες θερμοκρασίες και συνθήκες υγιεινής)

--Τα γενικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των παρ. 3 και 4.

--Την επισήμανση σύμφωνα με την παράγραφο 7.

Οι συσκευασίες που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, που υποχρεώνεται σε άμεση αναπλήρωση της αντίστοιχης ποσότητας από αυτή που παραδόθηκε τελικά.

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα, όποτε κρίνει σκόπιμο, να προβεί σε εργαστηριακούς ελέγχους των παραδοθέντων τροφίμων μετά από τη σχετική δειγματοληψία.

Τα δείγματα που λαμβάνονται βαρύνουν τον προμηθευτή, ο οποίος υποχρεούται σε άμεση αντικατάστασή τους ώστε σε κάθε περίπτωση να παραδίδεται η αρχικώς συμφωνηθείσα ποσότητα.

#### 10. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό υποχρεούνται να υποβάλουν μαζί με τις τεχνικές προσφορές:

Υπεύθυνη δήλωση ότι έλαβαν γνώση και συμμορφώνονται με όλους τους όρους της τεχνικής προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.

Υπεύθυνη δήλωση ότι το προσφερόμενο χοιρινό κρέας θα έχει τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 8 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής του.

#### 11. Απαράβατοι Όροι

Όλοι οι όροι της προδιαγραφής θεωρούνται अपαράβατοι και η μη τήρηση αυτών συνεπάγεται την απόρριψη παραλαβής του τροφίμου.