

ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ

ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Εισαγωγή

1.1 Σκοπός

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια τεμαχίων βόειου κρέατος (μοσχάρι) για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επιτιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

1.2 Ορισμός

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

2. Γενικές απαιτήσεις

2.1 Το βόειο κρέας 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.

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 Τα τεμάχια βοείου κρέατος πρέπει να έχουν παραχθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία περί υγιεινής τροφίμων (Καν. 852/2004 & Καν.853/2004), όπως έχουν κατά περίπτωση έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

3. Γενικά Χαρακτηριστικά Τροφίμου

3.1 Το βόειο κρέας πρέπει να προέρχεται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και είναι ηλικίας από 12 έως 24 μηνών.

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

3.3 Τα τεμάχια βοείου κρέατος θα πρέπει να έχουν τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 7-8 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής τους.

3.4 Τα ως άνω τεμάχια θα πρέπει να είναι αποστεωμένα και θα πρέπει να προέρχονται από τα εξής τμήματα του σφαγίου: «κιλότο», «στρογγυλό» ή «τρανς».

3.5 Το προϊόν πρέπει να έχει κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους.

3.6 Το προϊόν πρέπει να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.

3.7 Το προϊόν δεν πρέπει να παρουσιάζει αλλοιώσεις αφυδάτωσης, σήψης, ευρωτίας ή τάγγισης.

3.8 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

Το τρόφιμο δεν πρέπει να 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 & 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 καθαρό βάρος κάθε τεμαχίου βοείου κρέατος άνευ οστών θα πρέπει να είναι από 950-1.050 γραμμάρια.**

6.2 Η συσκευασία θα πρέπει να είναι αέραια (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 “μοσχάρι άνευ οστών” με προσθήκη ανάλογα του τμήματος του σφαγίου της παραγρ. 3.4
- ☐ 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
- Οι ενδείξεις που προκύπτουν από τη νομοθεσία για την πρόσθετη επισήμανση των βοοειδών, ήτοι:
 - Ο αριθμός αναγνώρισης του ζώου
 - Η χώρα γέννησης & εκτροφής του ζώου ή χώρα καταγωγής
 - Η χώρα σφαγής και ο αριθμός έγκρισης έγκρισης (σήμα αναγνώρισης) του σφαγείου
 - Η ημερομηνία σφαγής
- ☐ Οδηγίες συντήρησης
- ☐ Ένδειξη σχετική με την αναγνώριση της παρτίδας παραγωγής ή συσκευασίας.
- 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 “μοσχάρι άνευ οστών”
- Η φράση “Ανάλωση μέχρι (Ημέρα/ Μήνας/Έτος)”.
- ☐ 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 βόειο 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.

Διανομή με κατάλληλα μέσα μεταφοράς υπό ψύξη σε ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας (όπως προαναφέρθηκαν) και υγιεινής. Τα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να διαθέτουν σχετική άδεια που εκδίδεται από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

9. Διενεργούμενοι Έλεγχοι

9.1 Έλεγχος Εγκαταστάσεων

Η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα σε συνεργασία με την Περιφερειακή Ενότητα να διενεργήσει τους απαραίτητους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του αναδόχου, ώστε να ελέγξει τη νόμιμη λειτουργία και την τήρηση των γενικών απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας και των λοιπών απαιτήσεων της νομοθεσίας περί τροφίμων, να ελέγχει τις συνθήκες συντήρησης των υπό προμήθεια τροφίμων, να διενεργήσει αντίστοιχους ελέγχους στις εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας του τροφίμου. Για το σύνολο ή μέρος των προαναφερομένων ελέγχων, εφόσον συντρέχουν ειδικοί λόγοι, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) στοιχεία προσφάτων ελέγχων, που τυχόν έχει διενεργήσει στις παραπάνω εγκαταστάσεις.

Τα αποτελέσματα των ανωτέρω ελέγχων καταγράφονται σε σχετική έκθεση, που αποδίδεται στην Υπηρεσία που διενεργεί τον διαγωνισμό. Σε περίπτωση που διαπιστωθούν παρεκκλίσεις από τα προβλεπόμενα, η Υπηρεσία διατηρεί το δικαίωμα εφαρμογής των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας δημοσίων συμβάσεων περί κήρυξης του προμηθευτή εκπτώτου.

9.2 Έλεγχοι κατά την παραλαβή

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

- Τις συνθήκες μεταφοράς των προς παραλαβή τροφίμων ως προς την τήρηση θερμοκρασίας και συνθηκών υγιεινής
- Τα γενικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά των παρ. 3 και 4.
- Τη συσκευασία και την επισήμανση σύμφωνα με την παράγραφο 6 και 7 αντίστοιχα.

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 ως ανωτέρω.

10. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

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

- ☐ Υπεύθυνη δήλωση που θα δηλώνει ότι έλαβε γνώση και συμμορφώνεται με όλους τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναγράφεται ότι τα υπό προμήθεια τεμάχια βοείου κρέατος θα έχουν τελική ημερομηνία ανάλωσης τουλάχιστον 8 ημέρες από την ημερομηνία παραλαβής τους.
- **Ο ανάδοχος κατά την παραλαβή** υποχρεούται να προσκομίσει πιστοποιητικό ανάλυσης – εργαστηριακού ελέγχου από το ΓΧΚ ή άλλο δημόσιο εργαστήριο ή ιδιωτικό εργαστήριο διαπιστευμένο κατά ISO 17025, όπου θα πιστοποιείται η συμφωνία του προς παράδοση τροφίμου με τις τεχνικές προδιαγραφές και συγκεκριμένα με τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά.

11. Απαράβατοι Όροι

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

12. Σχετική Νομοθεσία

12.1 Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

12.2 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων

12.3 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

12.5 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1308/2013 Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης αγορών γεωργικών προϊόντων

12.6 Ο Καν.(ΕΚ) αριθ. 1881/2006 της Επιτροπής της 19ης Δεκεμβρίου 2006 για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα.

12.7 Ο Καν. (ΕΚ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβούλιου της 25ης Οκτωβρίου 2011 για την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων.

12.8 Ο Καν. (ΕΚ) 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβούλιου της 17ης Ιουλίου 2000 για την επισήμανση του βοείου κρέατος

12.9 Ο Καν. (ΕΚ) 1825/2000 της Επιτροπής της 25ης Αυγούστου 2000 για τη θέσπιση λεπτομερειών εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1760/2000 για την επισήμανση του βοείου κρέατος

12.10 Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΚΤΠ).

12.11 Κάθε άλλη σχετική διάταξη της ενωσιακής και ελληνικής νομοθεσίας.