

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 Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής 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 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 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 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 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 κατανομημένο, 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 950-1.050 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 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 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.
- **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 Καν. (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων

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

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

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

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

12.7 Καν. (ΕΚ) 1337/2013της Επιτροπής της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για την προέλευση των κρεάτων.

12.8 Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών.

12.9 Κάθε άλλη σχετική διάταξη της ενωσιακής και ελληνικής νομοθεσίας.