

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ
ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Εισαγωγή

1.1 Σκοπός

Η προδιαγραφή αυτή αποσκοπεί στον καθορισμό των απαιτήσεων για την προμήθεια νωπού κρέατος πουλερικών (κοτόπουλο) για τις ανάγκες του Επιχειρησιακού Προγράμματος Επισιτιστικής και Βασικής Υλικής Συνδρομής για το Ταμείο Ευρωπαϊκής Βοήθειας Απόρων.

1.2 Ορισμός

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. Γενικές απαιτήσεις

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.

3. Γενικά Χαρακτηριστικά

3.1 Το κρέας πουλερικών πρέπει να αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.

3.2 Το κρέας θα πρέπει να είναι νωπό, διατηρημένο σε θερμοκρασία ψύξης (όχι κατάψυξη)

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

3.4 Να είναι ταξινομημένα ως ποιότητας «Α» σύμφωνα με τους (ΕΚ) 543/2008 και ΕΚ 1308/2013 όπως έχουν κατά περίπτωση τροποποιηθεί και ισχύουν.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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.

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

3.9 Τα σφάγια να είναι ανέπαφα και καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα.

3.10 Τα σφάγια να είναι χωρίς ορατές κηλίδες αίματος εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές.

3.11 Τα σφάγια να μη φέρουν σοβαρούς μώλωπες και αλλοιώσεις από κτυπήματα.

4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

Τα κοτόπουλα να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στη συντήρησή τους και να τα καταστήσουν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

5. Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις της Ενωσιακής Νομοθεσίας ως προς τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας σχετικά με την *Salmonella typhimurium* και *Salmonella enteritidis*, (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1086/2011).

6. 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).

7. Συσκευασία

- 7.1** Κάθε τεμάχιο, μετά από την επεξεργασία του (σφαγή, εκσπλαγχνισμός) 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 1300 και 2000 γραμμαρίων.
- 7.2** Η συσκευασία θα πρέπει να είναι ακέραια (χωρίς φθορές ή ανοίγματα).
- 7.3** Τα τεμάχια να τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια (δεύτερη συσκευασία) κατάλληλου βάρους και αντοχής για παλετοποίηση.

8. Επισήμανση

Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήμανση του τροφίμου, πρέπει να είναι σύμφωνη με το άρθρο 13 του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011

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

- Το είδος "Ολόκληρο νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια"
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία σφαγής.
- 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.

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

- Το είδος "Νωπό Κοτόπουλο χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια"
- Η κατηγορία ποιότητας «Α».
- Η ημερομηνία σφαγής
- 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

9. Διαδικασία συντήρησης, μεταφοράς

Τα νωπά κοτόπουλα (σφάγια), πρέπει να φυλάσσονται σε ψυκτικούς θαλάμους ώστε η θερμοκρασία του κρέατος να μην ανέρχεται πάνω από 4°C. 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 πρέπει να γίνεται 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.
- Την επισήμανση σύμφωνα με την παράγραφο 8.

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.

11. Υποχρεώσεις Προμηθευτών

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

- Υπεύθυνη δήλωση στην οποία αναγράφεται ότι αποδέχεται τους όρους της προδιαγραφής στο σύνολό τους χωρίς καμία μεταβολή.
- Υπεύθυνη δήλωση ότι το υπό προμήθεια κρέας πουλερικών θα αναφέρεται σε ημερομηνία σφαγής μικρότερη των 3 ημερών από την ημερομηνία παράδοσης.
- **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.

12. Απαράβατοι Όροι

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

13. Σχετική Νομοθεσία

13.1 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.

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

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

13.4 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 543/2008 της Επιτροπής της 16ης Ιουνίου 2008 για τους κανόνες εμπορίας του κρέατος πουλερικών.

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

13.6 Ο Καν. (ΕΚ) Αριθ. 1086/2011 της Επιτροπής της 27ης Οκτωβρίου 2011 για την τροποποίηση των Καν. 2160/2003 & 20173/2005

13.7 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.

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

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