

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΩΝ

#### ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΡΕΑΤΑ

##### ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ Νωπά Κρέατα:

1. Βόειο μπουτί Α/Ο, νωπό: Βόειο Νεαρό Ζώο Ηλικίας 12-24 μηνών άνευ οστού, αυτοτελές τεμάχιο, κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής ή προέλευση από χώρα της ΕΕ σε συσκευασία vacuum.
2. Χοιρινό Μπουτί Α/Ο, νωπό: αυτοτελές τεμάχιο, εγχώριας παραγωγής, σε συσκευασία vacuum.
3. Αρνί γάλακτος, νωπό: Α' ποιότητας, εγχώριο, βάρους 8-12 κιλά έκαστο, ολόκληρο (με εντόσθια).

##### Απαιτούμενες γενικές προδιαγραφές:

- i. Όλα τα προσφερόμενα είδη θα είναι Α' ποιότητας, προερχόμενα από υγιή ζώα από εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας.
- ii. Το αρνί θα είναι εγχώριο και θα φέρει τις απαιτούμενες σφραγίδες καταλληλότητας κατηγορίας σφαγείου προέλευσης.
- iii. Τα κρέατα θα συνοδεύονται με τα κατάλληλα πιστοποιητικά κτηνιατρικής επιθεώρησης.
- iv. Τα είδη των τεμαχίων του σφαγείου θα παραδίδονται ολόκληρα και αναλογικά στην προς παράδοση ποσότητα, με αναγραφόμενο το κάθε μέρος του κρέατος σε ευδιάκριτη ετικέτα με Ελληνική γραφή (π.χ. ουρά, νουά, κιλότο, ποντίκι, στρογγυλό, τρανς).
- v. Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος που προέρχονται από την ΕΕ θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα.
- vi. Το κρέας θα πρέπει να έχει πολύ μικρό ποσοστό μεσομυϊκού λίπους, να είναι απαλλαγμένο και καλά καθαρισμένο από το εξωτερικό λίπος και τις επιφανειακές οξειδώσεις (μαύρισμα κρέατος), ώστε η φύρα να μην υπερβαίνει το 3% της ποσότητας που παραλαμβάνεται κάθε φορά. Θα φέρουν τις απαιτούμενες σημάσεις όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις.
- vii. Ο τεμαχισμός του ζώου να είναι σύμφωνος με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 2073/2005. Το τεμαχισμένο κρέας να συσκευάζεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία. Η πρώτη συσκευασία θα είναι διαφανής και άχρωμη. Και οι δύο συσκευασίες θα πρέπει να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος (το οποίο πρέπει να παρουσιάζει ομοιογένεια ως προς το χρώμα, τη σύσταση και την υφή), ούτε να μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου (απαιτείται πιστοποιητικό υλικού συσκευασίας). Για την αποφυγή μακροσκοπικών προβλημάτων, η επεξεργασία και συσκευασία των τεμαχίων, θα πρέπει να γίνεται την προηγούμενη ή και την ίδια κατά προτίμηση μέρα πριν την παραλαβή του κρέατος.
- viii. Το τεμαχισμένο κρέας θα φέρει σήμα αναγνώρισης, το οποίο θα επιθέεται σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυπώνεται στην πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία. Η ετικέτα στη συσκευασία πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα της συσκευασίας (Κανονισμός Ε.Ο.Κ., αριθμός 853/2004).
- ix. Τα προϊόντα και η διακίνησή τους θα πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις ισχύουσες υγειονομικές, κτηνιατρικές και κοινοτικές διατάξεις.  
Η μεταφορά των προϊόντων θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμομέτρα και συνοδευόμενα από τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης. Τα μεταφορικά μέσα (ψυγεία), τα οποία μεταφέρουν νωπά κρέατα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με σχετική άδεια, η οποία εκδίδεται υπό τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Νομού και η οποία ανανεώνεται ανά έτος. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίζουν Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (για συσκευασμένα νωπά κρέατα), η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Επίσης, ο μεταφορέας των κρεάτων, θα πρέπει να φορά καθαρή λευκή στολή εργασίας, σύμφωνα με το HACCP.
- x. Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον Κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς και με τον Κανονισμό,

αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

xi. Ο προμηθευτής υποχρεούται να αποδείξει με έγγραφα ότι θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί διαδικασίες βασισμένες στις αρχές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου HACCP στους τομείς παραγωγής, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό ISO 22000/2005 της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.

xii. Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει, κάθε φορά που του ζητείται, τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και εργαστηριακών εξετάσεων που εφαρμόζει η εγκατάσταση στα πλαίσια του αυτοελέγχου της εφαρμογής του HACCP.

xiii. Ο προμηθευτής πρέπει να προσκομίσει την άδεια λειτουργίας και την έγκριση λειτουργίας - εγκατάστασης.

xiv. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί οποιουσδήποτε ελέγχους μακροσκοπικούς, μικροβιολογικούς κ.λπ. που θεωρεί απαραίτητους για την καταλληλότητα των προϊόντων.

xv. Αναμένεται η προσκόμιση συσκευασμένου δείγματος.

Νωπά Κοτόπουλα :

1. Η προσφορά να συνοδεύεται από πιστοποιητικό διαπιστευμένου φορέα για την ορθή λειτουργία συστήματος ανάλυσης κινδύνων κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) της εταιρείας παραγωγής, επεξεργασίας, αποθήκευσης, διακίνησης, επί ποινή απόρριψης σε περίπτωση μη προσκόμισης.

2. Τα παραδιδόμενα κοτόπουλα θα είναι:

i. Ελληνικής προέλευσης και πρόσφατης σφαγής.

ii. Βάρους 1.250 γρ + 100 γρ.

iii. Α' κατηγορίας, τύπου 65% (χωρίς συκωτάκια), δηλαδή, σφαγμένα, αποπτερωμένα, χωρίς το κεφάλι και τα πόδια που κόβονται στους ταρσούς χωρίς όργανα πεπτικού συστήματος.

iv. Τα κοτόπουλα θα είναι καθαρά, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εξέχοντα σπασμένα οστά, σοβαρούς μώλωπες και ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

v. Τα νωπά κοτόπουλα θα προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία και θα φέρουν απαραίτητα τη σφραγίδα του Κτηνιατρικού ελέγχου και τη σήμανση καταλληλότητας.

vi. Απαγορεύεται η προμήθεια νωπών κοτόπουλων που δεν πληρούν τους παραπάνω όρους και τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις.

3. Η μεταφορά των ειδών θα γίνεται με μεταφορικά μέσα καθαρά, απολυμασμένα, κλειστού τύπου με καταγραφικά θερμομέτρα και θα διατηρούν θερμοκρασία +4<sup>0</sup> C, επίσης, θα φέρουν και τα αντίστοιχα πιστοποιητικά απολύμανσης. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να προσκομίσουν Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Νομαρχιών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

4. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί οποιουσδήποτε ελέγχους μακροσκοπικούς, μικροβιολογικούς κλπ. που θεωρεί απαραίτητους για την καταλληλότητα των προϊόντων.