

ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ)

ΠΟΣΟΤΗΤΑ-ΕΙΔΟΣ

A/A	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ
1	ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ	ΚΙΛΟ
2	ΚΡΕΑΣ ΜΠΟΥΤΙ ΜΟΣΧΟΥ ΑΠΑΧΟ ΑΝΕΥ ΟΣΤΟΥ	ΚΙΛΟ
3	ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΑΝΕΥ ΚΕΦΑΛΗΣ	ΚΙΛΟ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

1. ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ (Μόσχου μπούτι Α/Ο -όχι σπάλα- και από το οπίσθιο μέρος, συσκευασμένο σε κενό.

Το κρέας να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού-Υγειονομικού ελέγχου.

Ειδικά για το βόειο κρέας απαιτείται η προσκόμιση ετικέτας επισήμανσης με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης AR3.

Το κρέας μόσχου Α/Ο να επεξεργάζεται σε μονάδα που έχει άδεια λειτουργίας, κωδικό αριθμό από την Δ/ση Κτηνιατρικής, να εφαρμόζει το σύστημα HACCP και η εφαρμογή του να βεβαιώνεται από την Δ/ση Κτηνιατρικής. Το κρέας να συσκευάζεται σε ειδικές για τρόφιμα πλαστικές σακούλες με καλή θερμοκόλληση και κενό, κάθε σακούλα να φέρει αυτοκόλλητη ετικέτα που να αναφέρει την προέλευσή του, ημερομηνία σφαγής, ημερομηνία συσκευασίας, ημερομηνία λήξης, την ταυτότητα του ζώου, και ποιά τεμάχιο κρέατος περιέχει. Το κρέας κατά τον χρόνο παράδοσής του στο Ίδρυμα δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των 4^ο C , οξύτητα (PH) μεγαλύτερη του 5,8 μικρότερη του 4 και αλλοίωση του χρώματος της οσμής και της σύστασης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να προμηθεύει κρέας, ποσότητα και ποιότητα σύμφωνα με την παραγγελία του Ιδρύματος. Να δηλώνει τις ποσότητες κρέατος κατά κατηγορία και ποιότητα τόσο στο δελτίο αποστολής όσο και στο αντίστοιχο τιμολόγιο.

Η μεταφορά του κρέατος προς το Ίδρυμα θα γίνεται υπό υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σχετική άδεια της Κτηνιατρικής υπηρεσίας και να τηρούν και να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP και θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

2. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ

Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαγεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία, με ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα, με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδο-ρών και γενικότερα να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και α-νάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Το βάρος των πρέπει να είναι 1.200 γρ. έως 1.400 γρ. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις.

Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.) και σύστημα HACCP στην παραγωγή, αποθήκευση, διακίνηση.