Προδιαγραφές νωπού κρέατος μόσχου-νωπού κιμά μόσχου, νωπών πουλερικών και χοιρινών .

Α. ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ Τα κρέατα θα είναι νωπά (εγχώρια), πρώτης ποιότητας, υγιεινά, φρέσκα, θα φέρουν λίπος όχι πάνω από 5%, θα έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και θα παραδίδονται κατά συγκεκριμένα τεμάχια σύμφωνα με τις παραγγελίες των τμημάτων.

Το κρέας πρέπει να προέρχεται από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, 48 ώρες πριν και μέχρι (6) ημέρες, να έχει υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του κτηνιατρικού-υγειονομικού ελέγχου.

Η μεταφορά όλων των κρεάτων προς τα Τμήματα θα γίνεται κάτω από υγιεινές συνθήκες και με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με τη σχετική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Το σφάγιο πρέπει να είναι διαμορφωμένο σε καθαρό κρέας δηλ. χωρίς κεφάλι, άκρα, σπλάχνα και ενδοπυελικό λίπος, όπως καθορίζεται από τις ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις και να ανταποκρίνεται ακριβώς ως προς την κατηγορία και το είδος του ζώου (ενιαίο σφάγιο, ημιμόριο, 4/μόριο) στα αναγραφόμενα στοιχεία στο δελτίο αποστολής ή στο τιμολόγιο.

Τα κρέατα πρέπει να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκατοστά.

Ο κιμάς θα κόβεται στο εργοστάσιο του προμηθευτή από κρέας της προτίμησής (σπάλα ή μηρός) με λίπος έως 5%. Θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας, θα προέρχεται από σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα, θα έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο και θα φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες Κτηνιατρικού και Υγειονομικού ελέγχου.

Οι προμηθευτές κρέατος στην προσφορά τους πρέπει να αναγράφουν τον τόπο κοπής και επεξεργασίας των κρεάτων, που θα είναι ελεγχόμενος από την Κτηνιατρική Υπηρεσία και θα έχει τις απαιτούμενες άδειες.

Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαίμαξης, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λάπα και υπολείμματα κρέατος αποξασμένα από οστά.

Β. ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΝΩΠΑ Τα υπό προμήθεια νωπά πουλερικά πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας, σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα, πτηνοσφαγεία, να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, την υπόφυση του στέρνου μαλακή και εύκαμπτη και να έχουν τραφεί με την κατάλληλη τροφή.

Δεν πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, να είναι απαλλαγμένα από αλλοιώσεις, κακώσεις, εκδορές, να φέρουν σφραγίδα του πτηνοτροφείου και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Τα κοτόπουλα πρέπει να είναι τύπου 70% ή 65%, πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη αφαίρεση των φτερών και εκσπλαχνισμό, το βάρος τους να είναι 1200-1600 γρ. και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Τα πουλερικά πρέπει να διατίθενται ολόκληρα ή τεμαχισμένα και συσκευασμένα (ανάλογα με την παραγγελία των Τμημάτων). Ο τεμαχισμός του κοτόπουλο πρέπει να γίνεται σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

Αν το πτηνοσφαγείο ή η εγκατάσταση τεμαχισμού είναι εκτός νομού πρέπει να συνοδεύονται από κτηνιατρικό Υγειονομικό πιστοποιητικό.

Γ. ΕΙΔΗ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ

Προδιαγραφές κατεψυγμένων κρεάτων (κιμά μόσχου και πουλερικών) Ο κιμάς θα κόβεται στο εργοστάσιο του προμηθευτή από κρέας της προτίμησής (σπάλα ή μηρός) με λίπος έως 5%. Τα πουλερικά και ο κιμάς να είναι σε συσκευασία 1 κιλού έως 1,5 κιλού, όπως διατίθενται στην ευρεία αγορά και να αναγράφονται οι εξής ενδείξεις: α) Η ονομασία πώλησης συμπληρωμένη με την ένδειξη «βαθειάς κατάψυξης» ή «υπερκατεψυγμένα» β) Η συσκευασία τους να μην είναι φθαρμένη ή σκισμένη και να έχει ευανάγνωστες τις ενδείξεις της ημερομηνίας, κατάψυξης και της λήξης συντήρησής τους γ) στη συσκευασία τους να αναγράφεται ο κωδικός αριθμός (Κ.Α.) ΕΟΚ της εγκατάστασης παραγωγής δ) σαφή ανακοίνωση «απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη μετά την απόψυξη».

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΕΙΣ:

**Ο οικονομικός φορέας υποχρεούται να δηλώσει το εφαρμοζόμενο σχέδιο δειγματοληψίας και να δεσμευτεί ότι θα κοινοποιεί στο Νοσοκομείο τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων των προϊόντων που διακινεί σύμφωνα με το πρόγραμμα αυτό με γνωμάτευση ειδικού.**

Όλα τα προϊόντα να είναι σε κατάλληλες συσκευασίες σφραγισμένες έτσι ώστε η ποιότητά τους να παραμένει αναλλοίωτη.

Όλα τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι Α' ποιότητας και της απόλυτης αρεσκείας του φορέα.

ΟΡΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Για την ομαλή λειτουργία των νοσοκομείων, οι παραδόσεις των προμηθευτών απαραίτητα πρέπει να πραγματοποιούνται από Δευτέρα έως Παρασκευή, πρωινές ώρες από τις 7:30 έως στις 11:30, ώρες που είναι δυνατή η παραλαβή από την αρμόδια επιτροπή.

Απαραίτητα όλοι οι προμηθευτές να παραδίδουν από Δευτέρα έως Παρασκευή:

* 2 φορές εβδομαδιαίως τα είδη των ομάδων διάφορα κρέατα

Στην περίπτωση επιστροφής κατά την παραλαβή λόγω μη ικανοποιητικών ποιοτικών χαρακτηριστικών ο προμηθευτής οφείλει να αντικαταστήσει άμεσα την παραγγελθείσα ποσότητα με άλλη που θα έχει σωστά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Ο προμηθευτής μόλις λάβει την παραγγελία μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου οφείλει να ενημερώσει για την λήψη της και την πορεία της εκτέλεσης της (διαθεσιμότητα προϊόντων και παράδοση) με απαντητικό e-mail.