

CONDICIONES MINIMAS EXIGIDAS A LOS PROVEEDORES

PROVEEDORES DE PRODUCTOS DE PESCADO Y MARISCO.

1. Obligatoriedad de contar con el registro sanitario correspondiente en vigor. Valorable de forma positiva el poseer un manual APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) o una certificación de calidad.
2. Las condiciones de transporte y entrega.
 - Todos los alimentos deben ser entregados en una condición apta para el consumo humano y no deben estar contaminados con productos químicos, plagas, excrementos, o contaminantes físicos.
 - Los vehículos cumplirán con las normas de higiene. Los vehículos se encontrarán limpios, las superficies internas serán de materiales aptos para almacenar alimentos, serán de uso exclusivo para transporte de alimentos y contarán con la debida autorización sanitaria.
 - Los transportistas contarán con el carne de manipulador de alimentos en vigencia.
 - El vehículo debe ser isoterma para poder transportar alimentos congelados o refrigerados.
3. Condiciones de etiquetado, en el mismo debe aparecer:
 - fecha de caducidad o de consumo preferente,
 - temperatura de conservación,
 - denominación del producto,
 - la cantidad neta,
 - el lote,
 - razón social o denominación del fabricante y, o domicilio del fabricante.
4. Temperatura de recepción:
 - Pescado y marisco congelado: < - 18 grados
 - Pescado y marisco fresco : 0° a 6°
5. Se debe cumplir con la integridad de los envases, los cuales deben presentarse sin roturas ni deformaciones, ni signos de abombamientos.
6. Rapidez en las devoluciones justificadas por incidencias detectadas en la entrega o en la posterior manipulación de la mercancía.

7. Entrega de la mercancía en las horas de recepción de mercancía estipulada en cada centro. La capacidad de respuesta debe ser inmediata, además de cumplir los plazos estipulados por el departamento de compras.

8. Desde los centros se exige que los productos de pescado y marisco:

- Atender las exigencias particulares de los jefes de cocina de cada centro.
- Se atienda correctamente al tamaño especificado de los calamares solicitados, así como el tipo (si no se dispone de sahariano no sustituir por otro de menor calidad). Lo mismo con las puntillas de calamar.
- El pescado que se compra fresco se evidencie claramente a la vista su características de fresca (ojos brillantes, no hundidos, agallas de buen color y tacto pegajoso).
- Preparar y filetear el pescado fresco a petición del jefe de cocina si así lo solicita.
- El cherne congelado que sea de tamaño mediano (10 ó 12 kg). La clase del cherne es preferible que sea de ley o blanco (más graso).
- La corvina debe ser sin cabeza y de tamaño mediano (8 ó 9 kg).
- Pescado como lenguados, bocinegro, vieja y sama que el tamaño sea de ración (aproximadamente 210- 230 gramos para lenguado y 250- 275 gramos para bocinegro, vieja y sama).
- Se atienda correctamente al tamaño especificado del pulpo solicitado. De 1 a 3 kg para servir a la plancha (Centros Castillo y Montañas) y de 3 a 5 Kg (Monumento).
- El pescado, molusco o marisco congelado (Cherne, corvina, pulpo, marisco en general, , etc), una vez descongelada debe tener un color, olor y tacto adecuado. Si existiese alguna incidencia de este tipo una vez descongelado se permita devolución.
- Sardinas y cabrillas, deben tener una medida mediana sin grandes diferencias entre las mismas.
- La merluza fresca debe ser grande y de tipo grueso para su posterior corte.
- Se atienda correctamente al tamaño especificado de los langostinos solicitados.
- El salmón y el atún ahumado debe ser ahumado en la isla.
- El cherne salado presente un color adecuado y que esté correctamente cubierto con la cantidad de sal suficiente.
- Tollos secos de la isla, que no presenten organismos extraños procedentes del proceso de secado. No deben presentar olor a amoníaco y si una vez cocinados si se detecta un sabor amargo, se permita su devolución.