



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CARNE EN CORTES

Normas de aplicación: La mercadería a proveer deberá ajustarse a lo determinado en las Reglamentaciones de orden sanitario y comercial vigente a saber: Reglamento de Inspección de Productos de Origen Animal aprobado por el Decreto N° 4238/68, Código Alimentario Argentino y Disposiciones y Complementarias y Supletorias de ambos.

Especificaciones técnicas: responderá a las características de carne de vaca "VA" tipo "C", donde podrá también ser tipo "A" o "B" grado de gordura 1 ó 2, ó superior calidad (Novillos, Novillitos, Vaquillonas y terneros).

Consumo Especial: determinado por los sellos estampados en cada pieza acorde a las clasificaciones comerciales vigente.

Características: al momento de la entrega deberán sus caracteres organolépticos inalterables propios de las carnes provenientes de animales sanos, bien desangrada, oreada, enfriada, libre de todo traumatismo, en perfecto estado de conservación e higiene, con olor agradable y poco pronunciado y de color rosado propio de la especie y la edad.

Temperatura: máxima aceptable, siete (7) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

Presentación: envasadas al vacío en cajas de 20 a 25 Kg. Cada una.

Pesaje válido: el comprobado en la balanza de la Dependencia receptora.

Amparo sanitario: cada caja presentará el sellado visible y claro de Inspección Veterinaria Nacional y será acompañada por el certificado pertinente, firmado por las autoridades sanitarias del Establecimiento faenador.

Medio de transporte y personal afectado a la provisión: deberán cumplirse las exigencias sanitarias especificadas en las reglamentaciones nacionales mencionadas.

Control de recepción en calidad y sanidad: será responsabilidad del profesional médico veterinario perteneciente al Servicio Penitenciario Bonaerense, quien comprobará el cumplimiento de estas condiciones y dictaminará la aptitud y aceptación de la mercadería a proveer.

Constancia: la presencia de estas condiciones deberán ser claras e inequívocas, caso contrario la mercadería cuestionada deberá ser rechazada y dará el derecho a la Dependencia receptora para exigirle al proveedor la inmediata entrega de la mercadería adecuada en calidad y cantidad. Cuando la falencia sea de índole sanitario, corresponde dar intervención a las autoridades de competencia en la Jurisdicción.