

ANEXO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **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 Nº 4238/68, Código Alimentario Argentino y Disposiciones Complementarias y Supletorias de ambos.
- **Especificaciones:** embutido fresco elaborado sobre la base de 50 % de carne de cerdo y 50% de carne vacuna.
- **Conservación:** En este tipo de embutido fresco han de extremarse las condiciones de higiene. Al momento de la entrega deberán ser 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, cinco (5) grados centígrados.
- **Presentación:** Este tipo de embutidos se hace enristrado con atados de 8 a 10 centímetros de largo.
- **Peso admitido:** cada unidad deberá pesar entre 90 y 125 grs.
- **Pesaje válido:** el comprobado en la balanza de la Dependencia receptora.
- **Amparo sanitario:** deberán cumplirse las exigencias sanitarias especificadas en las reglamentaciones vigentes.
- **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 médicoveterinario perteneciente al Servicio Penitenciario Bonaerense, quien comprobará el cumplimiento de estas condiciones y dictaminará la aptitud y aceptación de la mercadería a proveer.

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

EX-2021-21935033-GDEBA-DGYCMJYDHGP
Licitación Privada Nº16/2021

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.

Calidad:El presente pedido deberá ajustarse al Código Alimentario Argentino y ser la mercadería solicitada de primera calidad. El Ministerio de Justicia y Derechos Humanos se reserva el derecho de rechazar total o parcialmente la mercadería, previo análisis que demuestre o justifique que la misma no se encuadra dentro de las especificaciones solicitadas.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Pliego

Número:

Referencia: Especificaciones técnicas - Lic. Privada N°16/2021 Chorizos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.