

**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 aprobado por el Decreto Nº 4238/68, Código Alimentario Argentino y Disposiciones y Complementarias y Supletorias de ambos.

**Características:** 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.

**Presentación:** será en media res y deberá estar provista de la correspondiente tarjeta identificatoria, claramente legible, que contenga la siguiente información: Nombre del titular de la faena, nombre del establecimiento faenador, número de matrícula del mismo y Clave Única de Identificación Tributaria (C.U.I.T), número de habilitación sanitaria, fecha de faena, número de tropa, clasificación y peso.

Las medias reses deberán tener el sello de SENASA en el cuarto posterior de la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoidea, libre de toda víscera, diafragma y pezuñas.

La temperatura del producto no deberá exceder los cuatro grados centígrados (4°C) al momento de salida de los establecimientos faenadores, ya que es la misma temperatura recomendada para mantener la carne en las cámaras frigoríficas en el establecimiento receptor.

**Peso admitido:** el mínimo será de 30 kg, mientras que el máximo será de 70 Kg. cada media res.

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

Amparo sanitario: cada media res 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 afectado a la provisión:** En vehículos adecuadamente acondicionados y habilitados, las carnes deben permanecer correctamente enfriadas y rotuladas, acompañadas por su correspondiente factura o remito y certificación sanitaria con sello libre de Triquinosis (por Digestión Enzimática).

**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.

**Calidad:** El presente pedido deberá ajustarse a lo solicitado en estas Especificaciones Técnicas, 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. Pública N°31/2021 Carne de cerdo en media res

---

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