

ANEXO TÉCNICO

CARNE DE CERDO ENFRIADA

1 Requisitos generales

Se requieren **cortes de jamón** (cuarto trasero), **paleta y bondiola** desosados según la demanda particular establecida en el pliego. Estarán protegidos con envase primario sanitario, transparente, de primer uso, sin roturas y cerrado, correctamente etiquetado acorde a la reglamentación.

Serán transportados alejadas del piso del vehículo dentro de envases secundarios (cajón plástico o caja de cartón) en perfectas condiciones de higiene hasta el lugar de recepción.

2 Requisitos legales

- 2.1 La carne debe proceder de animales faenados en los Establecimientos Habilitados por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.
- 2.2 A todos los efectos se aplicarán las disposiciones legales y de calidad estipuladas por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.
- 2.3 La carne se ajustará en categoría, conformación y grado de terminación a la calidad de consumo interno establecida para los cortes requeridos en el Manual de cortes de CARNES ALTERNATIVAS para abasto emitido por el INAC.
- 2.4 Durante el transporte y distribución se deberá asegurar el mantenimiento de las temperaturas para conservar la cadena de frío.
- 2.5 No se aceptará el ingreso de carne congelada ni con vestigios de congelación.
- 2.6 La distribución desde el establecimiento de faena al lugar de recepción de los productos deberá realizarse con la Guía de Movimiento de Carnes que otorga el INAC.
- 2.7 Otras especificaciones que no hayan sido consideradas en este documento, se registrarán por lo que estipule la normativa vigente.

3 Requisitos de entrega

La carne deberá haber sido sometida a proceso de refrigeración o enfriado debiendo ser entregada a temperatura entre -1° y 12°C medida en los planos musculares profundos, a fin de preservar las características sensoriales e higiénico-sanitarias.

Estos cortes sin hueso deberán provenir de las canales de la conformación y terminación descrita en los requisitos generales.

La inspección al momento de la recepción será realizada por personal idóneo, quien exigirá el cumplimiento del total de las condiciones adjudicadas.

Cualquier diferencia en los criterios al momento de la recepción podrá ser dirimida por intervención de la autoridad sanitaria.

3.1 Documentos

Al momento de la entrega se exigirá la presentación de toda la documentación reglamentaria:

- Guía de movimiento de carnes (INAC).
- Tarjeta de habilitación del vehículo otorgado por INAC
- Remito acorde a la orden de compra.
- Carné de manipulador de alimentos vigente del personal afectado a la entrega.

ANEXO TÉCNICO

CARNE DE CERDO ENFRIADA

3.2 Criterios de aceptación/rechazo

Solamente se aceptarán productos que conserven el 80% de su vida útil al momento de la entrega.

Se controlará la cantidad y calidad de los cortes entregados.

Se controlarán las condiciones higiénicas del transporte en que se entrega el producto, así como toda información que afecte a la cadena de frío.

Las entregas podrán ser aceptadas total o parcialmente según los resultados de inspección en planchada. Sin perjuicio de ello, el proveedor deberá reponer todas las unidades que se identifiquen como defectuosas en la re-inspección que se realiza sobre el producto inmediatamente antes del uso. Estas unidades serán separadas del resto y se mantendrá la cadena de frío hasta la reposición.

4 Recepción de ofertas

Los oferentes deberán presentar la documentación que acredite cumplimiento de la reglamentación aplicable y una muestra de cada corte ofertado en idénticas condiciones a las que se entregará en caso de resultar adjudicatario (con etiquetado reglamentario).

Se requiere además la siguiente información.

- 4.1 Identificación de cortes ofertados
- 4.2 Identificación clara del/los establecimiento/s de faena/desosado de procedencia de los cortes ofertados.
- 4.3 Presentar habilitación expresa del/los establecimientos de procedencia de los cortes ofertados, firmadas por el director de la Dirección de Industria Animal (MGAP). (vigencia 1 año).
- 4.4 Identificación de la empresa o vehículos a utilizar para el transporte.
- 4.5 Habilitaciones bromatológicas del INAC para los vehículos a utilizar para el transporte.
- 4.6 Registro de rótulo y monografía del producto ante el M.G.A.P.

5 Evaluación técnica de ofertas

- 5.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 1, 2 y 4 serán calificadas como **CUMPLE**.
- 5.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos serán calificadas como **NO CUMPLE**.