

CONDICIONES MINIMAS EXIGIDAS A LOS PROVEEDORES

PROVEEDORES DE PRODUCTOS CARNICOS

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 carnet 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:
 - Carnes congeladas: < - 18 grados
 - Carnes refrigeradas: 0° a 7°
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 cárnicos:

- Atender las exigencias particulares de los jefes de cocina de cada centro.
- La carne en general que sea tierna.
- El entrecot debe ser de tipo grueso para su posterior corte.
- Bondiola y la carne molida (vaca y cerdo) que no tenga una cantidad de grasa excesiva.
- Las carnes que se compran frescas (conejo, costillas, salchichas, etc) que sean de proporciones adecuadas (no pequeñas) y se evidencie claramente a la vista su características de fresca.
- Chorizo parrillero y muslos de pollo, deben tener una medida mediana sin grandes diferencias entre los mismos.
- La carne congelada (chuletero de cerdo, pata de cerdo, solomillo, palomita, etc), una vez descongelada debe tener un color, olor y tacto adecuado. Si existiese alguna incidencia de este tipo una vez descongelada se permita devolución.
- La pata de cerdo que tenga un peso aproximado de 10 kg.
- Pechuga de pollo congelada, en porciones individuales o similar, para permitir una descongelación correcta por raciones.
- El pollo entero, que tenga un peso aproximado de 1,200 gramos.
- El chuletero de chuletón de novillo que tenga un peso aproximado de 20 kg, el de chuleta de ternera sobre 15 kg, para obtener una buena porción en cada ración.
- Gallina fresca, que tenga la grasa suficiente.
- Magret de pato deben ser de tamaño grande. (130- 150 gramos)
- Pechuga fresca debe presentarse bien limpia para evitar deteriorarla en su manipulación.