



MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD
DE SANTA FE DE LA VERA CRUZ

SECRETARIA DE POLÍTICAS DE CUIDADOS Y ACCIÓN SOCIAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CARNES.

PRODUCTOS:

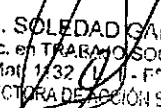
Renglón	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
1	336	BOLSONES	Bolsones compuestos por: 1 kg. de carne de cerdo que puede ser nalga, bola de lomo, jamón cuadrado, cuadril o bondiola (no podrán poseer un porcentaje de desecho mayor al 5%) y una docena de huevos frescos de gallina.

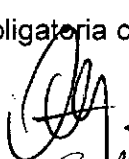
Cada producto alimenticio deberá cumplir con toda la reglamentación en vigencia (Ley 18.284-Código Alimentario Argentino, Anexo y Supletorios y sus modificatorias, Resoluciones Grupo Mercado Común /G.M.C., Ley 2998 Código Bromatológico de Santa Fe).

El tipo y calidad de los productos alimenticios, debe responder a las exigencias expresadas en las reglamentaciones vigentes señaladas anteriormente.

Ademas deberán estar envasadas en bolsas plásticas transparentes de primer uso, resistentes a la descarga. Con respecto a la temperaturas, la misma debe ser menor o igual a 5°C idealmente y menos de 2°C si es carne picada, NO congeladas y presentar características organolépticas específicas de la carne (color rojo claro y ausencia de limo). Se deberá adjuntar de forma obligatoria copia del remito electrónico cárnico donde se declare el origen del producto.


ANALÍA SCHMIDHALTER
Tic. EN CONTROL BROMATOLÓGICO
Cód. 12899 - SUPERVISORA


Ma. SOLEDAD GARCÍA
Lic. en TRABAJO SOCIAL
Mat. 1132 - F° 7,3
DIRECTORA DE ACCIÓN SOCIAL


Lic. en Nutrición
M.P. N° 1549


DAMIAN AGHEMO
DIRECTOR EJECUTIVO DE
PROMOCIÓN SOCIAL DE TERRITORIO

Para el caso de los huevos frescos, se deberán disponer en envases de primer uso, de material celulosa premoldeada, cartón, separados por unidades (6 unidades) para evitar odorización. Cada uno de los envases deberá llevar un rotulo al frente donde se detalle el establecimiento del que provee con la leyenda: huevo frescos, calidad "A", "B" o "C" según el peso y declarado su periodo de aptitud.

En cuanto a la unidad de traslado de alimentos, deberá contar con caja de material lavable bien cerrada y con equipo de frío que garantice una temperatura menor a 5°C en su interior y que llegue a cada pieza de carne. A su vez, el vehículo debe portar en su exterior el certificado de habilitación con la durabilidad pertinente a cada municipio (autoridad competente).

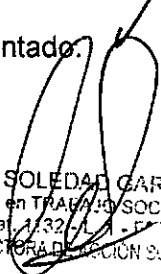
OFERTAS: DEBERÁN PRESENTARSE EXPRESANDO EL COSTO UNITARIO Y TOTAL.


FORMA Y LUGAR DE ENTREGA: LAS ENTREGAS SE REALIZARÁN DURANTE TRES(3) DIAS CORRELATIVOS HÁBILES A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRAS, EN HORARIOS A DESIGNAR POR LA SECRETARIA DE POLÍTICAS SOCIALES Y EN LOS LUGARES DETALLADOS EN EL LISTADO ADJUNTO.

CONDICIONES DE PAGO: contado.


ANALÍA SCHMIDHALTER
Téc. EN CONTROL BIOMATOLÓGICO
Cód. 12899 - SUPERVISORA


Abog. María Candela Torezani
Asistente Legal (Subrogante)
Secretaría de Políticas Sociales


Ma. SOLEDAD GARCÍA
Lic. en TRABAJO SOCIAL
Mat. 1132 - L. 1 - F. 77
DIRECTORA DE PROMOCIÓN SOCIAL

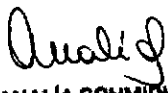

Dalana G. Marano
Lic. en Nutrición
M.P. N° 1549



DAMIÁN AGHEMO
DIRECTOR EJECUTIVO DE
PROMOCIÓN SOCIAL DE TERRITORIO




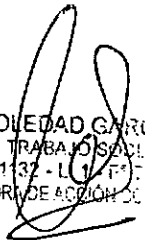
Estaciones Municipales:

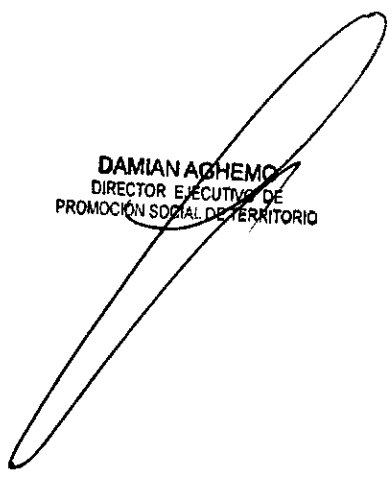
- Alto Verde: Aristóbulo Quiroz, Manzana 5.
- La Boca: Manzana 10.
- San Agustín: Fray de Aroca 9549.
- Las Lomas: Viñas 6800.
- Abasto: Gdor. Menchaca y Pedro Espinoza.
- Loyola Sur: Furlong y Pedroni.
- Varadero Sarsotti: Tacuarita s/n.
- Villa Teresa: Santa Cruz 6200.
- Villa Hipodromo: Roque Sáenz Peña 6150.


ANALÍA SCHMIDHALTER
Téc. EN CONTROL BROMATOLÓGICO
Cód. 12888 - SUPERVISORA


Abog. María Candela Torezani
Asistente Legal (Subrogante)
Secretaría de Políticas Sociales


Daiana G. Marano
Lic. en Nutrición
M.P. Nº 1549


Ma. SOLEDAD GARCÍA
Lic. en TRABAJO SOCIAL
Mat. 1137 - L.L. (F.P.C.)
DIRECTORA DE ACCIÓN SOCIAL


DAMIAN AGNEMO
DIRECTOR EJECUTIVO DE
PROMOCIÓN SOCIAL DE TERRITORIO