

Especificaciones técnicas del servicio de catering:

"Evento Industria alimentaria: Normativa y nuevos escenarios"

Fecha: 15 de octubre

Lugar: Museo de la Constitución

Descripción:

Primer servicio a brindarse a las 10:00 horas.

Infusiones: café, leche, azúcar, a brindar en vasos térmicos con removedor.

Bizcochos, tortas variadas y frutas.

Segundo servicio a brindarse a las 12:30 horas.

Infusiones: bebidas frescas.

Tartas variadas, muffins de verduras y sándwiches de miga.

El servicio debe incluir enseres.

Forma de Pago: a 60 días.-

Monto: debe ser total (IVA incluido)

Contacto: j.lauze@santafeciudad.gov.ar



Jorge Lauze
Subsecretario de Industria,
Comercio e Inversiones
Secretaría de Producción y Empleo

DE-1488-02150840-3 Evento a Realizarse el 15 de Octubre 2026 - Tendencia y Normativa de los
Alimentos - D. Seguridad Alimentaria

Santa Fe de la Vera Cruz, 07 de Octubre de 2026.-

Nota aclaratoria sin consulta:

Por medio de la presente, se ratifica que el servicio de catering solicitado es para 300 (trescientos) comensales.



MARIA DEL ROSARIO ALEMAN
Secretaria de Producción y Empleo
Municipalidad de Santa Fe