

CONDICIONES TÉCNICAS

Todos los ítems deberán ser de fabricación industrial.

CONDICIONES TÉCNICAS	QUESO RALLADO FINO Presentación: 250 a 500 gramos (sujeto a diferencias o modificaciones de peso neto que puedan existir en el mercado interno). MANTECA Presentación: 200 a 1000 gramos (sujeto a diferencias o modificaciones de peso neto que puedan existir en el mercado interno).
-----------------------------	--

Las condiciones técnicas se deberán tomar en cuenta lo establecido en:

Reglamento Bromatológico Nacional -Decreto 315/994 y sus Modificaciones. Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos - (MERCOSUR/GMC/RES N° 79/94).

TRANSPORTE

El transporte de los productos, directamente desde el establecimiento industrial hasta el lugar de recepción, deberá realizarse en vehículos habilitados por el Organismo Oficial. Su carné podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime necesario. Las condiciones de higiene y mantenimiento estarán acorde a lo estipulado por el Reglamento Bromatológico Nacional, Decreto 315/994 y sus Modificaciones.

PRESENTACION DE MUESTRAS OBLIGATORIA

La recepción de muestras será desde el día de apertura de la compra a el día 9/2/23.

Dirección: Gerardo Grasso 2619 – Sección Cocina.

Horario: 8 a 14 hs.