

ANEXO I

REQUISITOS PARA VIANDAS DE CONTINGENCIA:

- SE DEBERÁN ENTREGAR DE ACUERDO A LO QUE ESPECIFIQUE EN EL MENÚ.
- DEBEN ESTAR ACOMPAÑADAS POR UNA FRUTA, LA MISMA SERÁ ENTREGADA POR EL PROVEEDOR DE VERDURAS Y FRUTAS.
- LOS PROVEEDORES DEBERÁN REALIZAR LA COTIZACIÓN INDIVIDUAL DE CADA VIANDA.
- EL VALOR INDIVIDUAL DE CADA VIANDA NO PODRÁ SUPERAR EL PRECIO UNITARIO DE CADA CUPO.
- LA CANTIDAD DE VIANDAS A ENTREGAR SERÁ IGUAL A LA CANTIDAD DE CUPOS QUE CUENTA CADA ESTABLECIMIENTO.
- DEBEN SER INDIVIDUALES.
- DEBEN ESTAR ENVASADAS O SELLADAS POR UNIDAD PARA MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS, AGRUPADAS EN BOLSAS DE HASTA DIEZ UNIDADES.
- DEBEN PODER COMERSE FRÍAS.
- DEBEN RESPETAR LAS NORMAS DE CALIDAD Y BROMATOLÓGICAS.
- DEBEN ESTAR ETIQUETADAS CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, CON FECHA DE ELABORACIÓN Y CON LA INDICACIÓN DE CONSUMIR ANTES DE LAS 24 HS.
- DEBEN PRESENTAR SELLO DE CONTROL SANITARIO CON SU RESPECTIVA FECHA EN CADA REMITO.
- DEBEN SER ENTREGADAS EN EL TRANCURSO DE LA MAÑANA HASTA LAS 10 AM.
- LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DEBEN ESTAR HABILITADOS POR SENASA.
- PUEDEN SER MODIFICADAS POR INDICACIÓN DE LA NUTRICIONISTA DEL SAE EN CASOS DE PATOLOGÍAS O CASOS ESPECIALES QUE LO REQUIERAN. SE ENTREGARÁN CON NOMBRE O ALGÚN AUTOADHESIVO QUE LO IDENTIFIQUE.
- TODO CAMBIO QUE SE DESEE HACER, YA SEA POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO O POR EL PROVEEDOR, DEBERÁ SER APROBADO CON ANTICIPACIÓN POR LA NUTRICIONISTA DEL SAE.



ANTONELA PETRINGA
Lic. en Nutricion
MP: 4537