

*AutORIZADO
proceder con el
trámite pertinente*

OFICIO N° 035-2020-DSM-GADMFO-RCBN
Francisco de Orellana, 16 de enero del 2020

Señor
Ricardo Ramírez Riofrío
ALCALDE DEL GADMFO.
Presente. -

ASUNTO. – SOLICITANDO AUTORIZACIÓN PARA INICIAR PROCESO DE CONTRATACIÓN.

De mi consideración:

La Dirección de Servicios Municipales tiene a su cargo la Jefatura de la Planta de Faenamiento, requiere realizar el "Mantenimiento preventivo y correctivo de la cámara de frío de la Planta de Faenamiento", ya que en la actualidad no se encuentra funcionando, con esta actividad estaríamos cumpliendo con la Normativa vigente.

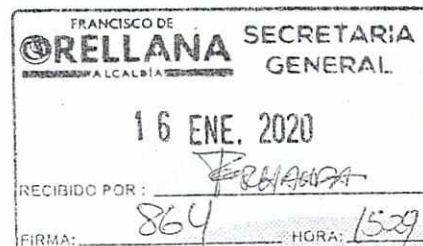
Adjunto el informe N° 0003-2020-GADMFO-JPF-MGR, de fecha 9 de enero de 2020.

Cordialmente solicito a usted la autorización correspondiente para que esta Dirección comience con el trámite pertinente.

Particular que informo para fines consiguientes.



MVZ. Roberto Barragán Novoa
DIRECTOR DE SERVICIOS MUNICIPALES (E).
Elaborado por: Jacqueline Pezo





INFORME N° 003-2020-GADMFO-JPF-MGR
Francisco de Orellana, 9 de enero de 2020

Doctor
Roberto Barragán Novoa
DIRECTOR DE SERVICIOS MUNICIPALES ENCARGADO

ASUNTO: REQUERIMIENTO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LA CAMARA DE FRIO DE LA PLANTA DE FAENAMIENTO DEL GADMFO.

ANTECEDENTES

De acuerdo al Manual de Procedimientos para la Inspección y Habilitación de Mataderos de AGROCALIDAD, la Ley de Mataderos y la Ley Orgánica de Sanidad Agropecuaria; toda Planta de Faenamiento debe mantener obligatoriamente la cadena de frío que garantice al consumidor que el producto cárnico se ha mantenido dentro de un intervalo de temperaturas seguro durante la producción, el transporte y el almacenamiento. Romper la cadena de frío tiene varias consecuencias:

1. Se altera la calidad de los productos cárnicos
2. Los alimentos pueden causar intoxicación alimentaria
3. Presentación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

Por lo es de vital importancia realizar el MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LA CÁMARA FRIO de la Planta de Faenamiento Municipal, para brindar un servicio de faenamiento de ganado bovino y porcino de calidad.

OBJETIVO

- Realizar el "MANTENIMIENTO DE LA CAMARA FRIO DE LA PLANTA DE FAENAMIENTO MUNICIPAL".

DESARROLLO

La Cámara de frío existente en la Planta de Finamiento Municipal no está funcionando adecuadamente, por lo que el proceso de refrigeración no se realiza y las canales se entrega al mercado luego del oreo de las mismas.



Sug.
Re
Faen I

Someter las canales al frío durante 12 horas o más tiempo, inhibe o demora el crecimiento y duplicación de bacterias, el mantenimiento de los productos cárnicos a baja temperatura inferior a 7°C, garantiza que no se desarrollen los microorganismos patógenos que pueden ser un peligro para la salud de los consumidores.

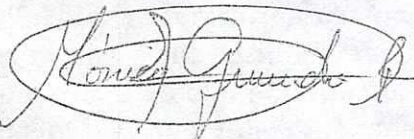
CONCLUSIÓN

- Es esencial el mantenimiento preventivo y correctivo de la Cámara de frío de la Planta de Faenamiento Municipal para mantener la cadena del frío, desde el sacrificio hasta el consumo de la carne, y así, garantizar la calidad del producto.

RECOMENDACIONES

- Solicitar la Autorización del presente informe al Sr. Alcalde para dar inicio al proceso de contratación.

Informo para fines consiguientes,



Dra. Mónica Granda Rueda.
JEFE DE LA PLANTA DE FAENAMIENTO(E).

