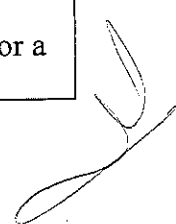


**Especificaciones Técnicas**

**Productos de Carne Vacuna:**

Descripción	Detalle
Bife de chorizo.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3° C bajo 0.            Carne de ternera.            De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y ternura.            Olor normal - No olor rancio o extraño-            No sabor desagradable.            No envasado al vacío.            Grasa visible máxima 5%            Que se pueda transportar por kilos según corresponda.            Corte de carne entero sin hueso.            Presentación sugerida: 1(UNO) Carré entre 6 kg. y 7 kg. (No superior a esta unidad de medida especificada)            Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
Colita de cuadril.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3°c bajo 0.            Carne de ternera.            De primera calidad composicional –color, firmeza, jugosidad y ternura            Olor normal - No olor rancio o extraño-            No sabor desagradable.            No envasado al vacío.            Grasa visible máxima 5%            Que se pueda transportar por kilos según corresponda.            Presentación sugerida: 1(UNO) Colita de Cuadril entre 0.800 gr. y 1kg. (No superior a esta unidad de medida especificada)            Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
Nalga Sin Tapa.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3° C bajo 0.            Carne de ternera.            Sin tapa.            De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y ternura.            Olor normal - No olor rancio o extraño-            No sabor desagradable.            No envasado al vacío.            Grasa visible máxima 5%            Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda.            Presentación sugerida: 1(UNO) Nalga entre 5 kg. y 7 kg. (No superior a esta unidad de medida especificada)</p>



Nalga Sin Tapa	Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.
Peceto.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0.</p> <p>Carne de ternera.</p> <p>De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza.</p> <p>Olor normal -No olor rancio o extraño-</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>No envasado al vacío.</p> <p>Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1(UNO) Peceto entre 1,8 kg y 2,5 kg. (No superior a esta unidad de medida especificada)</p> <p>Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>

Observación:

- ✓ El proveedor deberá cotizar precios en virtud de la disponibilidad en su empresa de los productos requeridos
- ✓ La mercadería debe ser entregada a requerimiento de manera semanal.
- ✓ El proveedor deberá respetar los días y horarios fijados para la entrega, según la solicitud del organismo contratante.
- ✓ Lugar de entrega: Complejo Turístico Ascochinga, División hotelería: Sección Racionamiento (domicilio: ruta e 53 s/n).
- ✓ El proveedor deberá cumplimentar lo prescripto en ordenanza N° 551/14 de la Municipalidad de la Granja con fecha 10- Nov-2014.
- ✓ Todos los productos entregados deberán encontrarse en perfecto estado de conservación/refrigeración y ser transportados de acuerdo a la naturaleza de los mismos y lo que fije el código alimentario argentino, las que serán verificadas en las estaciones sanitarias en sus puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará a cargo del área de bromatología.
- ✓ Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, deberá estar mufido de la correspondiente documentación que acredite haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen, y además en el caso de reses cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar encontrándose perfectamente selladas.

  
 Suboficial Principal ALEJANDRA A. LUDUEÑA  
 Encargada Hotelería