



“2022- Las Malvinas son Argentinas”

Especificaciones Técnicas

Productos Carne Vacuna:

Descripción.	Detalle
Costillar.	Temperatura de transporte no Superior a los 3°C Bajo 0. Carne de Ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido grasa No envasado al vacío. Que se pueda transportar por Kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1(UNO) Costillar Peso 13 Kg. No superior a esta unidad de medida especificada. Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso.
Lomo de ternera.	Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido grasa. Envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) lomo peso 500 kg. Aproximado con una medida de 58 cm de largo. Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso.
Matambre de ternera.	Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido grasa. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1(UNO) matambre peso 1,500 kg., No superior a esta unidad de medida especificada. Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso

Carne molida.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza. Sin nervios, pellejos, machucones ni coágulos. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido graso. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso.</p>
Vacío.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido graso. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1(UNO) vacío entre 2,5 kg. Y 4kg. No superior a esta unidad de medida especificada. Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso</p>

Observación:

- ✓ El proveedor deberá cotizar precios en virtud de la disponibilidad en su empresa de los productos requeridos
- ✓ La mercadería deberá ser entregada a requerimiento de manera semanal.
- ✓ Deberán respetarse los días/ horarios y entrega fijado por el organismo contratante.
- ✓ El proveedor deberá cumplimentar lo prescripto en ordenanza N° 551/14 de la Municipalidad de la Granja con fecha 10- NOV-2014.
- ✓ Lugar de entrega: Complejo Turístico Ascochinga, División hotelería: Sección Racionamiento (domicilio: ruta e 53 s/n).
- ✓ Todos los productos transportados deberán encontrarse en perfecto estado de conservación 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 muñado 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.


Subeficiencia Principal ALEJANDRA A. LUDUENA
Encargada Hosterías

