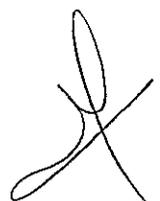


Especificación Técnica

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión Productos congelados

Reng. N°	Descripción.	Detalle
1	Criollos.	<p>Tipo Pref. Entrerrianos de Hojaldres. Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear- criollo. Entrerriano pref. Congelado. Producto nacional. Que se pueda conservarse en freezer de a 1 semana a 6 meses. Con harina enriquecida según la ley n° 25.630 deben estar congelados. Debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento. Debe indicar la expresión “Producto Congelado” Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 192 unidad de 9kg.</p>
2	Facturas Medialunas.	<p>Tipo: Pref. Medialunas mantecas Extra Esp. de hojaldre Masa alimenticia dietética pre fermentada congelada para hornear- medialunas. Medialunas de manteca esp., congelado. Producto nacional. Que pueda conservar en freezer de a 1 Semana a 6 Meses. Con harina enriquecida según la ley n° 25.630 deben estar congelados. Debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento. Debe indicar la expresión “Producto Congelado” Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 180 unidad de 9kg.</p>
3	Pan Migñón.	<p>Tipo: Pan Frisado Migñón Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear. Producto nacional. Que se pueda Conservar en freezer de 1 Semana a 6 Meses . Con harina enriquecida según la ley N°25630. Deben estar congelados, debidamente embalado en caja bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fecha de elaboración y vencimiento. Debe indicar la expresión “Producto Congelado”</p>



5. FORMA DE ENTREGA

El adjudicatario será responsable de entregar los alimentos requeridos en el complejo, los tipos de insumos y cantidades serán requeridos de manera semanal por la sección Racionamiento, al finalizar una entrega parcial, el proveedor deberá entregar un remito correspondiente a los insumos despachados.

El proveedor deberá cumplimentar a lo prescripto en ordenanza N° 551/14 de la Municipalidad de la Granja, de fecha 10 de noviembre de 2014.

El Proveedor deberá trasladar la mercadería en equipos de frío (thermo-king) capaz de mantener la temperatura del producto. En todo momento no debe romperse la cadena de frío.

6. LUGAR DE ENTREGA

El vendedor asume las mismas obligaciones de entregar los bienes o insumos en puerta del lugar acordado y transportados bajo las normativas legales vigentes para aquellos casos donde el estado de conservación de la cadena de frío resulte indispensable.

Lugar: Complejo Turístico Estancia Golf Ascochinga-IOSFA- Hotelería, Sección Racionamiento (Ruta E 53 s/n)

Días: Lunes a Sábados

Horarios: 08:00 a 17:00 horas



Encargada Hotelería