

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión de Almacén.

Reng. Nº	Descripción.	Detalle
1	Aceite de Girasol	Fechas De Vencimiento No Inferior A seis Meses. Debe Estar Debidamente Sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: En Buen Estado, Color, Sabor Y Olor. Que Se Pueda Transportar Por Botella O Unidad Según Corresponda. Presentación Sugerida: 1 Botella de 1,5 lts.
2	Filet de anchoas	Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que Se Pueda Transportar por frasco o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Lata de 80 sobres..
3	Caldo para saborizar champignon	Tipo: Alicante. Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por estuche o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) paquete con conteniendo

Jd

		aproximadamente de 4 sobre.
4	Polvo para hornear	<p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por pote o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) pote con conteniendo aproximadamente de 50 Grs.</p>
5	Romero	<p>Fechas De Vencimiento No Inferior A seis Meses. Debe Estar Debidamente Sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: En Buen Estado. Color, Sabor Y Olor Característico Al Producto. Que Se Pueda Transportar Por Paquete, Kg. O Unidad Según Corresponda. Presentación Sugerida: 1 Paquete Por 1 Kg.</p>
6	Jugo Citric Naranja	<p>Fechas De Vencimiento No Inferior A seis Meses. Debe Estar Debidamente Sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: En Buen Estado. Color, Sabor Y Olor Característico Al Producto. Que Se Pueda Transportar Por Botella y o Envase de TetraBrick</p>
7	Yerba Mate	<p>Tipo: Rosamonte Suave Fechas De Vencimiento No Inferior A Tres Meses. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: Olor normal - No olor extraño. Color, Sabor Y Olor Característico Al Producto. Que Se Pueda Transportar Por Paquete, Kg. O Unidad Según Corresponda. Presentación Sugerida: 1(UNO) paquete, conteniendo aproximadamente 1 kg</p>
8	Picolinas	<p>Elaboración Del Día. Debe Estar Debidamente Empaquetado. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Los Paquetes No Deben Estar Húmedos, Mohosos O Rotos. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Presentación Del Producto: En Buen Estado. Color Blanco, Olor Y Sabor Característico.</p>

		<p>La Mercadería Debe Ser Fresca. Textura Esponjosa Y Suave. Tipo: Masa dulce. Que Se Transporte Por Kg. Según Lo Requerido Por El Organismo Contratante.</p>
9	Masas Secas	<p>Elaboración Que No Supere Las 24 Horas. Debe Estar Debidamente Empaquetado. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Los Paquetes No Deben Estar Húmedos, Mohosos O Rotos. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Presentación Del Producto: En Buen Estado. Color Blanco, Olor Y Sabor Característico. La Mercadería Debe Ser Fresca. Textura Esponjosa Y Suave. Tipo: Masa dulce. Que Se Transporte Por Kg. Según Lo Requerido Por El Organismo Contratante.</p>

1. FINALIDAD

La presente Especificación Técnica tiene por objeto establecer los requisitos técnicos mínimos y excluyentes que deberán satisfacer los oferentes para efectuar la provisión de ALIMENTOS VARIOS para ser consumidas en el Complejo Turístico Estancia Golf Ascochinga que se detallan a continuación.

2. TIEMPO DE EJECUCIÓN

Se sugiere que la entrega sea efectuada por el término de 1 (UNO) mes, a partir del perfeccionamiento del contrato o hasta agotar la cantidad, lo que suceda primero.

3. JUSTIFICACIÓN

El motivo por lo cual se solicita la provisión de los citados Alimentos, es a los efectos de poder brindar un servicio adecuado en el desarrollo diario en provisión de raciones a los alojados en el complejo, en el sector confitería y eventos especiales, como así también para el racionamiento del personal militar y de tropa que presta servicios de seguridad en el complejo y en la Reserva de la Defensa.

4. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

En todos los casos la recepción se hará bajo el Art. 88 del Decreto Reglamentario 1030/16 sito:

“...Las comisiones de Recepción recibirán los bienes con carácter provisional y los recibos o remitos que se firmen quedarán sujetos a la conformidad de la recepción.

El proveedor estará obligado a retirar los elementos rechazados dentro del plazo que le fije al efecto la jurisdicción o entidad contratante. Vencido el mismo, se considerará que existe renuncia tácita a favor del organismo, pudiendo éste disponer de los elementos. Sin perjuicio de las penalidades que correspondieren, el proveedor cuyos bienes hubieran sido rechazados debería hacerse cargo de los costos de traslados y, en su caso de los que derivaren de la destrucción de los mismo...”

El sistema de control y revisión de la presente contratación deberá ser realizado por los integrantes de la comisión de Recepción Especial para dicho convenio.

También deberá controlar la calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos, debiendo informar hasta las 48 horas siguientes, a la sección Racionamiento por si surgiere algún tipo de disconformidad con lo antes mencionado. Deberá realizar Acta de disconformidad y/o anomalía y enviarla vía mail al proveedor.

La inspección y aceptación por parte del Complejo Turístico Ascochinga- IOSFA, no desliga de responsabilidad al proveedor por defectos y/o vicios ocultos o aparentes no detectados en el momento de la inspección.

JG

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 10 de noviembre de 2014.

Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal de la secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería SENASA, los entregados deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

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


CP MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería