

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión de Carne Vacuna.

Reng. N°	Descripción	Detalle
1	Bife de chorizo	Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional 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 mayor a esta unidad de medida) Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.
2	Colita de cuadril	Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera Calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terniza. 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 1 kg. (No mayor a esta unidad de medida especifica). Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.
3	Nalga Sin Tapa	Temperatura de transporte no superior a los 3° C bajo 0. Carne de ternera. Sin tapa. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terniza. Olor normal - No olor rancio o extraño- No sabor desagradable.

59

3	Nalga Sin Tapa.	<p>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) Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
4	Peceto	<p>Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. Carne de ternera. De primera calidad composicional Olor normal - no olor rancio o extraño - No sabor desagradable. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) Peceto entre 1,8 Kg y 2,5 Kg. (No mayor a esta unidad de medida). Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
5	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 ternera. Sin nervios, pellejos. 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>
6	Vacío	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 3°C Bajo 0. Carne De Ternera. De primera calidad, color, firmeza, jugosidad y ternera Olor normal - No olor rancio o extraño No sabor desagradable. No Envasado Al Vacío. Que Se Pueda Transportar Por Pieza o Kilos según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Vacío, peso entre 2,5 Kg. Y 4kg.no superior a esta unidad de medida. Rotulado con denominación del producto y peso.</p>
7	Costillar de ternera	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 3°C Bajo 0. Carne De Ternera. De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternera Olor normal - No olor rancio o extraño Bajo contenido graso No sabor Desagradable. 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. Rotulado con denominación del producto y peso.</p>

59

8	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 Bajo contenido graso No sabor desagradable. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) lomo peso 500 Grs. Aproximado, con una medida de 58 cm. de largo .Rotulado con denominación del producto y peso.
---	------------------------	--

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.

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.

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:

Carne Vacuna

Proveniente de animales sanos, comprende las partes comestibles de los músculos de la mencionada especie, declarada apta para la alimentación humana por los servicios de inspección veterinaria Oficial, sobreentendiéndose que serán de clasificación de primera calidad, novillo o vaquillona.

Su estado sanitario, no deberá presentar alteraciones tales como putrefacciones, carnes fatigadas, carnes caquéticas, signos de enfermedades infecciosas o parasitarias tales como AFTOSA.

Fiscalización

Toda carne que se entregue deberá estar perfectamente sellada y 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.

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.

59

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