

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Productos Embutido y Cerdo

Reng.	Descripción.	Detalle
Nº		
1	Bondiola	Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Tipo: Fiambre Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg.
2	Bondiola de cerdo	Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. Tipo: carne de cerdo. 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. No herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNA) bondiola, conteniendo aproximadamente 1,5 kg.
3	Carre de cerdo	Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. Tipo: carne de cerdo. 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. No herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Carre, conteniendo aproximadamente 4,5 kg.

579

4	Jamón cocido	<p>Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. Tipo: fiambre. 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. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) horma, conteniendo aproximadamente 6 kg.</p>
5	Jamón crudo	<p>Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg. Aproximado.</p>
6	Panceta	<p>Tipo: Fiambre Salado. Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg. Aproximado.</p>
7	Salame	<p>Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. No Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1Kg. Tre 3 Unidad Aproximado.</p>
8	Matambre de cerdo	<p>Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. 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.</p>

JM

		No herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) matambre, conteniendo aproximadamente 1,5 unidad.
9	Chorizo Bombon	Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0. De primera calidad. Sin olor, ni sabor desagradable. Chorizo criollo tamaño mediano Peso por kgs. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) kg contiene aproximadamente 13 unidad.
10	Lomo de Cerdo Ahumado	Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. Tipo: fiambre. 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. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) horma, conteniendo aproximadamente 2 kg.

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:

Embutido y Cerdo

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, cerdo o embutidos (elaborada con el producto mencionado).

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

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.

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


MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería