

Especificación Técnica

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión Productos congelados

Reng.	Descripción.	Detalle
Nº		
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 nº 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 nº 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” Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 329 unidad de 10 kg.</p>

50

4	Pan Media Baguette.	<p>Tipo: Pan Frizado Media Baguette Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear. Pan Media Baguette, congelado. Producto nacional. Que se pueda conservar en freezer de a 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" Presentación sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 60 unidad de 125 gr. y peso 7,50 kg.</p>
5	Fruta Congelada	<p>Gusto: Frutilla. Productos de fruta ultracongeladas. Deben estar congelados, debidamente embalado en caja bien sellado. Producto nacional. Debidamente embalado en caja, bolsa y Unidad, bien sellado. Color intenso y homogéneo. Libre de olores extraños sabor característico. Debe indicar la expresion "Producto Congelado" Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 10 unidad.</p>
6	Fruta congelada	<p>Gusto: Frutos Rojos. Productos de fruta ultracongeladas. Deben estar congelados, debidamente embalado en caja bien sellado. Producto nacional. Debidamente embalado en caja, bolsa y Unidad, bien sellado. Color intenso y homogéneo. Libre de olores extraños sabor característico. Debe indicar la expresion "Producto Congelado" Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 10 unidad.</p>
7	Hielo	<p>Fechas de vencimiento no inferior a 3 meses. Los paquetes no deben estar húmedos o rotos. Producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca. Presentación Sugerida 1 Bolsas por 3 kg.</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.

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


CP MANSILLA JUAN JOSÉ
Jefe de Hotelería

ANEXO I

Se solicita al proveedor brindar en calidad de comodato:

- 2 hornos eléctricos con capacidad con 4 bandejas.
- 12 unidades de bandejas de acero inoxidable.
- 2 frízer como mínimo capacidad 320 lt. Para el almacenamiento de la mercadería requerida.
- Capacidad de almacenamiento por frízer por semana es de:

8 cajas de medialunas o criollos y/o panificados.

- Capacidad de cocción por cada bandeja es de 20 unidades.


C/ MANISILLA JUAN JOSÉ
San Ciriaco, Pinar del Río

ANEXO II

Se solicita al proveedor brindar en calidad de comodato:

- 1 frízer con capacidad para 80 bolsa por 3 kg.
- Estas máquinas son utilizadas en el sector del comedor para mantener el hielo que será solicitado para los alojados.


CS MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería