



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Productos de Vino, Cerveza y Bebida con Alcohol.

Reng. N°	Descripción.	Detalle
1	Aperitivo	Tipo: Fernet Branca . Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
2	Cerveza	Tipo: Quilmes . Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca
3	Cerveza	Tipo: Quilmes S/E. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
4	Cerveza	Tipo: Quilmes Stout. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
5	Cerveza	Tipo: Stella Artois S/E. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
6	Licor	Tipo: Tía María Fechas De Vencimiento No Inferior A 3 Meses. Tienen Que Ser Producto Nacional. Los Envases Deben Estar Herméticamente Cerrados. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca.
7	Licor	Tipo: Tía María de dulce de leche Fechas De Vencimiento No Inferior A 3 Meses. Tienen Que Ser Producto Nacional. Los Envases Deben Estar Herméticamente Cerrados. Producto De Primera Calidad O Sugerir Marca.
8	Vino Blanco	Tipo: Toro Tetrabrick. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
9	Vino Espumante	Tipo: Chandon Extra Brut . Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados.

70

“1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

		Producto de primera calidad o sugerir marca.
10	Vino Espumante	Tipo: Nieto Senetiner Extra Brut. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
11	Vino Tinto	Tipo: Alma Mora Malbec. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
12	Vino Tinto	Tipo:Alma Mora Cabernet Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
13	Vino Tinto	Tipo: Emilia Malbec. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
14	Vino Tinto	Tipo: Fond de Cave Cabernet. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca
15	Vino Tinto	Tipo: Fond de Cave Malbec. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
16	Vino Tinto	Tipo: La Linda Malbec. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.
17	Vino Tinto	Tipo: Trumpeter Malbec. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca. Presentación Sugerida: 1 botella de 750 ml.
18	Vino Tinto	Tipo: Toro Tetrabrick. Fechas De Vencimiento no inferior A tres meses. Tienen Que ser producto nacional. Los envases deben estar herméticamente cerrados. Producto de primera calidad o sugerir marca.

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 pileta, 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 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

"1983/2023 – 40 AÑOS DE DEMOCRACIA"

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


J. MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería