

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TÍTULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión De Productos De Pescado.

| RENG. N° | Descripción. | Detalle |
|-------------|--|---|
| 1 | Filet De Merluza Fresco Sin Espinas. | <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0. Carne Blanca. De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura. 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) Filet de merluza Peso 300 Grs. (congelados). Rotulado con denominación del producto y peso.</p> |
| 2 | camarones pelados cocidos y congelados | <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0. Crustáceo. De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura. Olor normal - No olor rancio o extraño Bajo contenido graso No sabor desagradable. Envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Caja de 100 unidad aproximado (congelados y Rotulado con denominación del producto y peso).</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

JM

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.

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 De Pescado.

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.

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 trasportados 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


EP MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería