

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de insumos y materias primas

OBJETO: Productos carne de ave /productos de granja.

Reng. Nº	Descripción.	Detalle
1	Cabrito.	Art. 256 de C.A.A Temperatura de transporte no superior a los -3°C . De primera calidad. Cada cabrito con un peso aproximado de 5 kg. No superar esta unida de medida Olor normal - No olor extraño No sabor desagradable Envasado al vacío y congelado Que se pueda transportar por kilos según corresponda.
2	Pollo con menudos.	Art. 256 de C.A.A Temperatura de transporte no superior a los -3°C . De primera calidad. Cajón por 9 cabezas aproximadamente. Cada pollo con un peso aproximado de 2,300 kg. No inferior a esta medida. Olor normal - No olor extraño No sabor desagradable Envasado al vacío y congelado Con menudos Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) cajón no retornable conteniendo aproximadamente 20 kg. Distribuidos en transporte refrigerado habilitado para tal fin.
3	Pavita	Art. 256 de C.A.A Temperatura de transporte no superior a los -3°C . De primera calidad. Olor normal - No olor extraño No sabor desagradable Envasado al vacío y congelado Con menudos Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) Pavita conteniendo aproximadamente entre 3 a 3.5 kgr.

JG

		Distribuidos en transporte refrigerado habilitado para tal fin.
4	Huevos	Art. 492 del C.A.A Cáscara, color marrón claro, naturalmente limpia, libre de toda mancha de tierra, sangre o estiércol, sana sin grietas. Cámara de aire, de hasta 8 mm de profundidad, fija y sana Yema, ligeramente visible, de contornos visibles, céntrica, algo móvil y de color uniforme Clara o albúmina, transparente, consistente firme, de aspecto homogéneo. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir Marca. Producto nacional. No envasado al vacío. Tamaño mediano, 50 grs. Aprox. envases, sanos limpios, de plásticos o de cartón no retornables Que se pueda transportar por maple o unidad según corresponda Presentación Sugerida: 1 (UNO) maple de 30 unidad. Con fecha límite de consumo

#### 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.

Según TÍTULO VI – Artículo 256 y 27 del Código Alimentario Argentino.

#### 7. 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: 08:00 Hrs a 17: 00 Hrs.

  
C. MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería