

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### “Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCTASCOCHINGA- PROD.CONGELADOS”

***La presente Especificación Técnica se ajusta a lo establecido en el artículo 48 del Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA.***

#### 1. OBJETO.

El objeto de la presente Especificación Técnica es establecer los requisitos mínimos y excluyentes que deberán satisfacer el/los oferentes/s para efectuar la adquisición de alimentos para personas.

#### 2. CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

- a. Los elementos objeto de la presente Licitación deberán poseer las características detalladas en la presente Especificaciones Técnica.
- b. Se considera al oferente un especialista en el rubro, y como tal, capacitado para interpretar estas especificaciones. No se admitirá que alegue errores u omisiones para excusar deficiencias en su propuesta.
- c. La totalidad de los elementos a proveer deberán ser de primera calidad, y se entregarán en sus envases originales de fábrica, completamente cerrados.
- d. Los víveres deberán cumplir con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.
- e. Para todos los renglones se deberá informar marca y modelo/artículo al momento de remitir la oferta.
- f. No se aceptarán productos que posean un vencimiento menor al indicado para cada tipo de elementos.
  - Elementos no perecederos a Tres (3) Meses.
  - Elementos perecederos a Seis (6) Meses.

JG

### 3. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA.

- a. La entrega de todos los renglones se realizará dentro de los VEINTE (20) días corridos desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra al Adjudicatario.
- b. Corren por cuenta del Adjudicatario los gastos que se originen por flete, instalaciones, acarreo y descarga de los elementos licitados.

### 4. LUGAR DE ENTREGA.

Renglones N°:	Lugar	Dirección	Plazo de Entrega
1-5	Complejo Turístico Ascochinga	Ruta E 53 S/N, Ascochinga - Córdoba	A requerimiento.

### 5. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO Y RECEPCIÓN

La supervisión del contrato y la recepción de los efectos por parte del IOSFA se harán efectivas por intermedio de la Comisión de Recepción correspondiente de acuerdo a lo establecido en el Artículo 95 del Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA.

### 6. DESCRIPCION DE LOS EFECTOS:

JG



**IOSFA**

Instituto de Obra Social de las  
Fuerzas Armadas y de Seguridad

“1983/2023- 40 AÑO DE DEMOCRACIA”

Nro. De Renglones	EFECTOS	DESCRIPCIÓN
1	5760 unidades	<p>Criollos de Hojaldre.</p> <p>Tipo Pref. Entrerrianos De Hojaldres.</p> <p>Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear- criollo.</p> <p>Entrerriano pref. Congelado.</p> <p>Que se pueda conservarse en freezer de a 1 semana a 6 meses .</p> <p>Con harina enriquecida según la ley N° 25.630 deben estar congelados.</p> <p>Debe estar congelado, debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.</p> <p>Debe indicar la expresión "Producto Congelado"</p> <p>Presentación Sugerida: Unidad de 0,46 a 50 grs.</p>
2	5760 unidades	<p>Facturas Medialunas.</p> <p>Tipo: Pref. Medialunas Mantecas Extra Esp. De Hojaldre</p> <p>Masa alimenticia dietética pre fermentada congelada para hornear- medialunas.</p> <p>Medialunas de manteca esp., congelado.</p> <p>Que se pueda conservar en freezer de 1 Semana a 6 Meses.</p> <p>Con harina enriquecida según la ley N° 25.630 deben estar congelados.</p> <p>Deben estar congelado , debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.</p> <p>Debe indicar la expresión "Producto Congelado"</p> <p>Presentación Sugerida:Unidad de 0,37 a 0,50 grs.</p>

59

3	9870 unidades	<p>Pan Miñon.</p> <p>Tipo: Pan Frizado Migñon</p> <p>Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear.</p> <p>Pan migñon, congelado.</p> <p>Que se pueda conservar en freezer de 1 Semana a 6 Meses.</p> <p>Con harina enriquecida según la ley N°25630.</p> <p>Deben estar congelado , debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.</p> <p>Debe indicar la expresión "Producto Congelado"</p> <p>Presentación Sugerida: 1 Unidad de aproximadamente 0,27 a 0,40 grs.</p>
4	300 unidades	<p>Pan Media Baguette.</p> <p>Tipo: Pan Frizado Media Baguette</p> <p>Masa alimenticia pre fermentada congelada para hornear.</p> <p>Pan Media Baguette, congelado.</p> <p>Que se pueda conservar en freezer de a 1 semana a 6 meses.</p> <p>Con Harina Enriquecida Según La Ley N°25630.</p> <p>Deben estar congelado , debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.</p> <p>Debe indicar la expresión "Producto Congelado"</p> <p>Presentación Sugerida: 1 Unidad de aproximadamente 0,80 a 130 grs.</p>

59

5	360 KG.	<p>Hielo por KG.</p> <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 de aproximadamente por 3 kg a 5 kg.</p>
---	---------	---

  
CP MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería