

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCT ASCOCHINGA”

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 Seis (6) Meses.
 - Elementos perecederos a Seis (6) Meses.
- g. 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 Vacuna:**

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, novillo o vaquillona.

Su estado sanitario, no deberá presentar alteraciones tales como putrefacciones, carnes fatigadas, carnes caquéticas, signos de enfermedades infecciosas o parasitarias tales como AFTOSA.

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.

3. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA.

- 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.
- 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 -7	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:

Nro. De Renglones	EFECTOS	DESCRIPCIÓN
1	8 Kg.	<p>Bife De Chorizo</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los - 3°C Carne de ternera. De primera calidad composicional Olor normal - no olor rancio o extraño - No sabor desagradable. No envasado al vacío. Grasa visible máxima 5% Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Corte de carne entero sin hueso. Presentación sugerida: 1 (UNO) Carré entre 6 kg. y 7 kg. (No mayor a esta unidad de medida) Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
2	30 Kg.	<p>Carne Molida</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los -3°C. Carne de ternera. De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terniza. Sin nervios, pellejos. Olor normal –No olor rancio o extraño No sabor desagradable. Bajo contenido graso. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso.</p>
3	60 Kg	<p>Colita De Cuadril</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los - 3°C . Carne de ternera. De primera Calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terniza. Olor normal - No olor rancio o extraño - No sabor desagradable. No envasado al vacío. Grasa visible máxima 5% Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) Colita de Cuadril entre</p>

59

		<p>0.800 gr. y 1 kg. (No mayor a esta unidad de medida especifica). Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
4	40 Kg	<p>Matambre de Ternera</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 3°C bajo 0.</p> <p>Carne de ternera.</p> <p>De primera calidad composicional – color, firmeza, jugosidad y terneza Olor normal –No olor rancio o extraño</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>Bajo contenido graso.</p> <p>No envasado al vacío.</p> <p>Que se pueda transportar por kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1 (UNO) matambre peso 1,500 kg., No superior a esta unidad de medida especificada. Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto y peso. -</p>
5	60 Kg	<p>Nalga sin tapa</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los - 3° C.</p> <p>Carne de ternera.</p> <p>Sin tapa.</p> <p>De primera calidad composicional Olor normal - no olor rancio o extraño - No sabor desagradable. No envasado al vacío. Grasa visible máxima 5%.</p> <p>Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1 (UNO) Nalga entre 5 Kg. y 7 Kg. (No mayor a esta unidad de medida). Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>

509

6	60 Kg	<p>Peceto</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los -3°C . Carne de ternera. De primera calidad composicional Olor normal - no olor rancio o extraño - No sabor desagradable. No envasado al vacío. Que se pueda transportar por pieza o kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) Peceto entre 1,8 Kg y 2,5 Kg. (No mayor a esta unidad de medida). Con rótulo en cada envase individual indicando la denominación del producto.</p>
7	60 Kg	<p>Vacío</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los -3.</p> <p>Carne De Ternera. De primera calidad, color, firmeza, jugosidad y terneza</p> <p>Olor normal - No olor rancio o extraño</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>No Envasado Al Vacío.</p> <p>Que Se Pueda Transportar Por Pieza o Kilos según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Vacío, peso entre 2,5 Kg. Y 4 kg. no superior a esta unidad de medida. Rotulado con denominación del producto y peso.</p>

Jallizap