

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### “Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCTASCOCHINGA- PROD.EMMBUTIDOS Y CERDOS”

***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 (3) Meses.
  - Elementos perecederos a Seis (6) Meses.

### 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.

<b>Renglones N°:</b>	<b>Lugar</b>	<b>Dirección</b>	<b>Plazo de Entrega</b>
1-8	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. DESCRIPCIÓN DE LOS EFECTOS:

Nro. De Renglones	EFECTOS	DESCRIPCIÓN
1	7 KG.	<p>Bondiola.</p> <p>Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses.            Tipo: Fiambre            Debidamente Sellado.            Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda.            Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca.            Tienen Que Ser Producto Nacional.            Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor.            Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C.            Envasado Al Vacío.            Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg.</p>
2	80 KG.	<p>Bondiola de Cerdo.</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a dos mes            Tipo: carne de cerdo.            Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°            Producto de primera calidad o sugerir marca.            Producto nacional.            Presentación del producto:            Olor normal - No olor extraño.            No sabor desagradable.            Sin olor, ni sabor desagradable y congelado.            Producto fresco.            No herméticamente cerrados.            B) Los Envases Deben Estar Herméticamente Cerrados.            Que Se Pueda Transportar Por Paquete, Docena O Unidad Según Corresponda. Que Se Pueda.            Presentación Sugerida: 1 (UNA) bondiola, conteniendo aproximadamente.</p>

3	125 KG	<p>Carre de Cerdo.</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a dos meses.          Tipo: carne de cerdo.          Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.          Producto de primera calidad o sugerir marca.          Producto nacional.          Presentación del producto:          Olor normal - No olor extraño.          No sabor desagradable.          Producto fresco.          No herméticamente cerrados.          Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda.          Presentación Sugerida: 1 (UNO) Carre,          conteniendo aproximadamente 4,5 kg.</p>
4	76 KG.	<p>Jamon Cocido.</p> <p>Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses.          Debidamente Sellado.          Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda.          Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca.          Tienen Que Ser Producto Nacional.          Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor.          Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C.          Envasado Al Vacío.          Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg.          Aproximado.</p>

5	5 KG.	<p>Jamon Crudo.</p> <p style="text-align: right;">“1983/2023- 40 AÑO DE DEMOCRACIA”</p> <p>Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg. Aproximado.</p>
6	15 KG	<p>Panceta.</p> <p>Tipo: Fiambre Salado. Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1 Horma Por 2 Kg. Aproximado.</p>
7	11 KG.	<p>Salame tipo Colonial.</p> <p>Salame picado grueso, madurado en sotano por un mínimo de 21 días. Embutido en tripa vacuna, de forma recta, firme al tacto, aunque con cierta elasticidad. Longitud: 25 a 40 cm. Diámetro: 45 a 60 mm. Fechas De Vencimiento No Inferior A Dos Meses. Debidamente Sellado. Su Presentación Debe Ser Por Kilo Según Corresponda. Productos De Primera Calidad O Sugerir Marca. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto, En Buen Estado, Color Y Olor. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C. No Envasado Al Vacío. Presentación Sugerida: 1Kg. Tres 3 Unidad Aproximado.</p>

8	11 KG.	<p>Chorizo Criollo.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 3°c bajo 0.</p> <p>De primera calidad.</p> <p>Sin olor, ni sabor desagradable.</p> <p>Chorizo criollo tamaño mediano</p> <p>Peso por kgs.</p> <p>Que se pueda transportar por kilos según corresponda.</p> <p>Presentación Sugerida: 1 (UNO) kg contiene aproximadamente 13 unidad.</p>
---	--------	--