

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.

Renglones N°:	Lugar	Dirección	Plazo de Entrega
1-9	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	15 kg.	<p>Bondiola</p> <p>Fecha de vencimiento no inferior a 6 meses. Tipo: fiambre. 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 hermeticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNA) horma, conteniendo aproximadamente 1,5 kg.</p>
2	160 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	200 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	15 kg.	<p>Chorizo Bombón.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 3 °C. Producto de primera calidad. Sin olor, sin sabor desagradable. Chorizo criollo tamaño mediano. Peso por kg. Que se pueda trasportar por kg. según corresponda. Presentación Sugerida: 1Kg. Tres 3 Unidad Aproximado.</p>
5	150 KG.	<p>Jamón 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>
6	30 KG.	<p>Jamón crudo.</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a los dos meses. Tipo: fiambre. Temperatura De Transporte No Superior A Los 8°C.</p>

Handwritten signature or initials.

		<p>Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. No herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) horma, conteniendo aproximadamente 2 kg.</p>
7	25 KG.	<p>Salame tipo Colonial.</p> <p>Salame picado grueso, madurado en sótano 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	20 KG.	<p>Panceta.</p> <p>Tipo: fiambre salado. Fecha de vencimiento: no inferior a dos meses. Debidamente sellado. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: En buen estado, color y olor. Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Envasado al vacío Temperatura de transporte no superior a los 8° c. No herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por kg o unidad según corresponda.</p>

59



9	110 KG.	<p>Matambre 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) matambre , conteniendo aproximadamente 4,5 kg</p>
---	---------	--

Jallisyayo
CP MARCELO JUAN JOSE
Aux. Dir. Hotelería