

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCT ASCOCHINGA – Prod. Pescados y Frutos del Mar”

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. 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.
- h. 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 De Pescado.



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.

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.

- 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	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	50 Kg.	- Filet De Merluza Fresco Sin Espinas - Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0. Carne Blanca. De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y terneza. Olor normal - No olor rancio o extraño

Jg



"2024 - Año del Treinta Aniversario de la Reforma de la Constitución Nacional Argentina"

		<p>Bajo contenido graso No sabor Desagradable. Envasado al Vacío. Que se pueda transportar por Kilos Según Corresponda. Presentación Sugerida: 1 (UNO) Filet de merluza Peso 300 Grs. (congelados). Rotulado con denominación del producto y peso.</p>
--	--	--

Jalli syaf