

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

### “Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCT ASCOCHINGA – Prod. De Quesos y Lacteos”

***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.



### 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. DESCRIPCIÓN DE LOS EFECTOS:

Nro. De Renglones	EFECTOS	DESCRIPCIÓN
1	400 Lts.	- Leche descremada -  Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. debe poseer entre 2% y menos de 2% de materia grasa. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por unidad según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) unidad conteniendo aproximadamente 1 lt.

*JN*

2	600 Lts.	<p>- Leche entera -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. debe poseer un 3% de materia grasa Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por unidad según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) unidad conteniendo aproximadamente 1 lt.</p>
3	4000 unidad.	<p>Observaciones RENGLÓN N° 4 - Manteca Individual -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por caja o unidad según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) Caja conteniendo aproximadamente 100 unidad de 10 gr.</p>
4	30 kg.	<p>- Manteca -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por pan o unidad según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) unidad conteniendo aproximadamente 500 gr.</p>

JG

5	100 kg.	<p>- Queso Tybo -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por kg. u horma según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) horma conteniendo aproximadamente 4,5 kg.</p>
6	70 kg	<p>- Queso cremoso -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por kg. u horma según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) horma conteniendo aproximadamente 3,5 kg.</p>
7	30 kg	<p>- Queso Sardo -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por kg. u horma según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) horma conteniendo aproximadamente 2,5 kg.</p>
		<p>- Queso Fontina -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a seis meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca.</p>



8	14 kg.	<p>Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por kg. u horma según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) horma conteniendo aproximadamente 7 kg.</p>
9	9 kg	<p>- Queso crema -</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a dos meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Los paquetes no deben estar húmedos, mohosos o rotos. Productos de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Que se transporte por pote o unidad según lo requerido por el organismo contratante. Presentación sugerida: 1 (UNO) Pote, conteniendo aproximadamente 290 Grs.</p>

  
CP MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería