



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCTASCOCHINGA- PROD.PESCADO.”

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.

J09

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
1-3	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:

JG

Nro. De Renglones	EFECTOS	DESCRIPCIÓN
1	150 KG	<p>-Filet de Merluza Fresca sin Espinas-</p> <p>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 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>
2	42 KG	<p>-Lomo de Atún-</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 3 °C. Carne Blanca De Primera Calidad. Sin olor, Ni sabor Desagradable. No Envasados al Vacío. Que se pueda Trasportar por kilos según corresponda. Presentación Sugerida: 1 Filet de peso 0.100 grs Aproximado.</p>
3	6 KG	<p>-Camarones, pelados, cocidos y congelados-</p> <p>Temperatura de Transporte no superior a los 3°C. Crustáceo o Molusco. De primera calidad. Sin Olor, Ni Sabor Desagradable. Envasado al Vacío. Que se pueda Transportar por kilo según Corresponda. Presentación Sugeida:1 Bolsa de 1 kg Aproximado.</p>

J. Mansilla
CP MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería