



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCTASCOCHINGA- PROD.CARNES DE AVE/PROD DE GRANJA.”

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.

JG

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 Nº:	Lugar	Dirección	Plazo de Entrega
1-2	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	620 KG	<p>Pollo con Menudos.</p> <p>Art. 256 de C.A.A Temperatura de transporte no superior a los -3°C . De primera calidad. Cajón por 9 cabezas aproximadamente. Cada pollo con un peso aproximado de 2,300 kg. No inferior a esta medida. Olor normal - No olor extraño No sabor desagradable Envasado al vacío y congelado Con menudos Que se pueda transportar por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) cajón no retornable conteniendo aproximadamente 20 kg. Distribuidos en transporte refrigerado habilitado para tal fin.</p>
2	240 maples	<p>Huevos por Maple.</p> <p>. Art. 492 del C.A.A Cáscara, color marrón claro, naturalmente limpia, libre de toda mancha de tierra, sangre o estiércol, sana sin grietas. Cámara de aire, de hasta 8 mm de profundidad, fija y sana Yema, ligeramente visible, de contornos visibles, céntrica, algo móvil y de color uniforme Clara o albúmina, transparente, consistente firme, de aspecto Homogéneo. Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir Marca. Producto nacional. No envasado al vacío. Tamaño mediano, 50 grs. Aprox. envases, sanos limpios, de plásticos o de cartón no retornables Que se pueda transportar por maple o unidad según corresponda Presentación Sugerida: 1 (UNO) maple de 30 unidad. Con fecha límite de consumo</p>

Fallisyan
CP MANSILLA SUAREZ
Aux. Dir. Hotelaria