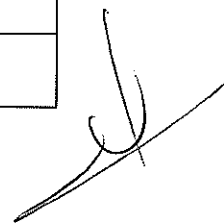


ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Productos de Frutas y Verduras

<b>Reng.</b>	<b>Descripción.</b>	<b>Detalle</b>
<b>N°</b>		
<b>1</b>	<b>Acelga.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Verdura de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: verduras de hoja color verde. Que sea fresco. Tamaño mediano. Que se pueda transportar por atado, unidad o kg. Según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 1 kg.</p>
<b>2</b>	<b>Ajo (cabeza).</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Hortaliza de color blanco. Que sea fresco. Tamaño mediano. Que se pueda transportar por cabeza, unidad o kg. Según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) cabeza conteniendo aproximadamente de 100 gr.</p>
<b>3</b>	<b>Berenjena negra.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto de color negro. Que sea fresca. Tamaño mediano. Que se transporten por kilos según corresponda el alimento. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente de 5 unidad.</p>
<b>4</b>	<b>Calabacín.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad.</p>



9	<b>Manzana. Roja.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.  Hortaliza de primera calidad.  Producto nacional.  Presentación del producto:  Fruto De Color Rojo.  Que Sean Frescos.  Tamaño Mediano.  Que se transporten por kilos según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
10	<b>Naranja.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.  Hortaliza de primera calidad.  Producto nacional.  Presentación del producto:  Fruto De Color Naranja.  Que Sean Frescos.  Tamaño Mediano.  Que se transporten por kilos según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
11	<b>Papas Cepilladas.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.  Hortaliza de primera calidad.  Producto nacional.  Presentación del producto:  Los Tubérculos Deben Ser Frescos.  De Color Marrón Claro Por Fuera Y Amarillo Claro Por Dentro.  Tamaño Mediano.  Que se transporten por kilos según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
12	<b>Peras.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.  Hortaliza de primera calidad.  Producto nacional.  Presentación del producto:  Fruto De Color Verde o Amarilla Y Pulpa blanca.  Tamaño Mediano.  Forma: Ancho Por La Parte De Abajo Y Delgado Arriba.  Que se transporten por kilos según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
13	<b>Pimiento Rojo.</b>	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.  Hortaliza de primera calidad.  Producto nacional.  Presentación del producto:  Fruto De Rojo.  Que Sea Fresco.  Tamaño Mediano.  Que se transporten por kilos según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>

<b>19</b>	<p>Producto nacional.  Presentación del producto:  fruto de color verde.  Que sea fresco.  Tamaño mediano.  Que se pueda transportar por atado, unidad o kg. Según corresponda.  Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 5 kg. A 10 kg.</p>
-----------	---

### 1. FINALIDAD

La presente Especificación Técnica tiene por objeto establecer los requisitos técnicos mínimos y excluyentes que deberán satisfacer los oferentes para efectuar la provisión de ALIMENTOS VARIOS para ser consumidas en el Complejo Turístico Estancia Golf Ascochinga que se detallan a continuación.

### 2. TIEMPO DE EJECUCIÓN

Se sugiere que la entrega sea efectuada por el término de 1 (UNO) mes, a partir del perfeccionamiento del contrato o hasta agotar la cantidad, lo que suceda primero.

### 3. JUSTIFICACIÓN

El motivo por lo cual se solicita la provisión de los citados Alimentos, es a los efectos de poder brindar un servicio adecuado en el desarrollo diario en provisión de raciones a los alojados en el complejo, en el sector confitería y eventos especiales, como así también para el racionamiento del personal militar y de tropa que presta servicios de seguridad en el complejo y en la Reserva de la Defensa.

### 4. RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

En todos los casos la recepción se hará bajo el Art. 88 del Decreto Reglamentario 1030/16 sito:

“...Las comisiones de Recepción recibirán los bienes con carácter provisional y los recibos o remitos que se firmen quedarán sujetos a la conformidad de la recepción.

El proveedor estará obligado a retirar los elementos rechazados dentro del plazo que le fije al efecto la jurisdicción o entidad contratante. Vencido el mismo, se considerará que existe renuncia tácita a favor del organismo, pudiendo éste disponer de los elementos. Sin perjuicio de las penalidades que correspondieren, el proveedor cuyos bienes hubieran sido rechazados debería hacerse cargo de los costos de traslados y, en su caso de los que derivaren de la destrucción de los mismo...”

El sistema de control y revisión de la presente contratación deberá ser realizado por los integrantes de la comisión de Recepción Especial para dicho convenio.

También deberá controlar la calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos, debiendo informar hasta las 48 horas siguientes, a la sección Racionamiento por si surgiere algún tipo de disconformidad con lo antes mencionado. Deberá realizar Acta de disconformidad y/o anomalía y enviarla vía mail al proveedor.