

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Productos de Frutas y Verduras

Reng.	Descripción.	Detalle
Nº		
1	Acelga.	<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>
2	Ajo (cabeza).	<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>
3	Almendra Pelada	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Hortaliza De Primera Calidad. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: A) Fruto Seco Y Pelado. B) Que Sea Fresco. C)Tamaño Mediano. Que Se Pueda Transportar Por Paquete o Kg. Según Corresponda. Presentación Sugerida: 1 Kg. Que trae 70 Almendra.</p>
4	Banana	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Fruta De Primera Calidad. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: A) Fruto De Color amarillo por fuera y blanco en su interior.</p>

JN

		<p>B) Que Se Fresca. C) Tamaño Mediano. Que Se Transporten Por Kilos Según Corresponda El Alimento.</p>
5	Berenjena negra.	<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>
6	Calabacín.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Amarillo. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano Que Se Transporten Kilos Según Corresponda El Alimento. Presentación sugerida: 1 (UNO) Unidad conteniendo aproximadamente de 1,500 kg.</p>
7	Cebolla.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Los Tubérculos De Color Blanco. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que Se Transporten Por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente de 6 unidad.</p>
8	Cebolla De Verdeo.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Verdura De Hoja Color Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano de 15 cm a 20 cm aproximado. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 1kg.</p>
9	Frutilla	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Fruto de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto de color rojo. Que sea fresco. Tamaño pequeño de un peso de 38 grs . Que se pueda transportar por bandeja o kg. Según corresponda.</p>

		Presentación sugerida: 1 (UNO) kgs conteniendo aproximadamente de 33 unidad.
10	Mix de Frutos Secos	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Frutos secos de primera calidad. Deben ser productos nacionales. Presentación del producto: A) Frutos secos pelados. B) Frescura garantizada. C) Tamaño mediano. Se puede transportar por paquete o kilogramo, según corresponda.</p>
11	Lechuguín.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Verdura De Hoja Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 500 gr.</p>
12	Limón.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruta De Color Amarillo O Verde Claro. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>
13	Manzana Roja.	<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>
14	Naranja.	<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>
15	Nuez Pelada	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Frutos secos de primera calidad. Deben ser productos nacionales. Presentación del producto:</p>

JG

		<p>A) Frutos secos pelados. B) Frescura garantizada. C) Tamaño mediano. Se puede transportar por paquete o kilogramo, según corresponda.</p>
16	Papas Cepilladas.	<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>
17	Peras.	<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>
18	Pimiento Rojo.	<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>
19	Pimiento Verde.	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Verdura De Primera Calidad. Producto nacional. Presentación Del Producto: Fruto De Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>
20	Repollo Blanco.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Las Verduras De Hoja Verdes. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda.</p>

57

		Presentación sugerida: 1 (UNO) Unidad conteniendo aproximadamente 1,5 a 2,5 kg.
21	Tomate Cherry	Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Verdura De Primera Calidad. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto: A) Fruto De Color Rojo. B) Que Sean Fresco. C) Tamaño Pequeño y Mide Entre 1 A 3 centímetros. Que Se Transporten Por Kilos Según Corresponda El Alimento
22	Tomate Redondo.	Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Rojo. Que Sean Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.
23	Zanahoria.	Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Hortaliza De Color Naranja. Que Sean Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 9 unidad.
24	Zapallito Verde.	Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Verde Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 7 unidad.

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

JG

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 pileta, 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.

La inspección y aceptación por parte del Complejo Turístico Ascochinga- IOSFA, no desliga de responsabilidad al proveedor por defectos y/o vicios ocultos o aparentes no detectados en el momento de la inspección.

5. FORMA DE ENTREGA

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.

El proveedor deberá cumplimentar a lo prescripto en ordenanza N° 551/14 de la municipalidad de la Granja 10 de noviembre de 2014.

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:

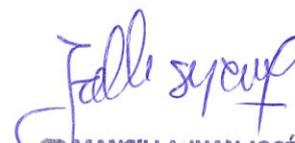
6. LUGAR DE ENTREGA

El vendedor asume las mismas obligaciones de entregar los bienes o insumos en puerta del lugar acordado y trasportados bajo las normativas legales vigentes para aquellos casos donde el estado de conservación de la cadena de frío resulte indispensable.

Lugar: Complejo Turístico Estancia Golf Ascochinga-IOSFA- Hotelería, Sección Racionamiento (Ruta E 53 s/n)

Días: Lunes a Sábados

Horarios: 08:00 a 17:00 horas


GP MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería