

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para UTYRCT ASCOCHINGA – Prod. De Frutas y Verduras”

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.

J9

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 – 16.	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	110 At.	- Acelga - 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.
2	10 Kg.	- Banana - Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Fruta De Primera Calidad. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto:

JG

		A) Fruto De Color amarillo por fuera y blanco en su interior. B) Que Se Fresca. C) Tamaño Mediano. Que Se Transporten Por Kilos Según Corresponda El Alimento.
3	100 Kg.	- Berenjena negra - 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.
4	250 Kg.	- Calabacín - Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Amarillo. Tamaño Mediano Que Se Transporten Kilos Según Corresponda El Alimento.
5	350 Kg.	- Cebolla - 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.
6	15 Kg.	- Cebolla De Verdeo - Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. 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.
7	120 At.	- Lechuguin - 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.

J9



IOSFA

Instituto de Obra Social de las
Fuerzas Armadas y de Seguridad

“1983/2023- 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”

		Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda.
8	50 Kg.	- Limón - 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.
9	10 Kg.	- Manzana Roja - Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Fruta 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 unidades.
10	10 Kg.	- Naranja - Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. 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 unidades.
11	350 Kg	- Papas Cepilladas - 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 unidades.
12	30 Kg.	- Peras - Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:

JG

		<p>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 unidades</p>
13	100 Kg.	<p>- Pimiento Verde -</p> <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 unidades.</p>
14	100 Kg.	<p>- Tomate Redondo -</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto color rojo Que Sean Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 9 unidades.</p>
15	40 Kg.	<p>- Zanahoria -</p> <p>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.</p>
16	180 Kg.	<p>- Zapallito Verde -</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Verde Redondos , Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda.</p>