

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

TITULO: Adquisición de Insumos y Materias Primas

OBJETO: Provisión de Repostería, Postres y Helados.

Ren g. N°	Descripción.	Detalle
1	Azúcar impalpable	Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por paquete o unidad según corresponda entre 500 grs. a 1 kg. Aproximadamente.
2	Cerezas en almíbar	Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 1 kg a 3 kg aproximadamente
3	Dulce De Leche Individual	Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por caja o unidad según corresponda.

		Presentación Sugerida: 1 (UNO) caja, conteniendo aproximadamente 108 unidad de 25 gr.
4	Coco rallado	<p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por paquete, kilogramo, bolsa o unidad según corresponda de entre 500 grs a 1 kg aproximadamente.</p>
5	Helado Común Sabor limón	<p>Sabor: limón. Producto obtenido por mezclado congelado de mezclas líquidas, fundamentalmente constituido por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
6	Helado común sabor chantilly	<p>Sabor: chantilly. Producto obtenido por mezclado congelado de mezclas líquidas, fundamentalmente constituido por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes. Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente</p>
7	Helado común sabor dulce de leche	<p>Sabor: Dulce de leche. Producto obtenido por mezclado congelado de mezclas líquidas, fundamentalmente constituido por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes. Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional.</p>

		<p>Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
8	Helado especial sabor granizado	<p>Sabor: Granizado. Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. puede contener huevo. Debe contener la leyenda "sabor granizado". Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda. Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda.</p>
9	Helado especial sabor flan con dulce de leche	<p>Sabor: Flan con dulce de leche Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. puede contener huevo. Debe contener la leyenda "sabor Flan con dulce de leche". Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
		<p>Sabor: Mantecol. Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas</p>

10	Helado Premium sabor Mantecol	<p>utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. Debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. Puede contener huevo Debe contener un mínimo de 15% de la fruta o producto que le da el nombre. Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 0°C Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal- No olor extraño. No sabor desagradable. Producto Fresco. Herméticamente Cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts. Aproximadamente.</p>
11	Helado especial sabor Chocolate	<p>Sabor: Chocolate. Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. puede contener huevo. debe contener la leyenda " sabor Chocolate". Fechas de vencimiento no inferior a seis (6) meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
12	Helado premium sabor tramontana	<p>Sabor: Tramontana Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. puede contener huevo. Debe contener un mínimo de 15% de la fruta o producto que le da el nombre. Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
		Sabor: Tiramisú

13	Helado Premium Sabor tiramisú	<p>Preparación alimenticia a base de cremas en estado sólido, semisólido o pastoso, como consecuencia de la congelación simultánea o posterior a la mezcla de materias primas utilizadas y que debe mantener un grado de plasticidad. debe contener un 8% de materia grasa de origen lácteo. puede contener huevo.</p> <p>Debe contener un mínimo de 15% de la fruta o producto que le da el nombre.</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 0°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por lata o unidad según corresponda de entre 5 lts a 12 lts aproximadamente.</p>
14	Cacao Dulce	<p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por bolsa o unidad según corresponda entre 250 grs, 500 grs a 1 kg aproximadamente.</p>
15	Salsa Para Helados	<p>Sabor: Chocolate</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por bolsa o unidad según corresponda, entre 500 grs aproximadamente.</p>
16	Salsa Para Helados	<p>Sabor: Caramelo</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por bolsa o unidad según corresponda, entre 500 grs</p>

		aproximadamente.
17	Salsa Para Helados	<p>Sabor: Frutos Rojos</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Olor normal - No olor extraño.</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>Producto fresco.</p> <p>Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por bolsa o unidad según corresponda, entre 500 grs aproximadamente.</p>
18	Salsa Para Helados	<p>Sabor: Frutilla</p> <p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Olor normal - No olor extraño.</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>Producto fresco.</p> <p>Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por bolsa o unidad según corresponda, entre 500 grs aproximadamente.</p>
19	Chocolate en barra	<p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Olor normal - No olor extraño.</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>Producto fresco.</p> <p>Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por unidad según corresponda, de entre 50 grs a 100 grs aproximadamente.</p>
20	Chocolate blanco en barra	<p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Olor normal - No olor extraño.</p> <p>No sabor desagradable.</p> <p>Producto fresco.</p> <p>Herméticamente cerrados.</p> <p>Que se pueda transportar por unidad según corresponda, de entre 50 grs a 100 grs aproximadamente.</p>
		<p>Fechas de vencimiento no inferior a tres meses.</p> <p>Debe estar debidamente sellados.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Producto de primera calidad o sugerir marca.</p>

JG

21	Gelatina Sin Sabor	<p>Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por unidad según corresponda.</p>
22	Gelatina	<p>Sabor: frutilla Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por unidad según corresponda.</p>
23	Gelatina	<p>Sabor: frambuesa Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. Herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por unidad según corresponda.</p>
24	Dulce de batata con chocolate	<p>Sabor: batata con chocolate Fechas de vencimiento no inferior a tres meses. Debe estar debidamente sellados. Temperatura de transporte no superior a los 5° C Producto de primera calidad o sugerir marca. Producto nacional. Presentación del producto: Olor normal - No olor extraño. No sabor desagradable. Producto fresco. herméticamente cerrados. Que se pueda transportar por unidad según corresponda.</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.

