

## 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.

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 – 25.	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	150 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	50 Kg.	- Banana -  Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. Fruta De Primera Calidad. Tienen Que Ser Producto Nacional. Presentación Del Producto:

JG

		<p>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.</p>
3	80 Kg.	<p>- 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.</p>
4	250 Kg.	<p>- 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.</p>
5	300 Kg.	<p>- 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.</p>
6	30 Kg.	<p>- 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.</p>
7	120 At.	<p>- Lechugin -          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.</p>

509

		Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda.
8	60 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	40 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	40 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	800 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	40 Kg.	- Peras -  Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:

JG

		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
13	40 Kg.	- Pimiento Verde -  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.
14	120 Kg.	- Tomate Redondo -  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.
15	100 Kg.	- 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.
16	180 Kg.	- Zapallito Verde -  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.

JG

17	50 unidades	<p>Ajo.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C</p> <p>Hortaliza de primera calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Hortaliza de color blanco.</p> <p>Que sea fresco.</p> <p>Tamaño mediano de 15 cm a 20 cm aproximado..</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p> <p>Observaciones RENGLÓN N° 18 - Pimiento Rojo -</p>
18	100 Kg.	<p>Pimiento rojo.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Verdura De Primera Calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Fruto de color rojo</p> <p>Que sea fresco</p> <p>Tamaño mediano.</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. Conteniendo aproximadamente 6 unidades.</p>
19	10 Atados	<p>Puerro.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Verdura de primera calidad</p> <p>Tienen Que Ser Producto Nacional.</p> <p>presentacion del producto:</p> <p>A) Verdura de hoja color verde.</p> <p>B) Que sea fresco.</p> <p>C) Tamaño Mediano.</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p>
20	60 kg.	<p>Repollo blanco.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Hortaliza de primera calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Verdura de hojas blancas</p> <p>Que sea fresco.</p> <p>Tamaño mediano.</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1 (UNO) Unidad conteniendo aproximadamente 1,5 a 2,5 kg.</p>

JG



**IOSFA**

Instituto de Obra Social de las  
Fuerzas Armadas y de Seguridad

"2024- Año de la Defensa de la vida, la Libertad y la Propiedad"

21	5 kg.	<p>Nuez mariposa.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Fruto seco de primera calidad</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto.</p> <p>Fruto de color blanco crema.</p> <p>Que sean frescos.</p> <p>Tamaño pequeño de 2,5 cm.</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p> <p>Presentación sugerida: 1 (uno) kg. conteniendo aproximadamente 35 unidades.</p>
22	40 kg.	<p>Frutilla.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Fruto de primera calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Fruto de color rojo.</p> <p>Que sea fresco.</p> <p>Tamaño pequeño de 38 cm.</p> <p>que se puede transportar por bandeja o kg. según corresponda.</p>
23	30 kg.	<p>Tomate cherry.</p> <p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C.</p> <p>Verdura de primera calidad.</p> <p>Tiene que ser producto nacional.</p> <p>Presentación Del Producto:</p> <p>A) Fruto de color rojo.</p> <p>B) Que sea fresco.</p> <p>C) tamaño pequeño entre 1 a 3 cm.</p> <p>Que se transporte por kilos según corresponda.</p>
24	30 Atados	<p>Rucula- atado</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Hortaliza de primera calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Verdura De Hoja Color Verde.</p> <p>Que sea fresco.</p> <p>Tamaño mediano de 07 cm a 15 cm aproximado.</p> <p>Que se transporten por kilos según corresponda.</p>
25	2 atados	<p>Albahaca.</p> <p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p> <p>Aromática de primera calidad.</p> <p>Producto nacional.</p> <p>Presentación del producto:</p> <p>Verduras de hoja color verde.</p> <p>Que sea fresco.</p>

JG



Instituto de Obra Social de las  
Fuerzas Armadas y de Seguridad

“2024- Año de la Defensa de la vida, la Libertad y la Propiedad”

		<p>Tamaño mediano. Que se pueda transportar por atado, unidad o kg. Según corresponda.</p>
--	--	--

*J. Mansilla*  
GM MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería