

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **Requisitos generales que deben cumplir los alimentos solicitados:**

- Todos los productos deben ajustarse a las NORMAS del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A.) y del INSTITUTO DE RACIONALIZACIÓN DE MATERIALES (IRAM).

Todos los oferentes deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino tal como expresa su **Artículo 1:** *“Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código”.*

Los productos deberán proceder de **establecimientos habilitados** por la autoridad competente en un todo de acuerdo al C.A.A. según Ley N° 18.284 - Decreto N° 2.126/71.

**El Artículo 13 (Res 1020, 22.10.81) - CAPITULO II DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO DICE:** *“La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines”.*

- **LOS ARTÍCULOS OFERTADOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, NUEVOS Y SIN USO Y MARCA RECONOCIDA PARA LO CUAL LOS OFERENTES DEBERÁN INDICAR LAS MARCAS QUE COTIZAN DE CADA PRODUCTO**, la que deberá ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como “o similar” y/o “según existencia al momento de la entrega”

- **Los productos ofertados deberán obligatoriamente estar inscriptos en el Registro Nacional, Provincial y/o Municipal de Productos Alimenticios y Productos Dietarios (R.N.P.A., R.P.P.A., R.M.P.A.) y cumplir con lo establecido en las normas establecidas en el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.**

- En caso que el oferente cotice efectos cuya fabricación es propia, aclarará la siguiente leyenda **“FABRICACIÓN PROPIA”.**

- Cuando cualquiera de los productos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este C.A.A.; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la autoridad sanitaria nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (Fao/Oms). En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la autoridad sanitaria nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.

- Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados, conforme lo establecido en el C.A.A., como así también deberán presentar en forma clara y legible, en lugar visible, la fecha de vencimiento del mismo.

- El Adjudicatario deberá entregar envases originales, con los atributos ó marcas de fábrica que los identifiquen y con las especificaciones claras y precisas de su contenido. En los casos que corresponda deberá tener impreso y a simple vista: **N° de Lote y/o N° de Partida, con su respectiva Fecha de Vencimiento.**

JH

- En todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino (C.A.A); estar envasados en envases bromatológicamente aptos, autorizados por Autoridad Sanitaria Competente (INAL, SENASA y/o Dirección de Bromatología Provincial) y deben estar obligatoriamente Rótulos de acuerdo a la normativa vigente "Reglamento Técnico Rotulación de Alimentos Envasados" y sucesivas actualizaciones.
- El Transporte de los Productos que requieran refrigeración deberán realizarse en vehículos habilitados por el **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** (SENASA) (de acuerdo a lo Establecido en el Cap. XXVIII del Decreto N° 4.238/68)

**Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación**

1) *Constancia de inscripción del FRIGORIFICO PRODUCTOR, en el REGISTRO UNICO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA para el ciclo 1 y/o ciclo 2 emitido por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.*

*Las mencionadas constancias deberán ser presentadas legibles, con fechas vigentes a la fecha de apertura, contener la firma del funcionario estatal que emitió la constancia y en caso de no ser originales certificadas por un funcionario Estatal idóneo del tema o por Escribano Publico.*

2) *Las ofertas deberán obligatoriamente indicar la marca del producto cotizado y especificar la medida del envase, en un todo de acuerdo con las características citadas en estas especificaciones técnicas, al momento de la apertura de las ofertas, en el propio cuerpo de las mismas, la que deberán ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como "o similar" y/o según existencia al momento de la entrega.*

3) *Constancia de inscripción de habilitación para el tránsito de mercadería.*

*Los OFERENTES deberán presentar habilitación vigente de los vehículos empleados para el traslado de los productos alimenticios ofertados, dicha habilitación deberá ser expedida por el organismo competente.*

*En el supuesto de ser un frigorífico inscripto en el REGISTRO UNICO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA (R.U.C.A) como EXPORTADOR DE GANADO Y CARNES (FRIGORIFICO CLASE "A") no deberá presentar el OFERENTE la habilitación de transito por cuanto su habilitación incluye el transito federal de la mercadería (Decreto N° 4238/68).*

*Las mencionadas constancias deberán ser presentadas legibles, con fechas vigentes a la fecha de apertura y en caso de no ser originales certificadas por un Funcionario Estatal idóneo del tema o por Escribano Publico.*

4) *Los oferentes deberán presentar, al momento de la apertura, junto con su oferta y solo en el caso que el oferente no sea el frigorífico proveedor, una nota original donde el frigorífico productor de la marca cotizada (debidamente habilitado por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA), se compromete a hacer la entrega de los productos cotizados en caso que el oferente resultara adjudicado.*

*Así mismo, la nota original del frigorífico productor debe hacer referencia a la presente Licitación.*

*La firma insertada en la nota original requerida, en caso de corresponder se presentación, deberá estar certificada por Escribano Publico.*

5) *Copia de la certificación otorgada por los organismos internacionales de certificación de calidad actualizada:*

- ISO 9001:2008 - Sistema de Gestión de Calidad.
- ISO 14001:2004 - Medio ambiente.
- OHSAS 18001:2007 – Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.

6) El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado, en consecuencia, constancias de: Capacitación del personal, buenas prácticas de manufactura (BMP o GMP), procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES o SSOP), manipulación higiénica de alimentos, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – INOCUIDAD ALIMENTARIA.

**LAS OFERTAS QUE NO CUMPLAN CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TECNICAS, SERAN DESESTIMADAS SIN RECLAMO ALGUNO.**

Los requisitos higiénicos - sanitarios que deben satisfacer son los siguientes:

- Perfecto Estado de Limpieza, no tolerándose que tengan adheridos a su superficie cuerpos extraños como los que se detallan:
- Restos de tegumento, pelos u otros faenares.
- Restos de contenido gastrointestinal del mismo animal.
- Grasa mineral de los rieles de las gancheras o de las roldanas.
- Corpúsculos de tierra o de óxido de los rieles de las gancheras.
- Coágulos o machucones, ya sean por defectos de operatividad de la planta faenadora o por traumatismos producidos en la vida del animal.

***Si el producto fuera rechazado por no cumplir con algunos de los puntos de esta Especificación, el proveedor será el responsable de proveer al hotel en las condiciones que ella lo exija dentro de las DOCE (12) horas de producido el mismo.***

**Transporte/Flete:**

Las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones habilitados al efecto, fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor.

***El proveedor deberá contar con personal propio para realizar la descarga.***

El transporte de los productos congelados se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales con equipos apropiados que puedan garantizar el mantenimiento de la temperatura adecuada (-18°C), según lo estipulado en el C.A.A.

Se dará cumplimiento a lo establecido en el C.A.A. en lo referente a la movilidad en perfectas condiciones de higiene y seguridad con su copia de Certificado de Habilitación vigente.

Los vehículos que transporten estos productos deberán estar habilitados por SENASA, conforme a las disposiciones vigentes de la Ley N° 18.284 y Decreto reglamentario N° 4238/68. Si la distancia a recorrer entre la planta faenadora y el Hotel es considerable, se deberá cubrir el producto con una funda de algodón especial (stockinette).

El incumplimiento de lo mencionado en el presente punto ya sea en todo o en parte provocará el rechazo de la provisión.

**Para los productos porcinos se admitirán solamente los provistos de depostaderos porcinos y/o fábrica de chacinados.**

**Los lechones deberán presentarse libres de vísceras.**





IOSFA

Instituto de Obra Social de las Fuerzas Armadas y de Seguridad

Asimismo, los cortes de cerdo deben provenir de animales sanos, libres de triquinosis, faenados bajo inspección y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad sanitaria.

La temperatura a la recepción de los cortes no deberá exceder a los 4° C y deberá indicar peso y deberán estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente.

**Detalle de los Renglones:**

**Renglón N° 01:** CARNES; TIPO PORCINA –BONDIOLA

- **Presentación:**
- ✓ No envasado al vacío.
- ✓ Al peso., cada unidad de 1,5 kg. Aprox.
- **Cantidad: 110 KILOGRAMOS.**

**Renglón N° 02:** CARNES; TIPO PORCINA –CARRE DE CERDO

- **Presentación:**
- ✓ No envasado al vacío
- ✓ Al peso, cada uno 4,5 kg aprox.
- **Cantidad: 90 KILOGRAMOS.**

**Renglón N° 03:** CARNES; TIPO PORCINA –MATAMBRE

- **Presentación:**
- ✓ No envasado al vacío.
- ✓ Al peso, cada unidad de 1,50 aprox.
- **Cantidad: 30 KILOGRAMOS.**

**Renglón N° 04:** CARNES; TIPO PORCINA – CORTE:SOLOMILLO

- **Presentación:**
- ✓ No envasado al vacío.
- ✓ Al peso, cada unidad de 500 grs. Aprox.
- **Cantidad: 50 KILOGRAMOS.**

**Renglón N° 05:** CARNES; TIPO PORCINA – CORTE: CHORIZO BOMBÓN

- **Presentación:**
- ✓ No envasado al vacío.
- ✓ Al peso, aprox. 13 unidades por kg.
- Cantidad: 20 KILOGRAMOS**

**Renglón N° 06:** FIAMBRE, TIPO PORCINO- BONDIOLA. –

- **Presentación:**
- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: embutido fresco.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferiora TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Lario, Paladini u otras de primera calidad.
- ✓ Al peso, aprox. Horna de 2 kg.
- Cantidad: 20 KILOGRAMOS**

JG

**Reqlón N° 07: FIAMBRE, TIPO PORCINO-JAMON COCIDO.-**

● **Presentación:**

- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: embutido.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferiora TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Lario, Paladini u otras de primera calidad.
- ✓ Al peso, aprox. Horma de 6 kg.

**Cantidad: 90 KILOGRAMOS**

**Reqlón N° 08:FIAMBRE, TIPO PORCINO- JAMÓN CRUDO –**

● **Presentación:**

- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: Embutidos frescos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Lario, Paladini u otras de primera calidad.
- ✓ Al peso, aprox. Horma de 2kg.

**Cantidad: 20 KILOGRAMOS**

**Reqlón N° 09: FIAMBRE, TIPO PORCINO- SALAME -**

● **Presentación:**

- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: Embutidos frescos.
- ✓ Características: picado grueso, firme al tacto con elasticidad, de forma recta  
Longitud de: 25 a 40 cm.  
Diámetro de 45 a 60 mm.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Piamontesa, Caroyense u otras de primera calidad.
- ✓ Al peso.

**Cantidad: 20 KILOGRAMOS**

**Reqlón N° 10: CARNE, TIPO: PORCINA CORTE: PANCETA**

● **Presentación:**

- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: Embutidos Frescos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Paladini, Lario otras de primera calidad.
- ✓ Al peso, aprox. Horma de 2 kg.

**Cantidad: 40 KILOGRAMOS**





Instituto de Obra Social de las  
Fuerzas Armadas y de Seguridad

**Renclón N° 11:** FIAMBRE TIPO: PORCINO - LOMO AHUMADO. -

● **Presentación:**

- ✓ Envasado al vacío.
- ✓ Clasificación: Embutidos frescos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto
- ✓ Primeras marcas sugeridas tipo: Piamontesa, Paladini u otras de primera calidad.
- ✓ Al peso, aprox. Horma de 2 kg.

**Cantidad: 40 KILOGRAMOS**

  
GP MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería