IOSFA
Instituto de Obra Social de las Fuerzas Armadas y de Seguridad

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 RACIONALIZACION 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, expenda, 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 Alimentarias (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.***

• 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/ò 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

Detalle de los Renglones:

Renglón N° 01: YERBA MATE; SELECCIÓN ESPECIAL, LIBRE DE GLUTEN, SIN TACC PRESENTACIÓN EN CAJA POR 100 SAQUITOS ENSOBRADOS DE 3 GrS C/U -
Presentación:
✔ Diseño y material, sobre/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 3 gramos cada sobre.
✔ Presentación caja por 100 unidades ensobradas.
✔ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
✔ *Primeras marcas: tipo Velez, Rosamonte, La tranquera, u otras de primera calidad.*
• **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
• **Cantidad: 10 CAJAS**

Renglón N° 02: TE; TIPO: NEGRO CLASICO – LIBRE DE GLUTEN, SINTACC - PRESENTACIÓN EN CAJAS POR 100 SAQUITOS ENSOBRADOS.
Presentación:
✔ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 2 gramos cada sobre.
✔ Presentación caja por 100 unidades ensobradas.
✔ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
✔ *Primeras marcas: tipo Velez, Green Hills, Taragui u otras de primera calidad.*
• **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
Cantidad: 10 CAJAS

Renglón N° 03: TE; TIPO: LIMON - LIBRE DE GLUTEN, SINTACC. PRESENTACIÓN EN CAJAS POR 25 SAQUITOS.
Presentación:
✔ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto.
✔ Presentación caja por 25 unidades ensobradas.
✔ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
✔ *Primeras marcas: tipo: Green Hills, La Virginia u otras de primera calidad.*
• **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
• **Cantidad: 10 CAJAS**

IOSFA
Instituto de Obra Social de las Fuerzas Armadas y de Seguridad

Consideraciones especiales:

- Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hotel) que demandaren la inmediata sustitución de los elementos observados o defectuosos, el transporte será realizado por el adjudicatario y estarán a su cargo los gastos de fletes, seguros, cargas, descargas y cualquier otro tipo de erogación que deba realizarse para la ejecución del mismo.
- ***La descarga de los bienes en el lugar de entrega se hará previa coordinación con el personal responsable del área de racionamiento del Hotel y será efectuada por personal de la firma adjudicataria.***
- El bien requerido será traslado por cuenta del adjudicatario, protegido contra golpes, manipuleos y agentes climáticos.
- Queda a cargo del adjudicatario el costo y diseño de los embalajes como así también su estiba en los respectivos depósitos.
- Las entregas serán semanales bajo requerimiento durante el periodo fijado en la solicitud de contratación y a partir de las 48 horas hábiles administrativas desde el momento en que el oferente recibe la orden de compra.
- El hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada de los productos.

Suboficial Mayor Atilio Santillan
Encargado de Hoteleria