ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se rige por el Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA(IF-2023-102487910-APN-SCC#IOSFA), Y por los procedimientos de compra de Materia Prima para Gastronomía e insumos para UTYR(IF-2023-109643273-APN-GPACYGI#IOSFA).

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 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.***
- 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

LACTEOS

<u>Transporte/Flete</u>:

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** ***(Renglones N°1 al 5)***

Detalle de los Renglones:

- **Renglón N° 1-**CREMA DE LECHE -

Presentación:ENVASE PLASTICO X KILOGRAMO.

Presentación:

- Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto entre 500 grs. y 5 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Milkaut, Ilolay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 46 KILOGRAMOS.**

- **Renglón N° 2-**LECHE ENTERA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO ENTERA- PROCESO LARGA VIDA- AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVAASE X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

***Presentación:**

- Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 260 LITROS.**

- **Renglón N° 3-**LECHE DESCREMADA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO ENTERA- PROCESO LARGA VIDA- AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVAASE X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

***Presentación:**

- Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 240 LITROS.**

Renglón N° 4-MANTECAS; CONSISTENCIA EN PAN –CON SAL - PESO 500GR

- **Presentación:**
- Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 500 gramos.

• Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
• Libre de Gluten: SIN TACC
• *Primeras marcas: tipo La Paulina, Ilolay o superior.*
• **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
• **Cantidad: 70 PAQUETES**.

Renglón N° 5- MANTECAS INDIVIDUAL: CONSISTENCIA EN PAN - CONSAL – **CAJA** POR 100 UNIDADES DE 10 GRAMOS CADA UNIDAD.
• **Presentación:**
• Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto.
• Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
• Libre de Gluten: SIN TACC
• *Primeras marcas: tipo Abedul,Ilolay o superior.*
• **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
• **Cantidad: 30 CAJAS**.

QUESOS
(Renglones del 6 al 10)

Características:
• Aspecto:
• Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.
• Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.
• Corteza lisa, consistente y bien formada.
• Forma: cilíndrica, achatada.
• Puntos: de 89 a 92. Escala de puntos para la clasificación de los quesos; por sabor y aroma 45 puntos; por cuerpo y textura 30 puntos; por color 15 puntos y por presentación 10 puntos.
• Tiempo de maduración: no menor de 2 meses.
• Color: blanco, amarillento uniforme.
• Olor: característico, dulce, ligeramente salado.

Estado sanitario:
• No tendrá deficiencias en la corteza o en la pasta.
• No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

Presentación:
• Diseño hermético.
• Material que no afecte la calidad del producto.

Renglón N° 6: QUESOS; TIPO TYBO - PRESENTACION HORMA KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

- **Presentación:**
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, Horma por 4.5 a 5 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Libre de Gluten: SIN TACC

*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor u otras de primera calidad

- **Cantidad: 85 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 7: QUESOS; TIPO CREMOSO - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO- ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

- **Presentación:**
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 4 Kilogramos.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Libre de Gluten: SIN TACC.

*Primeras marcas: tipo La Paulina, La Serenísima u otras de primera calidad.

- **Cantidad: 35 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 8: QUESOS; TIPO ROQUEFORT - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

- **Presentación:**
- Presentación: Horma por 2,5 kg. Aproximadamente.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo Emperador, Bavaría u otras de primera calidad.

- **Cantidad: 6 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 9: QUESOS; TIPO SARDO - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

- **Presentación:**
- Presentación: Horma por 3 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Libre de Gluten: SIN TACC

*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor u otras de primera calidad.

- **Cantidad:50 KILOGRAMOS.**

Renglón Nº 10: QUESOS; TIPO PARMESANO - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

- **Presentación:**
- Presentación: Horma por 2,5 kg. Aproximadamente.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo La Paulina, Milkaut u otras de primera calidad.

- **Cantidad: 3 KILOGRAMOS.**

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
- La mercadería deberá ser entregada a 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.

- SUPERVISIO DEL CONTRATO Y RECEPCION

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 Articulo 95 del Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA.

HORA:

ACLARACION:.....

FIRMA DEL QUE RECIBE Y TOMA DATOS:.....

ACLARACION:

FIRMA DEL SOLICITANTE:.....

- FORMA DE PAGO

Serán los establecidos en Régimen General de Compras y Contrataciones.

El pago se efectuara mediante transferencia bancaria, en moneda nacional de curso legal en la República Argentina a favor de la firma adjudicataria, debiendo ser acreditado el mismo dentro de los TREINTA (30) días hábiles administrativos posteriores a la fecha de recepción de la factura conformada.

Sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán, considerando el programa mensual de caja y las prioridades de gastos contenidas en la normativa vigente.

- PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Los Oferentes, adjudicatarios y contratantes serán pasibles de las penalidades establecidas en el Articulo 112 de Régimen General de Compras y Contrataciones.

Suboficial Mayor Atilio Santillan
Encargado de Hoteleria