

# **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 Nº 18.284 - Decreto Nº 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 Aimentarias (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: Nº de Lote y/o Nº 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

# Letalle de los Rengiones:

Rangión Nº 01: YERBA MATE; SELECCIÓN ESPECIAL, LIBRE DE GLUTEN, SIN TACCPRESENTACIÓN 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.
- ✓ lecha 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: 25 CAJAS

Rangión Nº 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: 25 CAJAS

Rengión Nº 03: TE; TIPO BOLDO - 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 de 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: 15 CAJAS



Rengión Nº 04: TE; TIPO TILO - 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 bio ógicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- Cantidad: 15 CAJAS

Rengión Nº 05: TE; TIPO DE HIERBAS - 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: 10CAJAS

Rengión Nº 06: YERBAS, YERBA MATE CON PALO, SABOR SUAVE- MATERIAL ENVASE PAPEL- PESO 1 KG- CONC ERTIFICADO FORESTAL (GFS)- LIBRE DE GLUTEN, SIN TACC Presentación:

- ✓ Diseño y material, envase/paquete de un material que no afecte la calidad del producto por una capacidad de 1 kg..
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras marcas: tipo: Playadito 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: 200 KILOGRAMOS

### Consideraciones especiales:

Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hots!) que demandaren la inmediata sustitución de los elementos observados o defectuosos, el transporte será realizado por el adjudicatario

A

3

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.

# - SUPERVISIO DEL CONTRATO Y RECEPCION -

supervisión del contrato y la recepción de los efectos por parte del IOSFA se harán e extrivas 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.

### - 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 prioridades de gastos contenidas en la normativa vigento.

## - 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