

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, 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: **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/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 Nº 4.238/68

VERDURAS Y HORTALIZAS (Renglones Nº 1 al 5)

CONSIDERACIONES GENERALES:

- **Presentación:**

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento.

- Los envases serán debidamente y figurando el grado de selección de calidad "Elegido".

- **Estado Sanitario:**

- Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

Renglón Nº 1: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CALABACIN- ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON/BOLSA POR 12 KG APROXIMADAMENTE -

- **Presentación:**

- Tamaño mediano

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

- **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

Renglón Nº 2: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 15 KG APROXIMADAMENTE -



- **Presentación:**
- Cebolla tipo comercial valenciana
- Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 130 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 20 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 3: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD PAPA CEPILLADA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 18 KG APROXIMADAMENTE

- **Presentación:**
- Papa variedad: Kennebec o pampeana.
- Calidad cepillada.
- Tamaño mediano-grande: peso por unidad de 150 a 300 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 60 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 4: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN VERDE - ESTADO NATURAL - PRESENTACION POR KG.

- **Presentación:**
- Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascotes color verde
- Tamaño mediano: peso por unidad de 80 a 150 gramos.
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 8 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 5: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZANAHORIA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 20 KG APROXIMADAMENTE

- **Presentación:**
- Zanahoria estado natural
- Presentación: bolsa por 20 kilogramos (limpia y sin hojas)
- Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 200 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 10 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 del Responsable de Compras 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.
- 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.
- Queda a cargo del adjudicatario el costo y diseño de los embalajes como así también su estiba en los respectivos depósitos.

- 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 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 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 Artículo 112 de Régimen General de Compras y Contrataciones.

Fecha: 16 de mayo de 2025


Suboficial Auxiliar ALEXIS G. AGUIRRE
Auxiliar de Hotelería