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/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:

CARNES EMBUTIDOS Y CERDOS
(Renglones N° 1 al 10)

Productos Porcinos: están compuestos por media res vacuna, cuartos delanteros y traseros.
La carne porcina destinada al consumo será de cerdos estas reses pesan 110 kg de promedio).

Requisitos:
Ser tipificada con las calidades "J" o "U" de la escala de tipificación de la Junta Nacional de Carne y clasificadas con los grados de gordura 1 a 2, establecidos por el mismo organismo nacional.
Las medias reses declarados aptos por el SENASA, se presentará exenta de piel y vísceras; libre de contusiones, fresca, con color, olor y consistencia

característicos; grasa de color y olor fresco; con temperatura entre 1 a 5°C; con sello de SENASA; el establecimiento elaborador presentará registro de SENASA y nombre comercial.
Las medias reses se recibirán completas, es decir con el medio espinazo correspondiente y con diafragma (entraña) pero libres de cabeza, rabo, sebo de la rebanada y de pelvis, restos de órganos genitales, médula espinal, recortes, coágulos, sebo de la cogotera, garrón y canal pelviano.
El Peso de las medias reses oscilará entre 114 y 135 kilogramos en el romaneo de playa de faena (categoría comercial "Vaca Buena"). En el acto de la recepción en el Hotel estos valores podrán sufrir una merma que oscilará entre 2 a 4 kg, lo que deberá ser tenido en cuenta pues a los efectos de las mismas, considerará el peso que resulte en el momento de la entrega del producto. Cuando se reciba en cuartos, la suma de los pesos del cuarto trasero y del cuarto delantero, deberá estar comprendido entre los límites especificados anteriormente.
Las medias reses y cuartos, llevarán estampados los sellos reglamentarios que a continuación se detallan en la parte de la misma:

- Sello de inspección Veterinaria.
- Sello del Tipificador de la Junta Nacional de Carnes.
- Sello de Tipificación y Calificación del grado de gordura.-
- Además de los sellos mencionados, las medias reses y cuartos pueden llevar otros que no son de interés para la Entrega y Recepción.

Estado sanitario:
La Carne Porcina destinada a la provisión del hotel, deberá ser entregada junto con el Certificado Sanitario para consumo interno expedido por el **SENASA**, del establecimiento de origen. Deberá coincidir el número de sello de la inspección veterinaria estampado en las medias reses o cuartos, con el que figura en el Certificado Sanitario.

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

- Perfecto Estado de Limpieza, no tolerándose las medias reses o cuartos 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.

Las Carnes inspeccionadas por el **SENASA,** presentan los ganglios linfáticos que a renglón seguido se detallan con una serie de incisiones foliadas para detectar lesiones por gérmenes específicos. -

- **Preescapular.**

- **Precural.**
- **Prepectoral.**
- **Preesternal.**
- **Isquiatico.**
- **Inginal (en el macho).**
- **Retromamario (en la hembra).**
- **Iliacos.**

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.

Entrega:

Las medias reses se entregarán enfriados a una temperatura que tomada en la profundidad de las grandes masas musculares con termómetro pincha carne, no debe ser superior a los cinco grados centígrados (5° C), ni inferior a los cero grados (0° C). -

El PH de la carne será de reacción francamente ácida oscilando entre 5,4 y 6,2 como máximo, pudiendo ser determinado con papel indicador con escala de comparación entre 5 y 7, si es que no se dispone de aparatos adecuados.

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.**

Productos Congelados:

Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una TEMPERATURA DE -18°C o INFERIOR.
Las carnes, se traten de cortes específicos o animales enteros, que se sometan a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias y su contenido microbiano inicial deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo según lo estipulado en el C.A.A.
Los productos congelados deberán estar envasados al vacío.
Todos los envases y los productos solicitados serán provistos en sus embalajes originales, presentando rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6 del Anexo "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", según lo establecido en el C.A.A.
Todos y cada uno de los cortes deben estar envasados al vacío en bolsas retractiles tipo CRYOBAC BDF (medidas de higiene y salubridad).
Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase deben estar envasados por unidad rotulados indicando el nombre del corte y fecha de vencimiento.
El envase (caja de cartón) debe poseer un micronaje tal que soporte el peso de los cortes (20 kgs aproximadamente) permitiendo su manipuleo y tratamiento de movimientos para su traslado, sin presentar roturas y/o deformaciones.
El embalaje que contenga más de un producto deberá ser identificado con un rótulo de 20 cm de largo por 10 cm de alto que deberá contener la siguiente información:

Para los productos porcinos se admitirán solamente los provistos de depostaderos porcinos y/o fábrica de chacinados.
Los lechones deberán presentarse libres de vísceras. Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis.

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 38 al 61):
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 tránsito 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.

Renglón N° 1: CARNES; TIPO PORCINA- BONDIOLA DE CERDO

- **Presentación:**
- No Envasado al vacío, No congelado.

Al peso, cada uno entre 1,5 kg aproximadamente.
Cantidad: 80 KILOGRAMOS.

Renglón N° 2: CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CARRE DE CERDO

- **Presentación:**
- No Envasado al vacío, No Congelado.

Al peso, cada unidad entre 4,500 kg. y No superando los 6 Kg aproximadamente.

- **Cantidad: 140** KILOGRAMOS.

Renglón N° 3: EMBUTIDO; TIPO PORCINO – JAMÓN COCIDO

- **Presentación:**
- Envasado al vacío, No Congelado.
- Primeras marcas sugeridas tipo Lario, Paladini u otras de primera calidad.
- Cada unidad de 6 kg. aproximadamente.
- **Cantidad: 70** KILOGRAMOS.

Renglón N° 4: CARNES; TIPO PORCINA- BONDIOLA FIAMBRE.

- **Presentación:**
- Envasado al vacío, No congelado.

Embutido fresco
Primeras marcas sugeridas tipo Lario, Paladini u otras de primera calidad.
Al peso, cada uno entre 1kg a 2 kg aproximadamente.
Cantidad: 12 KILOGRAMOS

Renglón N° 5: CARNES; TIPO PORCINA –MATAMBRE DE CERDO
Presentación:

- No Envasado al vacío, No congelado.

Al peso, cada uno entre 1,5 kg. y No superando los 3 kg. Aproximadamente.
Cantidad: 20 KILOGRAMOS

Renglón N° 6: CARNES; TIPO PORCINA –PANCETA
Presentación:

- No Envasado al vacío, No congelado.

Al peso, cada uno entre 1,5 kg. y No superando los 3 kg. Aproximadamente.
Cantidad: 20 KILOGRAMOS

Renglón N° 7: EMBUTIDO; TIPO PORCINO – LOMO DE CERDO AHUMADO

- **Presentación:**
- Envasado al vacío, No Congelado.
- Primeras marcas sugeridas tipo Paladini, Lario u otras de primera calidad.
- Cada unidad de 1,2 kg. aproximadamente.
- **Cantidad: 8** KILOGRAMOS.

Renglón N° 8: EMBUTIDO; TIPO PORCINO – JAMÓN CRUDO

- **Presentación:**
- Envasado al vacío, No Congelado.
- Primeras marcas sugeridas tipo La Piamontesa, Paladini u otras de primera calidad.
- Cada unidad de 1,2 kg. aproximadamente.
- **Cantidad: 8** KILOGRAMOS.
-

Renglón N° 09: EMBUTIDO; TIPO PORCINO – SALAME

- **Presentación:**

✓No Envasado al vacío, No Congelado.

✓ Al peso, cada unidad entre 0,75 a 80 grs. aproximadamente.

✓ 1 (UNO) kg. contiene 13 unidades aproximadamente.

- **Cantidad**: 12 KILOGRAMOS.

Renglón N° 16 : CARNES; TIPO PORCINO – PIERNA DE CERDO

- **Presentación:**

✓No Envasado al vacío, No Congelado.

✓ Al peso, cada unidad entre 0,75 a 80 grs. aproximadamente.

✓ 1 (UNO) kg. contiene 13 unidades aproximadamente.

- **Cantidad**:35 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 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.

- 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