

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/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 Nº 4.238/68

VERDURAS Y HORTALIZAS **(Renglones Nº 1 al 9)**

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 AJO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION RISTRA

- **Presentación:**
 - Tamaño mediano
- Cantidad: 50 UNIDADES.**

Renglón Nº 2: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD BERENJENA MORADA OSCURA- PRESENTACION POR KG

- **Presentación:**



- Tamaño mediano
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 86 KILOGRAMOS.

Reglón N° 3: 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:** 82 KILOGRAMOS.

Reglón N°4: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN ROJO - ESTADO NATURAL – PRESENTACION POR KG.

- **Presentación:**
- Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascós color rojo
- Tamaño mediano: peso por unidad de 80 a 150 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 90 KILOGRAMOS.

Reglón N° 5: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD PUERRO - ESTADO NATURAL – PRESENTACION ATADO

- **Presentación:**
- Cebolla de verdeo tipo comercial penca fina o penca ancha
- Tamaño del atado mediano de 15 a 35 cm aproximadamente.
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 2 ATADOS.

Reglón N° 6: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD REPOLLO BLANCO - ESTADO EN HOJA - PRESENTACION ATADO

- **Presentación:**
 - Acelga tipo comercial penca fina o penca ancha
 - Tamaño del atado mediano
 - Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Cantidad:** 25 UNIDADES.

Reglón N° 7: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD TOMATE REDONDO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON POR 15 KG APROXIMADAMENTE

- **Presentación:**
- Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 270 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 50 KILOGRAMOS.

Reglón N° 8: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD TOMATE CHERRY - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON POR 15 KG APROXIMADAMENTE

- **Presentación:**



- Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 270 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

Cantidad: 8 KILOGRAMOS

Reglón N° 9: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZAPALLO GRIS PLOMO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON/BOLSA -

- **Presentación:**
- Tamaño mediano
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 18 KILOGRAMOS.**

FRUTAS
(Reglones N° 10 AL 12)

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.

Reglón N° 10: FRUTAS; VARIEDAD NARANJA ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA/BOLSA POR KG

- **Presentación:**
- Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 30 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 11: FRUTAS; VARIEDAD MANZANA ROJA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA POR Kg

- **Presentación:**
- Tamaño mediano
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 30 KILOGRAMOS**



Renplón N°12: FRUTAS; VARIEDAD PERA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA POR Kg

• **Presentación:**

- Tamaño mediano
- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 30 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.

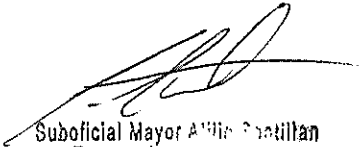
Sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán, considerando el programa mensual de caja y las prioridades de gastos contenidas en la normativa vigente.

- 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: 01 de Agosto de 2025



Suboficial Mayor Allan Pratilan
Encargado de [REDACTED]