

## 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, expendan, expongan, 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 de 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

### **Detalle de los Renglón**

**REGLON 1:** PANES; CRIOLLOS DE HOJALDRE - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS X 192 UNIDADES

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 3072 UNIDADES**

**REGLON 2:** PANES; FACTURAS MEDIALUNAS - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS X 144 UNIDADES

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 3024 UNIDADES**

**REGLON 3:** PANES; PAN MIGÑON - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS X 329 UNIDADES

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 7238 UNIDADES**

**REGLON 4:** PANES; MEDIA BAGUETTE - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS X 60 UNIDADES

- **Presentación:**

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



✓ Fecha de vencimiento NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

● **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 600 UNIDADES**

**Requisitos particulares para productos consumibles congelados para cocción:** son los alimentos que sin mayores preparaciones adicionales sean consumibles directamente o después de ser sometidos a una cocción o calentamiento.

Deberán responder a las siguientes exigencias: 1. Ser elaborados con procedimientos que aseguren las máximas condiciones de higiene del producto. 2. Ser congelados, envasados y comercializados de acuerdo a las exigencias tecnológicas establecidas por el Código Alimentario Argentino.

El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario.

En el rotulado, además de las exigencias reglamentarias debe consignarse: a) La leyenda Congelado, Sobrecongelado o Supercongelado según corresponda, con caracteres muy destacables en la cara principal del rotulado. b) La fecha de elaboración (mes y año) y la indicación del tiempo de vencimiento en caracteres de muy buen tamaño, realce y visibilidad en la cara principal del rotulado. c) El modo de empleo precisando claramente la forma de descongelación, las precauciones a tomar para la preparación culinaria del producto, la conservación hasta el momento del consumo y la forma de calentamiento.

El transporte de estos productos se efectuará en vehículos provistos con equipos necesarios para mantener la temperatura indicada.

**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 en los días y horarios que a continuación se describen.

● 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 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.

  
Suboficial Mayor Atilio Santillan  
Encargado de Hoteleria