

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 RACIONALIZACIÓN 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

RENGLON 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: 3840 UNIDADES

RENGLON 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: 4320 UNIDADES

RENGLON 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 CUATRO (4) 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: 9870 UNIDADES

RENGLON 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: 1200 UNIDADES

RENGLON N° 5: HIELO - PRODUCTO CONGELADO PARA FRIZAR - PRESENTACION: BOLSAS DE 3 A 12 KILOGRAMOS

- **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: 900 KILOGRAMOS**

REGLON 6: WRAPS; JAMON Y QUESO - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 24 UNIDADES DE 210 GRS POR UNIDAD

- **Presentación:**
 - **Tipo:** Pref Tortilla de trigo rellena con jamón cocido y queso
 - Wraps cocidos congelados para hornear
 - Producto congelado Apto para microondas
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
 - ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.
 - ✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.
 - ✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"
- Presentación sugerida:** 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.
- Cantidad: 24 UNIDADES**

REGLON 7: WRAPS; VEGETALES GRILLADOS - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 24 UNIDADES DE 210 GRS POR UNIDAD

- **Presentación:**
 - **Tipo:** Pref Tortilla de trigo integral rellena con vegetales, queso y semillas de sésamo.
 - Wraps cocidos congelados para hornear
 - Producto congelado Apto para microondas
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
 - ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.
 - ✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.
 - ✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"
- Presentación sugerida:** 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.
- Cantidad: 24 UNIDADES**

REGLON 8: WRAPS; POLLO Y QUESO- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 24 UNIDADES DE 210 GRS POR UNIDAD

- **Presentación:**
- **Tipo:** Pref Tortilla de trigo integral rellena de pollo y queso.
- Wraps cocidos congelados para hornear
- Producto congelado Apto para microondas
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
- ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.

✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.

✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.

Cantidad: 24 UNIDADES

REGLON 9: WRAPS; CARNE DESMECHADA Y CHEDDAR- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 24 UNIDADES DE 210 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

● **Tipo:** Pref Tortilla de trigo rellena con carne vacuna, cebolla, queso tybo, queso cheddar

● Wraps cocidos congelados para hornear

● Producto congelado Apto para microondas

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

✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año

✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.

✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.

✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.

Cantidad: 24 UNIDADES

REGLON 10: TARTA ; INTEGRAL DE CALABAZA Y ACELGA- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

● **Tipo:** Pref Tarta de masa integral de Calabaza y Acelga

● Tarta cocidos congelados para hornear

● Producto congelado Apto para microondas

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

✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año

✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.

✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.

✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.

Cantidad: 12 UNIDADES

REGLON 11: TARTA ; INTEGRAL DE POLLO Y PUERRO- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

● **Tipo:** Pref Tarta de masa integral de Pollo y Puerro

● Tarta cocidos congelados para hornear

● Producto congelado Apto para microondas

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

✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año

✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.

✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.

✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"



Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.
Cantidad: 12 UNIDADES

REGLON 12: TARTA ; JAMON Y QUESO- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR -
PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

- **Tipo:** Pref Tarta de masa criolla de Jamón y Queso
- Tarta cocidos congelados para hornear
- Producto congelado Apto para microondas
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
- ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.
- ✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.
- ✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.
Cantidad: 12 UNIDADES

REGLON 13: TARTA ; CALABAZA Y QUESO- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR -
PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**


- **Tipo:** Pref Tarta de masa criolla de Calabaza y Queso
- Tarta cocidos congelados para hornear
- Producto congelado Apto para microondas
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
- ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.
- ✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.
- ✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.
Cantidad: 12 UNIDADES

REGLON 14: TARTA ; CAPRESSE- PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR -
PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

- **Tipo:** Pref Tarta de masa criolla Capresse
- Tarta cocidos congelados para hornear
- Producto congelado Apto para microondas
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año
- ✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.
- ✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.
- ✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"



Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.

Cantidad: 12 UNIDADES

REGLÓN 15: TARTA ; PUERRO Y CHAMPIÑONES - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR - PRESENTACION: CAJAS 6 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD

● **Presentación:**

● **Tipo:** Pref Tarta de masa integral de Puerro y Champiñones

● Tarta cocidos congelados para hornear

● Producto congelado Apto para microondas

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

✓ Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año

✓ Con harina enriquecida según la ley nº 25630.

✓ Deben estar congelado, debidamente embalado en cajas, bien sellados, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fechas de elaboración y vencimiento.

✓ Deben indicar la expresión "Producto Congelado"

Presentación sugerida: 1 caja por 24 unidades de 210 ghrs por unidad.

Cantidad: 12 UNIDADES

REGLÓN Nº 16: SMOOTHIES-BLUEBERRY SUNSET PRODUCTO FRUTA ULTRACONGELADA - PRESENTACION: CAJA POR 14 UNIDADES APROXIMADAMENTE

● **Presentación: Gusto;** Arándano, Frutilla, Banana

● Productos de fruta ultra procesada

● Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año.

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

✓ Los envases deben estar herméticamente cerrados

✓ Color intenso y homogéneo, semejante a la fruta.

✓ Libre de olores extraños

✓ Sabor característico de la fruta madura y sana.

✓ Debe indicar la expresión "Producto Congelado"

● **Presentación sugerida;** 1 caja conteniendo aproximadamente 14 unidades

Cantidad: 98 KILOGRAMOS

REGLÓN Nº 17: SMOOTHIES-COOL MANGO- PRODUCTO FRUTA ULTRACONGELADA - PRESENTACION: CAJA POR 14 UNIDADES APROXIMADAMENTE

● **Presentación: Gusto;** Mango, Durazno, Frutilla

● Productos de fruta ultra procesada

● Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año.

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

✓ Los envases deben estar herméticamente cerrados

✓ Color intenso y homogéneo, semejante a la fruta.

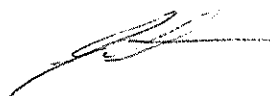
✓ Libre de olores extraños

✓ Sabor característico de la fruta madura y sana.

✓ Debe indicar la expresión "Producto Congelado"

● **Presentación sugerida;** 1 caja conteniendo aproximadamente 14 unidades

Cantidad: 98 KILOGRAMOS



**REGLÓN N° 18: SMOOTHIES–ANANA GROOVE PRODUCTO FRUTA ULTRACONGELADA -
PRESENTACION: CAJA POR 14 UNIDADES APROXIMADAMENTE**

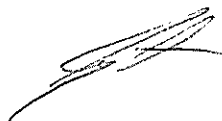
- **Presentación: Gusto;** Anana, Banana, Durazno
 - Productos de fruta ultra procesada
 - Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año.
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - ✓ Los envases deben estar herméticamente cerrados
 - ✓ Color intenso y homogéneo, semejante a la fruta.
 - ✓ Libre de olores extraños
 - ✓ Sabor característico de la fruta madura y sana.
 - ✓ Debe indicar la expresión "Producto Congelado"
 - **Presentación sugerida;** 1 caja conteniendo aproximadamente 14 unidades
- Cantidad: 98 KILOGRAMOS**

**REGLON 19 : EMPANADA ;VERDURAS - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR -
PRESENTACION: CAJA DE 42 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD**

- **Tipo:** Empanadas de verduras (comida congelada)
 - Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año.
 - Producto Nacional
 - Debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fecha de elaboración y vencimiento.
 - Debe indicar la expresión "Producto congelado "
 - Sabor: Empanadas de verdura
 - Presentación sugerida: 1 caja, conteniendo aproximadamente 42 unidades de 260 grs por unidad
- Cantidad: 210 UNIDADES**

**REGLON 20 : EMPANADA ;JAMON Y QUESO - PRODUCTO CONGELADO PARA HORNEAR
- PRESENTACION: CAJA DE 42 UNIDADES DE 260 GRS POR UNIDAD**

- **Tipo:** Empanadas de Jamón y Queso(comida congelada)
 - Que se pueda conservar en frizzer de 6 meses a 1 año.
 - Producto Nacional
 - Debidamente embalado en caja, bien sellado, sin daños, sin manchas y sin cuerpos extraños en este, con fecha de elaboración y vencimiento.
 - Debe indicar la expresión "Producto congelado "
 - Sabor: Empanadas de jamon y queso
 - Presentación sugerida: 1 caja, conteniendo aproximadamente 42 unidades de 260 grs por unidad
- Cantidad: 126 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:

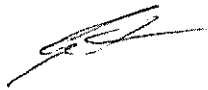
- Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hotel) que demanden la inmediata sustitución de los elementos observados o defectuosos, el transporte será realizado por el adjudicatario y estarán a su cargo los gastos de fletes, 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