

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, 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

Detalle de los Renglones:

Renglón Nº 01: ACEITES COMESTIBLES; TIPO PURO DE GIRASOL - PRESENTACION MATERIAL ENVASE PLASTICO 1 (PET) **DE 3 LTRS A 5 LTRS.**- ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase hermético de un 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.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Cocinero, Natura o superior*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad: 100 LITROS.**

Renglón Nº 2: LEVADURA; TIPO INSTANTANEA - PRESENTACION PAQUETE-- PESO 10 GRs -

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto, herméticamente cerrado.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: ttipo Levex,calsa y Mi Pan o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- Cantidad: 50 PAQUETES.**

Renglón Nº 3: ADHEREZOS; TIPO ACETO BALSAMICO - PRESENTACION BOTELLA X 250 CC. A 400 Grs. - MATERIAL ENVASE PLASTICO

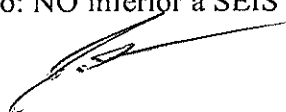
- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad ENTRE 250 c.c. a 500 c.c.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Cocinero, Menoyo o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- Cantidad:24 BOTELLAS**

• **Renglón Nº 4:** CONSERVAS DE PALMITOS ENTEROS –PRESENTACIÓN DEL ENVASE: LATA DE PESO NETO 800 Grs.-

- **Presentación:**

- ✓ Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, herméticamente cerrado y etiquetado.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.



✓ Primeras marcas sugeridas: Caracas, Cumaná, u otras de primera calidad.

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

Cantidad: 30 LATAS.

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 las 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 sus 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