

## 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, esponga, 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

#### **LACTEOS**

##### **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 Nº 18.284 y Decreto reglamentario Nº 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 (Renglones Nº1 al 5)**



**Detalle de los Renglones:**

• **Reglón N° 1**-CREMA DE LECHE -

Presentación: ENVASE PLASTICO X KILOGRAMO.

**Presentación:**

- Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto entre 500 grs y 1 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Milkaut, Iloay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 20 KILOGRAMOS.**

• **Reglón N° 2**- LECHE ENTERA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO ENTERA- PROCESO LARGA VIDA- AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVAASE X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

**\*Presentación:**

- Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Iloay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 280 LITROS.**

• **Reglón N° 3**-LECHE DESCREMADA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO ENTERA- PROCESO LARGA VIDA- AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVAASE X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

**\*Presentación:**

- Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Iloay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 180 LITROS.**

**Reglón N° 4**- MANTECAS INDIVIDUAL; CONSISTENCIA EN PAN - CONSAL – CAJA POR 100 UNIDADES DE 10 GRAMOS CADA UNIDAD.

**Presentación:**

- Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto.



- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Libre de Gluten: SIN TACC
- *Primeras marcas: tipo Abedul, Ilolay o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad: 20 CAJAS.**

**QUESOS**  
*(Renglones del 6 al 10)*

**Características:**

- Aspecto:
- Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.
- Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.
- Corteza lisa, consistente y bien formada.
- Forma: cilíndrica, achatada.
- Puntos: de 89 a 92. Escala de puntos para la clasificación de los quesos; por sabor y aroma 45 puntos; por cuerpo y textura 30 puntos; por color 15 puntos y por presentación 10 puntos.
- Tiempo de maduración: no menor de 2 meses.
- Color: blanco, amarillento uniforme.
- Olor: característico, dulce, ligeramente salado.

**Estado sanitario:**

- No tendrá deficiencias en la corteza o en la pasta.
- No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

**Presentación:**

- Diseño hermético.
- Material que no afecte la calidad del producto.

**Renglón N° 5:** QUESOS; TIPO TYBO - PRESENTACION HORMA KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

• **Presentación:**

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, Horma por 4.5 a 5 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

\*Libre de Gluten: SIN TACC

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor u otras de primera calidad

- **Cantidad: 60 KILOGRAMOS.**

**Reiglón N° 6:** QUESOS; TIPO CREMOSO - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO- ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

• **Presentación:**

• Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 4 Kilogramos.

• Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

\*Libre de Gluten: SIN TACC.

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, La Serenísima u otras de primera calidad.

• **Cantidad: 24 KILOGRAMOS.**

**Reiglón N° 7:** QUESOS; TIPO PROVOLONE - PRESENTACION HORMA POR KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

• **Presentación:**

• Presentación: Horma por 3 kg.

• Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

\*Libre de Gluten: SIN TACC

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancar u otras de primera calidad.

• **Cantidad: 6 KILOGRAMOS.**

**Reiglón N° 8:** QUESOS; TIPO FONTINA - PRESENTACION HORMA KILOGRAMO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

• **Presentación:**

• Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, Horma por kilogramo.

• Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

\*Libre de Gluten: SIN TACC

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancar u otras de primera calidad

• **Cantidad: 18 KILOGRAMOS.**

**Reiglón N° 9:** QUESOS; TIPO CREMA - PRESENTACION POTE DE 100 A 500 GRAMOS - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

• **Presentación:**

• Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, Pote de 100 a 500 gramos



- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- \*Libre de Gluten: SIN TACC
- \*Primeras marcas: tipo La Paulina, Milkaut u otras de primera calidad
- **Cantidad: 4 KILOGRAMOS.**

**Reiglón N° 10** -YOGURT FRUTILLA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO LIGHT - AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVASE SACHET X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

**\*Presentación:**

- Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancer, La Serenísima, Ilolay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 20 LITROS.**

**Reiglón N° 11** -YOGURT VAINILLA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO LIGHT - AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVASE SACHET X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

**\*Presentación:**

- Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancer, La Serenísima, Ilolay u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicas y/o biológicos.
- **Cantidad: 20 LITROS.**

**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 trasladado 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 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 Auxiliar ALEXIS G. AGUIRRE  
Auxiliar de Hotelería