

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“Adquisición de Alimentos para personas para la Delegación Provincial IOSFA Córdoba”

La presente Especificación Técnica se ajusta a lo establecido en el artículo 48 del Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA.

1. OBJETO.

El objeto de la presente Especificación Técnica es establecer los requisitos mínimos y excluyentes que deberán satisfacer el/los oferentes/s para efectuar la adquisición de alimentos para personas.

2. CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

- a. Los elementos objeto del presente procedimiento de Baja Significación Económica deberán poseer las características detalladas en la presente Especificaciones Técnica.
- b. Se considera al oferente un especialista en el rubro, y como tal, capacitado para interpretar estas especificaciones. No se admitirá que alegue errores u omisiones para excusar deficiencias en su propuesta.
- c. La totalidad de los elementos a proveer deberán ser de primera calidad, y se entregarán en sus envases completamente cerrados.
- d. Los víveres deberán cumplir con lo establecido en el Código Alimentario Argentino.
- e. Para todos los renglones se deberá informar marca y modelo/artículo al momento de remitir la oferta.

3. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS ARTÍCULOS EN GENERAL.

- a. Según lo detallado en el Apéndice 1 de la presente Especificación Técnica.
- b. En el caso de surgir inquietudes o dudas relacionadas con cada uno de los puntos que conforman este documento (Especificación Técnica), las mismas serán

formuladas mediante nota dirigida a la Subgerencia de Compras y Contrataciones, o bien dirigido al siguiente e-mail:

- ◆ contrataciones@iosfa.gob.ar
- ◆ Dirección postal: Paso 551- Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

4. PLAZO, FORMA Y LUGAR DE ENTREGA.

- a. La entrega del renglón se realizara todos los días hábiles del mes, a partir de la notificación fehaciente de la Orden de Compra al Adjudicatario.
- b. La forma es **única** entrega.
- c. Domicilio de entrega: Delegación Provincial IOSFA Córdoba- Av. Fuerza Aérea km 4 ½ - CORDOBA CAPITAL – En el horario de 12:00 a 13:30 hs.
- d. **La supervisión y coordinación estarán a cargo de la Comisión Receptora de Efectos.**
- e. Corren por cuenta del Adjudicatario los gastos que se originen por flete, instalaciones, acarreo y descarga de los elementos licitados.

5. MENUES.

- a. Las raciones de comidan deben contener alimentos e ingredientes frescos y deben elaboradas en el día o con un máximo de 24 hs. de antelación. No deberá contener conservantes artificiales agregados.
- b. **Presentación:** cada ración deberá contener como mínimo entre 800 y 900 gramos de alimento denominado plato principal. En caso de contener ensalada la misma debe venir en contenedor separado y se completara con una ración de pan de harina de trigo 0000.
- c. **Menú diario:** el proveedor deberá disponer de una propuesta de menús alternativos para cinco (5) días con alternativas semanales, que serán notificados con una antelación semanal al coordinador para poder solicitar modificaciones. Cada opción debe incluir carnes rojas o blancas utilizando vegetales crudos y/o cocidos. El menú debe ser variado, utilizando elementos de primera calidad y

buscando lograr una dieta equilibrada. Se deben utilizar: verduras frescas crudas o cocidas (según la elaboración del plato), carne vacuna, cerdo, pollo fresco y/o pescado, pastas frescas o secas, panificación fresca o seca, granos secos, aceites, mantecas o margarinas, lácteos y embutidos.

- d. En la presentación de la propuesta técnica, deberá detallarse la resolución y abordaje propuestos para cada uno de estos puntos: cantidad de menús por días y composición de los mismos.

6. ELABORACION, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION DE LAS RACIONES DE COMIDA.

La adjudicataria deberá observar los siguientes puntos y detallar su resolución como parte de su propuesta técnica:

- a. La materia prima utilizada, la preparación, cocinado, envasado y conservación de la comida deberá respetar en todos los casos la normativa vigente en materia de higiene en alimentos. La elaboración se realizará en planta particular de la adjudicataria, pudiendo el licitante realizar por sí o por intermediarios, inspecciones bromatológicas.
- b. Los vehículos deberán mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección, ajustándose a la normativa vigente. Los mismos deberán poseer la habilitación correspondiente a vehículos que reparten sustancias alimenticias dentro de la ciudad de Córdoba, que permita obtener la habilitación de los vehículos que reparten sustancias alimenticias en todo el territorio de la República Argentina.
- c. El personal de transporte deberá respetar la normativa vigente.
- d. Todo daño a la salud, producido por las raciones provistas, será absoluta responsabilidad de la adjudicataria, ya sea en su aspecto civil como penal.
- e. El adjudicatario deberá asegurar la supervisión del servicio, así como la realización de los controles de calidad necesarios.
- f. Asegurar la provisión de pan o galletas necesarios para el consumo durante las comidas y de una fruta fresca o postre para acompañar cada menú.
- g. La vajilla por comensal deberá ser presentada en una bandeja acorde al tipo de

comida ofrecida y para microondas, considerando las especificaciones indicadas en el apartado “Presentación” del presente pliego.

7. DEL PERSONAL.

- a. La adjudicataria deberá presentar informe sobre el personal técnico, responsables con facultad de decisión durante el horario de prestación; como así también correo electrónico y teléfonos.
- b. El personal que el adjudicatario disponga para el servicio, deberá contar con cobertura de ART (Aseguradora de Riesgos de Trabajo) y/o cobertura de accidentes personales. Debiendo presentar la documentación que acredite cobertura y los comprobantes de pagos.
- c. El adjudicatario debe tener en todo momento habilitación municipal
- d. Libreta sanitaria del personal.
- e. Cumplimentar normativa vigente de la Ciudad de Córdoba.

8. PRESENTACION DE REFERENCIAS.

Deberá presentar nómina de referencias de prestaciones de servicios acreditables.

AGREGADOS:

APÉNDICE 1: Listado detallado de Alimentos para Personas

Listado detallado de Alimentos para Personas				
NRO. RENGLON	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	VIANDAS	VIANDA DE 800 a 900 grs.	BANDEJA INDIVIDUAL APTA PARA MICROONDAS	360 UNIDADES PARA UN PERIODO DE TRES MESES

Detallar menú según el siguiente esquema:

Semana 1:

Días de la semana	Menú	Alternativa
Lunes		
Martes		
Miércoles		
Jueves		
Viernes		

Semana 2:

Días de la semana	Menú	Alternativa
Lunes		
Martes		
Miércoles		
Jueves		
Viernes		

Semana 3:

Días de la semana	Menú	Alternativa
Lunes		
Martes		
Miércoles		
Jueves		
Viernes		

Semana 4:

Días de la semana	Menú	Alternativa
Lunes		
Martes		
Miércoles		
Jueves		
Viernes		