

1. **OBJETO:** Tendrá por objeto la presente especificación, establecer instrumentos técnicos para que los oferentes cuenten con la información necesaria a fin de lograr una correcta formulación de propuestas y provisión de víveres licitados, teniendo como base específica el Código Alimentario Argentino - Ley N° 18.284 (P.E.N.). Los víveres consignados en la presente contratación están destinados para las actividades protocolares que debe llevar a cabo este instituto.
2. **TIPO DE PROVICION:**
  - a. La provisión de los víveres licitados está programado a partir de la conformidad.
  - b. Los plazos se computarán a partir del día hábil inmediato posterior de suscripción de la Orden de Compra
  - c. La contratación a efectuar comprende la provisión de los efectos licitados, en un todo de acuerdo con lo requerido en el Pliego de Bases y Condiciones y Especificaciones Técnicas.
  - d. Una vez perfeccionado el contrato, el Instituto efectuará controles en la provisión y calidad de los productos, quedando el adjudicatario obligado a realizar las entregas según la Orden de Compra emitida por éste Organismo.
3. **TIPOS DE ENVASES SOLICITADOS.**
  - a. Los productos ofrecidos indefectiblemente deberán estar inscriptos en el REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (RNPA) o REGISTRO PROVINCIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (RPPA).
  - b. Asimismo los productos también deberán contar con la inscripción correspondiente a su planta elaboradora en el REGISTRO NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS (RNE) o REGISTRO PROVINCIAL DE ESTABLECIMIENTOS (RPE).
  - c. A fin de contar con la información mencionada en a. y b. los oferentes deberán completar la declaración jurada referente a tal caso que se adjunta PByCP.
  - d. Los oferentes deberán obligatoriamente cotizar la marca del producto, al momento de la apertura de las ofertas. La que deberá ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como "o similar" y/o "según existencia al momento de la entrega"
  - e. Cualquiera sea el envase requerido, deberá preservar las formas y características de los productos y responder a lo establecido en los artículos 184 a 205 del Código Alimentario Argentino. Se entiende que todos los envases y los productos que se solicitan serán provistos en sus embalajes originales sin uso y sin retorno. Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados.
  - f. El Contenido y continente de los productos deberán responder a las disposiciones del Código Alimentario Argentino.
4. **FECHA DE ELABORACIÓN.**
  - a. El beneficiario de la orden de compra, en el momento de la entrega de los víveres, se estará sujeto al control que éste Organismo practique a la fecha de elaboración y/o envasados de los mismos. La misma no podrá ser anterior a TREINTA (30) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de la provisión.
  - b. Todos los productos deberán indefectiblemente presentarse en sus envases originales, y expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración o envasado y período de validez o vencimiento.
  - c. Fecha de elaboración y/o envasado: QUINCE (15) días previos a la fecha de entrega como máximo.
  - d. Fecha de vencimiento: mínimo DOSCIENTOS SETENTA (270) días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado. Estas deberá ser tal que el periodo de vida útil del producto, contando a partir de la fecha de entrega, sea la máxima permitida por el Código Alimentario Argentino.
5. **TRANSPORTE:**
  - a. El Organismo, con personal idóneo, fiscalizará el cumplimiento de las disposiciones vigentes para el transporte de los víveres, efectuando las observaciones y/o rechazar el producto ante la Comisión de posibles infracciones a las disposiciones que rigen la materia: normas municipales y Código Alimentario Argentino.
  - b. El/los adjudicatarios deberá estar habilitados por el SENASA para la provisión de los productos adjudicados. Asimismo estar con la debida Inscripción en el Registro único de Operaciones de la Cadena Agroalimentaria (RUOCA) - Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Resolución 302/12. Los frigoríficos deberán contar con certificados extendidos por SENASA y RUOCA. En ningún caso se recibirá carne que no sea proveniente de los frigoríficos inscriptos, conforme la mencionada norma.
  - c. Las condiciones de higiene de los "transportistas" y de los "transportes" en los que nos entregan los alimentos deberán cumplir con pautas higiénicas semejantes a las del personal que los prepara. Con relación al transporte de los alimentos es fundamental que siempre se haga en vehículos habilitados para tal fin y en buenas condiciones de mantenimiento e higiene. La habilitación del/los vehículos podrá ser expedida por algún Organismo Sanitario que corresponda o por el SENASA en el caso de quienes transporten carnes entre diferentes provincias.

d. Las constancias de inscripciones en los Organismo enunciados en b. y las habilitaciones de los vehículos determinadas en c., podrán ser requeridas en cualquier momento por la Comisión de Recepción de este Instituto.

**6. NORMAS SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO:**

El adjudicatario cumplirá las normas vigentes en materia de seguridad e higiene en el trabajo, sean éstas de carácter nacional y/o municipal, adecuación Decreto 351/79, Ley 19.587 (Seguridad e Higiene del Trabajo) y Ley N° 24.557 (Ley de Riesgos del Trabajo) con sus normas complementarias, modificatorias y/o reglamentarias.

**7. DETALLE POR RENGLON:**

| N  | DETALLE                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | El palmito deberá ser entero , el envase debe ser de 800 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                     |
| 2  | El esparrago deberá ser entero , el envase debe ser de 800 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                   |
| 3  | El morrón deberá estar en pedazos , el envase debe ser de 180 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                |
| 4  | La pulpa deberá estar tener un envase de lata ,el envase debe ser de 900 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                     |
| 5  | Los champiñones deberán estar enteros , el envase debe ser de 400 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                            |
| 6  | Choclo en grano entero , el envase debe ser de 380 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                           |
| 7  | Coctel de fruta enlata , deberá ser de 4 frutas , teniendo obligatoriamente cerezas , el resto de las frutas restantes será de acuerdo a la disponibilidad y época de las mismas , el envase debe ser de 820 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos |
| 8  | El ananá deberá estar en rodajas , el envase debe ser de 850 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                 |
| 9  | La frutilla deberá estar entera , el envase debe ser de 940 grs con una tolerancia para el mismo de +/- 50 gramos                                                                                                                                                  |
| 10 | El vino debe ser benjamín cabernet sauvignon el envase debe ser de vidrio de 750 cc , año de cosecha 2015                                                                                                                                                          |
| 11 | El vino debe ser benjamín chardonay el envase debe ser de vidrio de 750 cc , año de cosecha 2015                                                                                                                                                                   |
| 12 | El vino espumante deber ser chandon tipo extra brut el envase debe ser de vidrio de 750 cc                                                                                                                                                                         |
| 13 | El agua mineral debe estar en envases de plástico de 500 cc cada una                                                                                                                                                                                               |