

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, 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: **N° de Lote y/o N° de Partida, con su respectiva Fecha de Vencimiento.**

JG¹

- 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 Renglones:

Reglón N° 01: AZUCARES; TIPO IMPALPABLE, EXTRA BLANCA PARA RESPOSTERIA - ESTADO MOLIDA A TAMAÑO DE POLVO - PESO 1Kg - MATERIAL ENVASE PLÁSTICO - LIBRE DE GLUEN , SIN TACC

• **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 1 kg.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Chango o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.

Cantidad: 16 UNIDADES

Reglón 02: CEREZAS EN ALMIBAR – PRESENTACIÓN DEL ENVASE: PLASTICO PVC /LATA, HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO

• **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: Tipo Gentleman, Marvavic u otras de primera calidad.*
- ✓ *Al peso.*
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: 4 KILOGRAMOS

Reglón 03: COCO RAYADO PARA RESPOSTERIA – PROCEDENTE DE CULTIVO ECOLOGICO- SIN TACC -PRESENTACIÓN PAQUETE PLASTICO.

• **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 500 Grs a 1 Kg.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- ✓ *Primeras marcas: tipo Velez, Alicante, u otras de primera calidad*
- ✓ *Al peso.*

● **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.

Cantidad: 6 KILOGRAMOS.

Reglón N° 04: CREMA HELADA SABOR. LIMON- PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.

✓ Por litro

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

● **Cantidad: 24 LITROS.**

Reglón N° 05: CREMA HELADA SABOR. CHANTILLY- PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.

✓ Por litro.

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

● **Cantidad: 24 LITROS.**

Reglón N° 06: CREMA HELADA SABOR. DULCE DE LECHE - PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

● **Presentación:**

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

- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.

✓ Por litro.

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

- **Cantidad: 24 LITROS.**

Renglón N° 07: CREMA HELADA SABOR. FRUTILLA - PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Renglón N° 08: CREMA HELADA ESPECIAL SABOR. GRANIZADO - PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Renglón N° 09: CREMA HELADA ESPECIAL SABOR FLAN CON DULCE DE LECHE- PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Renglón N° 10: CREMA HELADA SABOR VAINILLA - PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Renglón N° 11: CREMA HELADA ESPECIAL SABOR CHOCOLATE - PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

20

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Reglón N° 12: CREMA HELADA PREMIUN SABOR TRAMONTANA- PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 LITROS.**

Reglón N° 13: CREMA HELADA PREMIUN SABOR FLAN TIRAMISU- PRESENTACIÓN: MATERIAL ENVASE DE PLASTICO PVC- LIBRE DE GLUTEN. SIN TACC

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por una capacidad.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras Marcas, Tipo: Frigor, Grido, u otras de primera calidad.
- ✓ Por litro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 24 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 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.


CP MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería