

## 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: **N° de Lote y/o N° 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 N° 4.238/68

**Detalle de los Renglones:**

**LECHES Y OTROS DERIVADOS**

**(Renglón 01)**

- **Renglón N° 01-** 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 5 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Milkaut, Iloy 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: 66 KILOGRAMOS.**

**QUESOS**

**(Renglones 02 y 03)**

**Características:**

- Aspecto:
- Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.
- Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.
- Corteza lisa consistente y bien formada.
- Forma: cilíndrica y 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 y 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° 02:** QUESOS; TIPO PROVOLONE - PRESENTACIÓN HORMA – MATERIAL ENVASE SIN. SIN TACC.

**Presentación:**

- Envase/envoltorio de material que no afecte la calidad del producto por 2,5 KG. aprox.
- Presentación: Horma por 2.5 kg. aprox.

- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo La Paulina, La Serenisima 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: 3 KILOGRAMOS.**

**Ren glón N° 03: QUESOS; TIPO PARMESANO - PRESENTACIÓN HORMA – MATERIAL ENVASE SIN. SIN TACC.**

**Presentación:**

- Envase/envoltorio de material que no afecte la calidad del producto por 2,5 KG. aprox.
- Presentación: Horma por 2.5 kg. aprox.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo La Paulina, 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: 5 KILOGRAMOS.**

**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 del Responsable de Compras 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.

  
 GONZALO A. OCHOA  
 AUX. DIV. HOTELERIA