

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, 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: ***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/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 N° 4.238/68

VERDURAS Y HORTALIZAS *(Reglones N° 1 al 7)*

CONSIDERACIONES GENERALES:

● **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material (cajón) que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento.

✓ Los envases serán debidamente rotulados con mención del establecimiento de origen, su domicilio legal y figurando además el grado de selección de calidad “Elegido”.

● **Estado Sanitario:**

✓ Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

Reglón N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD BERENJENA NEGRA- ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON - PESO 10Kg

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 270 gramos

● **Cantidad:**30 KILOGRAMOS.

Reglón N°2: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA COMUN - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA- PESO 20 KG.

● Tamaño mediano

● **Cantidad:** 100 KILOGRAMOS.

Reglón N°3: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA DE VERDEO- PRESENTACION ATADO.

● **Presentación:**

✓ Cebolla de verdeo tipo comercial penca fina o penca ancha

✓ Tamaño del atado mediano

● **Cantidad:** 30 ATADOS.

Reglón N° 4: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD TOMATE REDONDO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON - PESO 20Kg

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 180 gramos

● **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

Reglón N° 5: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZANAHORIA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA - PESO 20Kg

● **Presentación:**

✓ Zanahoria estado natural

✓ Bolsa por 20 kilogramos (limpia y sin hojas)

✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 200 gramos

- **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

Renglón N° 6: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN ROJO - ESTADO NATURAL - PESO 15Kg

- **Presentación:**

✓ Pimiento morrón, tipo comercial o cuatro cascotes color rojo

✓ Tamaño mediano: peso por unidad de 80 a 150 gramos

- **Cantidad:** 40 KILOGRAMOS

Renglón N°7: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD RÚCULA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION GRANEL

- **Presentación:**

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

- **Cantidad:** 10 ATADOS.

FRUTAS (Renglon N°8)

CONSIDERACIONES GENERALES:

- **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material (cajón) que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento.

✓ Los envases serán debidamente rotulados con mención del establecimiento de origen, su domicilio legal y figurando además el grado de selección de calidad "Elegido".

- **Estado Sanitario:**

✓ Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

Renglón N°8: FRUTAS; VARIEDAD NUEZ MARIPOSA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION KG.

- **Presentación:**

✓ Tamaño mediano: peso por unidad aproximadamente de 8 gramos

- **Cantidad:** 4 KILOGRAMOS.

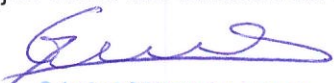
Consideraciones especiales:

- 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.


Gabo "ac" GONZALO A. OCHOA
AUX. DIV. HOTELERIA