

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.**
- 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

J01

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 13)

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 ACELGA - ESTADO EN HOJA - PRESENTACION CAJON

● **Presentación:**

✓ Acelga tipo comercial penca fina o penca ancha

✓ Tamaño del atado mediano

Cantidad: 70 ATADOS.

Reglón N°2: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD AJO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION RISTRA.

● Tamaño mediano

● **Cantidad:** 2 KILOGRAMOS.

Reglón N°3: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD BERENJENA NEGRA- PRESENTACION CAJON.

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano

● **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

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

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano

● **Cantidad:** 50 KILOGRAMOS.

Reglón N° 5: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA - PESO 25Kg

● **Presentación:**

✓ Cebolla tipo comercial valenciana

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

JQ

Cantidad: 90 KILOGRAMOS.

Reglón N° 6: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD LECHUGUIN - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJÓN

● **Presentación:**

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

● **Cantidad:** 40 ATADOS.

Reglón N° 7: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD PAPA BLANCA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA - PESO 50Kg

● **Presentación:**

✓ Papa variedad: Kennebec o pampeana.

✓ Calidad cepillada.

✓ Tamaño mediano-grande: peso por unidad de 150 a 300 gramos

● **Cantidad:** 190 KILOGRAMOS.

●

Reglón N° 8: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN ROJO - ESTADO NATURAL - PESO 15Kg

● **Presentación:**

✓ Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascós color rojo

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

● **Cantidad:** 30 KILOGRAMOS.

Reglón N° 9: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN VERDE - ESTADO NATURAL - PESO 15Kg

● **Presentación:**

✓ Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascós color verde

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

● **Cantidad:** 10 KILOGRAMOS.

●

Reglón N° 10: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD REPOLLO BLANCO - ESTADO NATURAL - PESO 20Kg

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano.

● **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

Reglón N° 11: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD TOMATE REDONDO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON - PESO 10Kg

● **Presentación:**

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

● **Cantidad:** 30 KILOGRAMOS.

Reglón N° 13: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZANAHORIA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA - PESO 20Kg

● **Presentación:**

✓ Zanahoria estado natural

✓ Presentación: bolsa por 20 kilogramos (limpia y sin hojas)

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

- **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

Reglón N° 14: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZAPALLITO VERDE - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano.
- **Cantidad:** 45 KILOGRAMOS.

FRUTAS

(Reglones N°14 AL 18)

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° 14: FRUTAS; VARIEDAD LIMON - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJÓN X 18Kg

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad aproximadamente de 100/200 gramos
- **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

Reglón N° 16: FRUTAS; VARIEDAD NARANJA ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

Reglón N° 16: FRUTAS; VARIEDAD BANANA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJÓN X 15Kg - ELEM. TRANSPORTE CAJON - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE CARTON

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

Reglón N° 17: FRUTAS; VARIEDAD MANZANA ROJO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJÓN X 15Kg -

Presentación:

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

JG

Renglón N° 18: FRUTAS; VARIEDAD PERA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJÓN X 15Kg -

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos

● **Cantidad:** 12 KILOGRAMOS.

Consideraciones especiales:

● Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas alHotel) 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 trasladado 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