

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 Nº 18.284 - Decreto Nº 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: **Nº de Lote y/o Nº 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:

LACTEOS Y OTROS DERIVADOS

(Renglones N°1 al 3)

- **Renglón N° 1**-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, 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: 20 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 2: MANTECA; CONSISTENCIA EN PAN - SAL CON - PESO 500GR

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 500 gramos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad: 22 KILOGRAMOS.**

Renglón N° 3: MANTECA INDIVIDUAL; CONSISTENCIA EN PAN – CON SAL – CAJA POR 100 UNIDADES.

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; cada unidad de 0.10 a 0.20 grs.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- Cantidad: 2000 UNIDADES**

QUESOS

(Renglones N° 4 al 6)

Características:

- Aspecto:
- ✓ Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.
- ✓ Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.
- Corteza lisa, consistente y bien formada.

- Forma: cilíndrica, 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, 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.

Reglón N° 4: QUESOS; TIPO TYBO - PRESENTACION HORMA X 4.5 Kg - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- **Cantidad: 24 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 5: QUESOS; TIPO CREMOSO - PRESENTACION HORMA - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 4 Kilogramos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- **Cantidad: 12 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 6: QUESOS; TIPO SARDO - PRESENTACION HORMA X 3Kg - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

● **Presentación:**

- ✓ Presentación: Horma por 3 kg.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- **Cantidad: 18 KILOGRAMOS.**