

## 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, expendá, 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.

79

- 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/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 Nº 4.238/68

### Detalle de los Renglones:

**Reglón Nº 01:** ARROZ; TIPO GRANO LARGO-FINO - TIPO CINCO CEROS - PROCESO PARBOLIZADO – PRESENTACIÓN ENVASE: MATERIAL PLÁSTICO -LIBRE DE GLUTEN.

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto de peso 1 Kilogramo.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo Gallo, Dos Hermanos o superior.*

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 20 KILOGRAMOS.**

● **Reglón Nº 02:** CONSERVAS DE ARVEJAS – PRESENTACIÓN DEL ENVASE: LATA HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

- **Presentación:**

- ✓ Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, herméticamente cerrado y etiquetado de 340 Grs.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo Molto, Arcor, La campagnola, u otras de primera calidad.*

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 60 LATAS**

**Reglón Nº 03:** AZUCARES; TIPO "A" COMÚN - ESTADO MOLIDA - PESO 1Kg - MATERIAL ENVASE PLÁSTICO -

- **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, Ledesma o superior.*

JG

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

**Cantidad: 40 KILOGRAMOS**

**Reglón N° 04:** CALDOS; GUSTO VERDURA - TIPO DESHIDRATADO - PRESENTACION CAJA CON 12 CUBOS X 10GR

● **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 12 cubos de 10 gramos cada unidad.

✓ **Presentación:** caja por DOCE (12) unidades de 10 grs aproximadamente.

✓ **Fecha de vencimiento:** NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

✓ **Primeras marcas:** tipo Knorr, Wilde, Maggi o superior.

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

● **Cantidad: 5 UNIDADES.**

**Reglón 05:** PANES, TIPO DE MIGA- PRESENTACIÓN HORMA

● **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.

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

✓ **Fecha de vencimiento:** *el efecto debe ser recibido dentro de las 24 horas de elaborado.*

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

● **Cantidad: 2 HORMAS.**

**Reglón 06:** PANES, TIPO DE MOLDE – PRESENTACIÓN PAQUETE POR 600 GRS.

● **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.

✓ **Marca sugerida:** tipo Bimbo, Lactal, Veneziana u otras de primera calidad.

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

● **Cantidad: 20 PAQUETES.**

JG

**Renglón N° 07:** SNACKS; TIPO PAPAS FRITAS CLÁSICAS - PRESENTACION BOLSAS X 800 Grs.

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase/bolsa de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ Primeras marcas sugeridas: tipo Lays, Danal, u otras de primera calidad.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 6 BOLSAS.**

**Renglón N° 08:** PURÉ; TIPO DE TOMATES - PRESENTACION ENVASE: TETRA-BRICK PESO 520 GRS.

● **Presentación:**

- ✓ diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 520 gramos.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo De la Huerta, La Campagnola, u otras de primera calidad.*
- **Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 30 CAJAS.**

**Renglón 9:** CONSERVAS DE DURAZNO AL NATURAL – PRESENTACIÓN: ENVASE DE LATA, HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

● **Presentación:**

- ✓ Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, herméticamente cerrado y etiquetado, de peso neto 820 Grs. Por lata.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo Arcor, Molto u otras de primera calidad.*
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- Cantidad: 108 LATAS**

**Renglón N° 10:** ESPECIAS; TIPO ROMERO - PRESENTACION BOLSA X 1 KILOGRAMO.

● **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 1 Kilogramo.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad: 2 KILOGRAMOS.**

**Renglón 11:** CONSERVAS DE COCTEL DE FRUTAS AL NATURAL – PRESENTACIÓN: ENVASE DE LATA, HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

39

● **Presentación:**

- ✓ Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, herméticamente cerrado y etiquetado, de peso neto 820 Grs. cada lata o envase
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo Molto, Alco u otras de primera calidad.*
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 96 LATAS**

**Renglón 12:** TAPAS P/EMPANADAS; TIPO P/HORNO – PRESENTACION BOLSA X 12 UNIDADES C/ SEPARADORES.

● **Presentación:**

- ✓ 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.
- ✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo Fargo, La Salteña u otras de primera calidad.*
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 40 PAQUETES**

**Renglón 13:** TAPAS P/TARTAS; PASCUALINAS, MASA PARA HORNOS  
PRESENTACION: BOLSA CON DOS UNIDADES.

● **Presentación:**

- ✓ Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto con un peso de 400 grs.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TREINTA (30) días contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas sugeridas: tipo La Salteña, Ottonello u otras de primera calidad.*
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad: 40 PAQUETE**

**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.

JG

- 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
- Las entregas serán semanales bajo requerimiento previo por parte del Hotel.
- El Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada de los productos.

  
CP MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería