

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, 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.

- 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:

CARNES EMBUTIDOS Y CERDOS (Renglones N° 1 al 5)

Productos Porcina: están compuestos por media res vacuna, cuartos delanteros y traseros. La carne porcina destinada al consumo será de cerdos estas reses pesan 110 kg de promedio).

Requisitos:

Ser tipificada con las calidades "J" o "U" de la escala de tipificación de la Junta Nacional de Carne y clasificadas con los grados de gordura 1 a 2, establecidos por el mismo organismo nacional.

Las medias reses declarados aptos por el SENASA, se presentará exenta de piel y vísceras; libre de contusiones, fresca, con color, olor y consistencia característicos; grasa de color y olor fresco; con temperatura entre 1 a 5°C; con sello de SENASA; el establecimiento elaborador presentará registro de SENASA y nombre comercial.

Las medias reses se recibirán completas, es decir con el medio espinazo correspondiente y con diafragma (entraña) pero libres de cabeza, rabo, sebo de la rebanada y de pelvis, restos de órganos genitales, médula espinal, recortes, coágulos, sebo de la cogotera, garrón y canal pelviano.

El Peso de las medias reses oscilará entre 114 y 135 kilogramos en el romaneo de playa de faena (categoría comercial "Vaca Buena"). En el acto de la recepción en el Hotel estos valores podrán sufrir una merma que oscilará entre 2 a 4 kg, lo que deberá ser tenido en cuenta pues a los efectos de las mismas, considerará el peso que resulte en el momento de la entrega del producto. Cuando se reciba en cuartos, la suma de los pesos del cuarto trasero y del cuarto delantero, deberá estar comprendido entre los límites especificados anteriormente.

Las medias reses y cuartos, llevarán estampados los sellos reglamentarios que a continuación se detallan en la parte de la misma:

- Sello de inspección Veterinaria.
- Sello del Tipificador de la Junta Nacional de Carnes.
- Sello de Tipificación y Calificación del grado de gordura.-
- Además de los sellos mencionados, las medias reses y cuartos pueden llevar otros que no son de interés para la Entrega y Recepción.

Estado sanitario:

La Carne Porcina destinada a la provisión del hotel, deberá ser entregada junto con el Certificado Sanitario para consumo interno expedido por el **SENASA**, del establecimiento de origen. Deberá coincidir el número de sello de la inspección veterinaria estampado en las medias reses o cuartos, con el que figura en el Certificado Sanitario.

Los requisitos higiénicos - sanitarios que deben satisfacer son los siguientes:

- Perfecto Estado de Limpieza, no tolerándose las medias reses o cuartos que tengan adheridos a su superficie cuerpos extraños como los que se detallan:
- Restos de tegumento, pelos u otros faenares.
- Restos de contenido gastrointestinal del mismo animal.
- Grasa mineral de los rieles de las gancheras o de las roldanas.
- Corpúsculos de tierra o de óxido de los rieles de las gancheras.
- Coágulos o machucones, ya sean por defectos de operatividad de la planta faenadora o por traumatismos producidos en la vida del animal.

Las Carnes inspeccionadas por el **SENASA**, presentan los ganglios linfáticos que a renglón seguido se detallan con una serie de incisiones foliadas para detectar lesiones por gérmenes específicos. -

- Preescapular.
- Precural.
- Prépectoral.
- Preesternal.



- Isquiático.
- Inguinal (en el macho).
- Retromamario (en la hembra).
- Iliacos.

Si el producto fuera rechazado por no cumplir con algunos de los puntos de esta Especificación, el proveedor será el responsable de proveer al hotel en las condiciones que ella lo exija dentro de las DOCE (12) horas de producido el mismo.

Entrega:

Las medias reses se entregarán enfriados a una temperatura que tomada en la profundidad de las grandes masas musculares con termómetro pincha carne, no debe ser superior a los cinco grados centígrados (5° C), ni inferior a los cero grados (0° C). -

El PH de la carne será de reacción francamente ácida oscilando entre 5,4 y 6,2 como máximo, pudiendo ser determinado con papel indicador con escala de comparación entre 5 y 7, si es que no se dispone de aparatos adecuados.

Transporte/Flete:

Las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones habilitados al efecto, fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor.

El proveedor deberá contar con personal propio para realizar la descarga.

El transporte de los productos congelados se efectuará indefectiblemente en vehículos especiales con equipos apropiados que puedan garantizar el mantenimiento de la temperatura adecuada (-18°C), según lo estipulado en el C.A.A.

Se dará cumplimiento a lo establecido en el C.A.A. en lo referente a la movilidad en perfectas condiciones de higiene y seguridad con su copia de Certificado de Habilitación vigente.

Los vehículos que transporten estos productos deberán estar habilitados por SENASA, conforme a las disposiciones vigentes de la Ley N° 18.284 y Decreto reglamentario N° 4238/68. Si la distancia a recorrer entre la planta faenadora y el Hotel es considerable, se deberá cubrir el producto con una funda de algodón especial (stockinette).

El incumplimiento de lo mencionado en el presente punto ya sea en todo o en parte provocará el rechazo de la provisión.

Todos los envases y los productos solicitados serán provistos en sus embalajes originales, presentando rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6 del Anexo "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", según lo establecido en el C.A.A.

Cada uno de los cortes debe estar envasados por unidad rotulados indicando el nombre del corte y fecha de vencimiento.

El envase debe permitir su manipuleo y tratamiento de movimientos para su traslado, sin presentar roturas y/o deformaciones.

El embalaje que contenga más de un producto deberá ser identificado con un rótulo que deberá contener la siguiente información:

Para los productos porcinos se admitirán solamente los provistos de depostaderos porcinos y/o fábrica de chacinados.

Los lechones deberán presentarse libres de vísceras. Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis.

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación:

1) Constancia de inscripción del FRIGORIFICO PRODUCTOR, en el REGISTRO UNICO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA para el ciclo 1 y/o ciclo 2 emitido por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Las mencionadas constancias deberán ser presentadas legibles, con fechas vigentes a la fecha de apertura, contener la firma del funcionario estatal que emitió la constancia y en caso de no ser originales certificadas por un funcionario Estatal idóneo del tema o por Escribano Público.

2) Las ofertas deberán obligatoriamente indicar la marca del producto cotizado, en un todo de acuerdo con las características citadas en estas especificaciones técnicas, al momento de la apertura de las ofertas, en el propio cuerpo de las mismas, la que deberán ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como "o similar" y/o según existencia al momento de la entrega.

3) Constancia de inscripción de habilitación para el tránsito de mercadería.

Los OFERENTES deberán presentar habilitación vigente de los vehículos empleados para el traslado de los productos alimenticios ofertados, dicha habilitación deberá ser expedida por el organismo competente.

En el supuesto de ser un frigorífico inscripto en el REGISTRO UNICO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA (R.U.C.A) como EXPORTADOR DE GANADO Y CARNES (FRIGORIFICO CLASE "A") no deberá presentar el OFERENTE la habilitación de tránsito por cuanto su habilitación incluye el tránsito federal de la mercadería (Decreto N° 4238/68).

Las mencionadas constancias deberán ser presentadas legibles, con fechas vigentes a la fecha de apertura y en caso de no ser originales certificadas por un Funcionario Estatal idóneo del tema o por Escribano Público.

4) Los oferentes deberán presentar, al momento de la apertura, junto con su oferta y solo en el caso que el oferente no sea el frigorífico proveedor, una nota original donde el frigorífico productor de la marca cotizada (debidamente habilitado por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA), se compromete a hacer la entrega de los productos cotizados en caso que el oferente resultara adjudicado.

Así mismo, la nota original del frigorífico productor debe hacer referencia a la presente Licitación.

La firma insertada en la nota original requerida, en caso de corresponder se presentación, deberá estar certificada por Escribano Público.

5) Copia de la certificación otorgada por los organismos internacionales de certificación de calidad actualizada:

- ISO 9001:2008 - Sistema de Gestión de Calidad.
- ISO 14001:2004 - Medio ambiente.
- OHSAS 18001:2007 – Sistema de gestión en seguridad y salud ocupacional.

6) El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado, en consecuencia, constancias de: Capacitación del personal, Buenas Prácticas de manufactura (BMP o GMP), Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES o SSOP), Manipulación higiénica de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) – INOCUIDAD ALIMENTARIA.

LAS OFERTAS QUE NO CUMPLAN CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TECNICAS, SERAN DESESTIMADAS SIN RECLAMO ALGUNO.

Renglón N° 1: CARNES; TIPO PORCINA- BONDIOLO DE CERDO

- Presentación:
- ✓ No Envasado al vacío / No congelado.
- Cantidad: 20 KILOGRAMOS.

Renglón N° 2: CARNES; TIPO PORCINA - CARRE DE CERDO

- Presentación:
- ✓ No Envasado al vacío. / No Congelado.
- Cantidad: 40 KILOGRAMOS.

Renglón N° 3: CARNES; TIPO PORCINA – MATAMBRE DE CERDO

Presentación:

✓ No Envasado al vacío / No congelado.

Cantidad: 15 KILOGRAMOS

Renclón N° 4: CARNES; TIPO PORCINA –SOLOMILLO DE CERDO

Presentación:

✓ No Envasado al vacío / No Congelado.

Cantidad: 42 KILOGRAMOS

Renclón N° 5: CARNES; TIPO PORCINA – CHORIZO BOMBON.

Presentación:

✓ No Envasado al vacío.

Cantidad: 4 KILOGRAMOS


Suboficial Mayor ALEJANDRA A. LUCEÑA
Encargada de Hotelería