

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **Requisitos generales que deben cumplir los alimentos solicitados:**

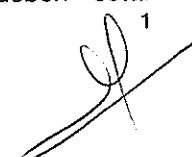
- Todos los productos deben ajustarse a las NORMAS del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A.) y del INSTITUTO DE RACIONALIZACIÓN DE MATERIALES (IRAM).

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



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)**

• **Reglón 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, Iloay 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: 45 KILOGRAMOS.**

• **Reglón N° 2**- LECHE ENTERA - ESTADO LÍQUIDO- TIPO ENTERA- PROCESO LARGA VIDA- AGREGADO VITAMINAS A Y D- PRESENTACIÓN ENVAASE X 1 LT. MATERIAL ENVASE PLASTICO- LIBRE DE GLUTEN, SI.

**\*Presentación:**

- Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Iloay 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: 230 KILOGRAMOS.**

**Reglón N° 3:** MANTECAS; 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 La Paulinar, Iloay o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad: 10 KILOGRAMOS.**

**QUESOS**

**(Renglones N° 4 al 8)**

**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: QUESO CREMA- PRESENTACION BALDE/SACHET - ELEM. MATERIAL ENVASE PLASTICO POR KG.**

**Presentación:**

- Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto entre 500 grs y 3,5 kg.
- Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor 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: 14 KILOGRAMOS**

**Reglón N° 5: 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.

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor u otras de primera calidad

**• Cantidad: 63 KILOGRAMOS.**

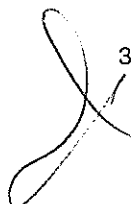
**Reglón N° 6: QUESOS; TIPO CREMOSO - PRESENTACION HORMA - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO**

**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.

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, La Serenísima u otras de primera calidad.

**• Cantidad: 20 KILOGRAMOS.**



3

**Ren glón N° 7:** 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.

\*Primeras marcas: tipo La Paulina, Sancor u otras de primera calidad.

● **Cantidad: 6 KILOGRAMOS.**

**Ren glón N° 8:** QUESOS; TIPO ROQUEFORT - PRESENTACION HORMA X 2.5Kg - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO

● **Presentación:**

✓ Presentación: Horma por 2.5 kg.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

\*Primeras marcas: tipo Emperador, Bavaria u otras de primera calidad.

● **Cantidad: 7 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.

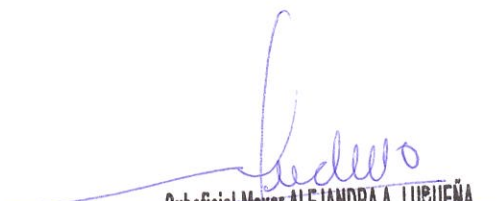
● La descarga de los bienes en el lugar de entrega se hará previa coordinación con el personal responsable del área de racionamiento del Hotel y será efectuada por personal de la firma adjudicataria.

● 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.

  
Suboficial Mayor ALEJANDRA A. LUBEÑA  
Encargada de Hotelería  
27/8/24