

## 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.
- 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/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.

JQ<sub>1</sub>

- 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

### **Renglón N° 1: CARNE CAPRINA TIPO: CABRITO - PRESENTACION POR KILO**

- **Características técnicas:**

Los cabritos para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

- **Estado sanitario:**

✓ Los cabritos que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se considerarán ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.

✓ Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos).

- **Presentación:**

✓ Los cabritos serán entregados en envases aprobados por SENASA que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente.

✓ Cada cabrito con un peso aproximado de 7 kg. aproximadamente.

- **Cantidad:** 24 KILOGRAMOS.

### **Renglón N° 2: AVES; TIPO POLLO - PRESENTACION POR KILO**

- **Características técnicas:**

Los pollos congelados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

- **Estado sanitario:**

✓ Los pollos congelados que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se considerarán ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.

✓ Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal; canutos de pluma, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos).

- **Presentación:**

✓ Los pollos serán entregados en envases aprobados por SENASA que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente.

✓ Cada pollo con un peso aproximado de 2,300 kg. aproximadamente.

✓ Cajón no retornable por 9 unidades de pollo de 20 kg aproximadamente.

✓ Con menudo.

JN

✓ Rótulo: con caracteres de igual realce y visibilidad, denominación del producto, origen, peso neto, lote, establecimiento elaborador, nombre comercial, fecha de elaboración

- **Cantidad:** 200 KILOGRAMOS.

**Reglón N° 2:** HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO GRANDES - COLOR MARRON – PRESENTACIÓN MAPLE DE 30 UNIDADES

● **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y que aseguren el transporte. En el caso que el proveedor utilice cajas no retornables, lo deberá indicar en la propuesta de la licitación.

✓ Presentación: *maple por 30 unidades.*

✓ Fecha de vencimiento: NO superior a TREINTA (30) días contados desde la fecha de entrega del producto.

✓ Tamaño promedio: 60/70 gramos aproximadamente.

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

- **Cantidad:** 70 MAPLES.

**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.

  
CP MANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería