

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, 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/o Dirección de Bromatología Provincial) y deben estar

1


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

PESCADOS Y MARISCOS
(Reglón del N°1 al N°3)

- **Reglón N° 1-** FILET DE MERLUZA FRESCO DESPINADO -

Presentación:

Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0.

Carne Blanca.

De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura.

Olor normal - No olor rancio o extraño

Bajo contenido graso

Sin Olor, Ni Sabor Desagradable.

Congelado y envasado al Vacío.

Interfoliado seco.

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

Presentación Sugerida: 1 (UNO) Filet de merluza Peso 300 gramos aproximadamente (congelados). Rotulado con denominación del producto y peso.

Cantidad: 127 KILOGRAMOS.

- **Reglón N° 2-** FILET DE SALMÓN ROSADO DESPINADO CORTE MARIPOSA-

Presentación:

Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0.

Carne Blanca.

De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura.

Olor normal - No olor rancio o extraño

Bajo contenido graso

Sin Olor, Ni Sabor Desagradable.

Congelado y envasado al Vacío.

Interfoliado seco.

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

Presentación Sugerida: 1 (UNO) Filet de salmón Peso 300 gramos aproximadamente (congelados). Rotulado con denominación del producto y peso.

Cantidad: 15 KILOGRAMOS.

- **Reglón N° 3-** CAMARONES PELADOS COCIDOS Y CONGELADOS- ENVASE O PAQUETE POR 1 KILOGRAMO.

Presentación:

Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0.

Carne Blanca.

De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura.

Olor normal - No olor rancio o extraño

Bajo contenido graso

Sin Olor, Ni Sabor Desagradable.

Congelado y envasado al Vacío.

Interfoliado seco.

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

Presentación Sugerida: Paquete o envase entre 200 gramos a 1 kilogramo

Rotulado con denominación del producto y peso.

Cantidad: 2 KILOGRAMOS.

- **Reglón N° 4-** LANGOSTINOS PELADOS DESVENADOS Y SECO POR KG.- ENVASE O PAQUETE DE 1 KILOGRAMO.

Presentación:

Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C Bajo 0.

Carne Blanca opaca o ligeramente rosada.

De primera calidad composicional, color, firmeza, jugosidad y ternura.

Olor normal - No olor rancio o extraño

Bajo contenido graso

Sin Olor, Ni Sabor Desagradable.

Congelado y envasado al Vacío.

Interfoliado seco.

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

Presentación Sugerida: Paquete o envases entre 200 gramos a 1 kilogramo aproximadamente.

Rotulado con denominación del producto y peso.

Cantidad: 2 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.
- La mercadería deberá ser entregada a requerimiento durante el periodo fijado en la solicitud de contratación y a partir de las 48 horas hábiles administrativas desde el momento en que el oferente recibe la orden de compra.
- 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