

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 Nº 18.284 - Decreto Nº 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: **Nº de Lote y/o Nº de Partida, con su respectiva Fecha de Vencimiento.**

Jo¹

- 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

Requisitos particulares para bebidas con alcohol: que las mismas deberán responder a la exigidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Considérense aptas para el consumo humano las bebidas alcohólicas que cumplan, sin perjuicio de otras, las siguientes especificaciones de límites máximos, expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro: - Alcohol metílico 200 mg/100 ml (1) - Ácido cianhídrico 5 mg/100 ml - Furfural 5 mg/100 ml - Alcoholes superiores y aldehídos 5 g/l

NOTA: (1) El nivel de 200 mg/100 ml de alcohol anhidro comprende a todas las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), excluyendo a las bebidas provenientes de destilados de mostos fermentados de pulpa de frutas o de orujos de uva, en cuyo caso el límite máximo es de hasta 700 mg/100 ml de alcohol anhidro. Asimismo, no deben contener alcohol amílico, isopropílico, benzol, hidrocarburos, piridina o cualquier otra sustancia utilizada como desnaturalizante de alcohol etílico o en la producción de alcohol anhidro. No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el C.A.A. Las bebidas alcohólicas deberán estar sujetas a las normativas del Código Alimentario Argentino en sus **CAPITULO XIII – BEBIDAS FERMETADAS**, (Cervezas, Sidras, Vinos, Vinos Específicos, VINOS Espumosos y Vinos Compuestos). Art 1080 al 1107

CAPITULO XIV – BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHOLICAS, DESTILADAS Y LICORES. (Ginebra, Grappa, Gin, Coñac, Ron, Whisky, Tequila, Caña, Licor, otros) Art. 1108 al 1129.

Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar bien visible, la graduación alcohólica correspondiente expresada como porcentaje en volumen (% vol.). Asimismo, deberán consignarse las leyendas "BEBER CON MODERACION". PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".

Los productos importados considerados bebidas alcohólicas deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por Ley N° 24.788, en idioma español.

Detalle de los Renqlón

RENGLON 1: CERVEZA, TIPO: STELLA ARTOIS - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 970 c.c. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase 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.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 120 BOTELLAS.**

J9

REGLON 2: CERVEZA, TIPO: QUILMES - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 970 c.c. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase 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.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 120 BOTELLAS.**

REGLON 3: CERVEZA, TIPO: HEINEKEN - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 970 c.c. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase 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.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 120 BOTELLAS.**

REGLON 4: CERVEZA, TIPO: CORONA RUBIA - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 330 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

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

REGLON 5: VINOS – VINO TINTO TIPO: LA LINDA MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
 - Clasificación: MALBEC
 - **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- Cantidad: 96 BOTELLAS.**

REGLON 6: VINOS – VINO TINTO TIPO: LA LINDA CHARDONNAY - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

- Clasificación: CHARDONNAY

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

Cantidad: 24 BOTELLAS.

REGLON 7: VINOS – VINO TINTO TIPO: TRUMPETER MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

- Clasificación: MALBEC

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

Cantidad: 80 BOTELLAS.

REGLON 8: VINOS – VINO TINTO TIPO: BENJAMIN MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

- Clasificación: MALBEC

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

Cantidad: 24 BOTELLAS.

REGLON 9: VINOS – VINO TINTO TIPO: FOND DE CAVE MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

- Clasificación: MALBEC

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

Cantidad: 72 BOTELLAS.

REGLON 10: VINOS– VINO TINTO TIPO: FOND DE CAVE CHARDONNAY MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

- Clasificación: CHARDONNAY

Jg

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

Cantidad: 12 BOTELLAS.

REGLON 11: VINOS – VINO TINTO TIPO: LUIGUI BOSCA MALBEC - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Clasificación: MALBEC
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: 72 BOTELLAS.

REGLON 12: VINOS– VINO BLANCO TIPO: LUIGUI BOSCA CHARDONNAY - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Clasificación: CHARDONNAY
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: 24 BOTELLAS.

REGLON 13: VINOS– VINO BLANCO TIPO: EMILIA CHARDONNAY - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Clasificación: CHARDONNAY
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: 12 BOTELLAS.

REGLON 14: SIDRA DE MANZANA– TIPO: SAENS BRIONES 1888 - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

- Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) 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.
- Cantidad: 60 BOTELLAS.**

REGLON 15: VINOS– VINO BLANCO TORRONTÉS TIPO: SANTA JULIA TORRONTÉS - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
 - Clasificación: BLANCO TORRONTÉS
 - **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- Cantidad: 12 BOTELLAS.**

REGLON 16: VINO ESPUMANTE – TIPO: CHANDON EXTRA BRUT - PRODUCTO ENVASADO: BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ML. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
 - Fecha de vencimiento NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
 - Clasificación: Vino Espumante
 - **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- Cantidad: 60 BOTELLAS.**

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 en los días y horarios que a continuación se describen.
- 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 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