

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/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.

JD¹

- 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

VERDURAS Y HORTALIZAS

(Reglones N° 1,2)

CONSIDERACIONES GENERALES:

● **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento.

✓ Los envases serán debidamente y figurando el grado de selección de calidad "Elegido".

● **Estado Sanitario:**

✓ Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

Reglón N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD PUERRO - ESTADO NATURAL – PRESENTACION POR UNIDAD

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano.

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

● **Cantidad:** 3 UNIDADES

Reglón N° 2: FRUTAS; VARIEDAD NUEZ MARIPOSA- ESTADO NATURAL – PRESENTACION PAQUETE POR 100 GRS A 1 KG

Presentación:

● Tamaño mediano

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

● **Cantidad:** 15 KILOGRAMOS.

Consideraciones especiales:

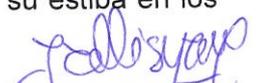
● Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hotel) que demandaren la inmediata sustitución de los elementos observados o defectuosos, el transporte será realizado por el adjudicatario y estarán a su cargo los gastos de fletes, 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 del Responsable de Compras 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.

● 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.

● Queda a cargo del adjudicatario el costo y diseño de los embalajes como así también su estiba en los respectivos depósitos.


CP. ANSILLA JUAN JOSÉ
Adj. Dir. Hotelería