

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.**

- 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 desnaturante 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 Renglón

RENGLON 1: CERVEZAS- TIPO: CHOPP - PRODUCTO ENVASADO: BARRIL DE ACERO INOXIDABLE DE 18 LTRS. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Los envases deben ser los específicos como acero inoxidable para contener y dispensar la cerveza a presión.
- La cerveza debe mantenerse carbonatada y fresca para que ayude a preservar su calidad.
- Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- presentación sugerida: un barril de 18 lt.

- Marcas sugeridas: Pilcen Cassaro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 180 LITROS**

REGLON 2: CERVEZAS- TIPO: CHOPP - PRODUCTO ENVASADO: BARRIL DE ACERO INOXIDABLE DE 30 LTRS. HERMETICAMENTE CERRADO Y ETIQUETADO.

Presentación:

- Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- Los envases deben ser los específicos como acero inoxidable para contener y dispensar la cerveza a presión.
- La cerveza debe mantenerse carbonatada y fresca para que ayude a preservar su calidad.
- Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- Presentación sugerida: un barril de 30 ltrs.
- Marcas sugeridas: Pilcen Cassaro.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 120 LITROS**

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.

Fecha: 19 de Diciembre de 2024