

## 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 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

• **La descarga de los bienes en el lugar de entrega se hará previa coordinación con el personal Responsable de stock del Hotel y será efectuada por personal de la firma adjudicataria** en los días y horarios que a continuación se describen.

• **De lunes a sábados de 08:00 hs a 17:00 hs.**

• 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.

### Requisitos particulares

CAPITULO XII – BEBIDAS ANALCÓHOLICAS - BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), deben responder a lo normado en los Art. 982 al 1065.

### Detalle de los Renqlones:

#### AGUAS Y GAEOSAS (Renqlones del 01 al 13)

**Renqlón N° 1:** AGUA MINERAL; TIPO SIN GASIFICAR - PRESENTACION ENVASE X 500 ML - MATERIAL ENVASE PLASTICO PVC - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

• **Presentación:**

✓ *Primeras marcas, tipo Saldan, Villavicencio, Bonaqua o superior.*

✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 500 ML.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

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

**Cantidad: 48 BOTELLAS.**

**Renqlón N° 2:** AGUA MINERAL; TIPO GASIFICADA - PRESENTACION ENVASE X 500 ML - MATERIAL ENVASE PLASTICO PVC - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

• **Presentación:**

✓ *Primeras marcas, tipo Villavicencio, Bonaqua o superior.*

✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 500 ML.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

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



**Cantidad: 48 BOTELLAS.**

**Reglón N° 3:** AGUA MINERAL; TIPO SIN GASIFICAR - PRESENTACION ENVASE X 1,5 LTS - MATERIAL ENVASE PLASTICO PVC - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

• **Presentación:**

✓ *Primeras marcas, tipo Villavicencio, Bonaqua o superior.*

✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 1,5 lts.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

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

**Cantidad: 48 BOTELLAS.**

**Reglón N° 4:** GASEOSA TIPO COCA COLA ZERO; PRESENTACION ENVASE X 500 ML. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 500 ML.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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.**

**Reglón N° 5:** GASEOSA TIPO COCA COLA; PRESENTACION ENVASE X 500 ML. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 500 ML.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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: 36 BOTELLAS.**

**Reglón N° 6:** GASEOSA TIPO COCA COLA; PRESENTACION ENVASE X 1.5 LT. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 1,5 Lts.

✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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:** 36 **BOTELLAS.**

**Reglón N° 7:** GASEOSA TIPO COCA COLA ZERO; PRESENTACION ENVASE X 1.5 LT - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 1,5 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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:** 24 **BOTELLAS.**

**Reglón N° 8:** GASEOSA TIPO SPRITE; PRESENTACION ENVASE X 1,5 LTS- MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.por una capacidad de 1,5 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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:** 24 **BOTELLAS.**

**Reglón N° 9:** GASEOSA TIPO SPRITE; PRESENTACION ENVASE X 500 ML.- MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 1,5 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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:** 36 **BOTELLAS.**

**Reglón N° 10:** GASEOSA TIPO SPRITE ZERO; PRESENTACION ENVASE X 500 ML. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 1,5 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

JG

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad: 48 BOTELLAS.**

**Reqlón N° 11:** GASEOSA TIPO SPRITE ZERO; PRESENTACION ENVASE X 1.5 LT. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 1,5 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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: 48 BOTELLAS.**

**Reqlón N° 12:** JUGO DE NARANJA TIPO CITRIC; PRESENTACION ENVASE X 1 A 5 LT. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por la capacidad entre 1 (UNO) a 5 (CINCO) Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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: 200 Lt.**

**Reqlón N° 13:** AGUA TONICA TIPO SCHWEPPE; PRESENTACION ENVASE ENTRE 269 C.C A 1 LT. - MATERIAL ENVASE PLASTICO 3 (PVC) - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

**Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por la capacidad entre 269 C.C. a 1 Lts.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) 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: 24 Lt.**

**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 trasladado 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. M. ANSILLA JUAN JOSÉ  
Aux. Dir. Hotelería