

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, 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 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/ò Dirección de Bromatología Provincial) y deben estar obligatoriamente Rótulos de acuerdo a la normativa vigente "Reglamento Técnico Rotulación de Alimentos Envasados" y sucesivas actualizaciones.

 1

- 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
(Renglones N° 1 al 14)

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.

Renglón N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ACELGA - ESTADO EN HOJA - PRESENTACION ATADO

● **Presentación:**

✓ Acelga tipo comercial penca fina o penca ancha

✓ Tamaño del atado mediano

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

Cantidad: 45 ATADOS.

Renglón N° 2: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD AJO – PRESENTACION CABEZA

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano

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

● **Cantidad:** 19 CABEZAS

Renglón N° 3: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD BERENJENA NEGRA- PRESENTACION POR KG

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano

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

● **Cantidad:** 25 KILOGRAMOS.

Renglón N° 4: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CALABACIN- ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON/BOLSA POR 12 KG APROXIMADAMENTE -

● **Presentación:**

✓ Tamaño mediano

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

● **Cantidad:** 53 KILOGRAMOS.

Reglón N° 5: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 15 KG APROXIMADAMENTE -

● **Presentación:**

- ✓ Cebolla tipo comercial valenciana
- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 180 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ **Cantidad: 92 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 6: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD CEBOLLA DE VERDEO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION ATADO

Presentación:

● **Presentación:**

- ✓ Cebolla de verdeo tipo comercial penca fina o penca ancha
- Tamaño del atado mediano de 15 a 20 cm aproximadamente.
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 7 ATADOS.**

Reglón N° 7: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD LECHUGUIN - ESTADO NATURAL - PRESENTACION POR ATADO

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 80 ATADOS.**

Reglón N° 8: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD LIMÓN - ESTADO NATURAL - PRESENTACION POR KG

● **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 14 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 9: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD PAPA CEPILLADA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 18 KG APROXIMADAMENTE

● **Presentación:**

- ✓ Papa variedad: Kennebec o pampeana.
- ✓ Calidad cepillada.
- ✓ Tamaño mediano-grande: peso por unidad de 150 a 300 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 545 KILOGRAMOS.**

Reglón N° 10: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN ROJO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION POR KG.

● **Presentación:**

- ✓ Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascós color rojo
- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad de 80 a 150 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad: 20 KILOGRAMOS.**

JG

Reglón N° 11: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD MORRÓN VERDE - ESTADO NATURAL - PRESENTACION POR KG.

● **Presentación:**

- ✓ Pimiento morrón tipo morrón comercial o cuatro cascós color verde
- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad de 80 a 150 gramos.
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 14 KILOGRAMOS.

Reglón N° 12: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD TOMATE REDONDO - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON POR 15 KG APROXIMADAMENTE

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 270 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 109 KILOGRAMOS.

Reglón N° 13: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZANAHORIA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION BOLSA POR 20 KG APROXIMADAMENTE

● **Presentación:**

- ✓ Zanahoria estado natural
- ✓ Presentación: bolsa por 20 kilogramos (limpia y sin hojas)
- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 200 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 20 KILOGRAMOS.

Reglón N° 14: VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD ZAPALLITO VERDE - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJON POR 15 KG APROXIMADAMENTE

● **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano.
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 100 KILOGRAMOS.

FRUTAS

(Reglones N° 15 AL 20)

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.

JN

Reglón N° 15: FRUTAS; VARIEDAD NARANJA ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA/BOLSA POR KG

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 251 KILOGRAMOS.

Reglón N° 16: FRUTAS; VARIEDAD BANANA - ESTADO NATURAL- PRESENTACION CAJA POR KG

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad no menor de 250 gramos
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 251 KILOGRAMOS.

Reglón N° 17: FRUTAS; VARIEDAD MANZANA ROJA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA POR Kg

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 227 KILOGRAMOS

Reglón N° 18: FRUTAS; VARIEDAD PERA - ESTADO NATURAL - PRESENTACION CAJA POR Kg

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano
- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- **Cantidad:** 239 KILOGRAMOS

Reglón N° 19: FRUTAS; VARIEDAD MELÓN - ESTADO NATURAL - PRESENTACIÓN POR KILOGRAMOS

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad aproximadamente de 1,5 a 2 kilogramos

- **Cantidad:** 239 KILOGRAMOS.

Reglón N° 20: FRUTAS; VARIEDAD SANDÍA - ESTADO NATURAL - PRESENTACIÓN POR KILOGRAMOS

• **Presentación:**

- ✓ Tamaño mediano: peso por unidad aproximadamente de 4 a 6 kilogramos

- **Cantidad:** 239 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.*

JG⁵

- El bien requerido será trasladado 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: 22 de enero de 2025


CPN. MANSILLA JUAN JOSÉ
Aux. Dir. Hotelería