

Anexo 6 al PByCP

ESPECIFICACION TECNICA NRO 03/2017:

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACION DEL RACIONAMIENTO DEL PERSONAL DEL INTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS

1. CONDICIONES TECNICAS GENERALES

Los productos deberán cumplir con las condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, según se estipula en el Código Alimentario Argentino – Ley 18.284 – Decreto 2126/71

Las carnes, vacuna, de cerdo, pollo y pescados deberán ser enfriados; no congelados.

Para los productos vacunos se admitirán solamente productos provenientes de frigoríficos clasificados como ciclo 1 o ciclo completo.

Los cortes de carnes rojas bovinas provendrán de animales jóvenes, categoría novillos, con un peso en pie aproximado de 420/500Kgs.

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 el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

En caso que el oferente cotice efectos cuya fabricación es propia, aclarará la siguiente leyenda "FABRICACIÓN PROPIA", debiendo presentar en el rubro carnes y afines la constancia de haber cumplido con la RESOLUCION N° 906/00 de la SAGPYA. En el caso que el oferente sea "fabricante", el mismo deberá cumplir con lo establecido en el Punto 4 (Requisitos generales), Anexo A (Directivas generales sobre limpieza y desinfección), Anexo B (Métodos y productos de limpieza), Anexo C (Desinfección) de la NORMA IRAM 14203:2004 "SERVICIOS ALIMENTICIOS – PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)".

NORMATIVAS RELATIVAS AL REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS Y PRODUCTOS

- **Ley 18.284 "Código Alimentario Argentino"**
- **Decreto Nro 2126/71 Reglamentario de la Ley 18.284 – Normas Higiénico-Sanitarias Bromatológicas y de Identificación Comercial (C.A.A.)**
- **Decreto Nro 815/99 Sistema Nacional de Control de Alimentos.**

FIRMA

ACLARACIÓN DE FIRMA.....

RAZON SOCIAL.....

- **Inscripción de Establecimientos e Inscripción de Productos Alimenticios y de Suplementos Dietarios. Disp. 2612/97 ANMAT. (derogada en parte)**
- **Disp. ANMAT N° 924/96. Incorporación al sistema de organización y diligenciamiento de las tramitaciones llevadas a cabo por ANMAT**
- **Disp. ANMAT N° 7107/98 Aprobación de los requisitos de información y documentación para la Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementarios Dietarios y su Instructivo, para su utilización a nivel nacional, en el marco del Pacto Federal para la Fiscalización y Registro de Alimentos**
- **Disp. ANMAT N° 1146/99 “Inscripción de Productos Alimenticios y Suplementos Dietarios”**
- **Rotulación de alimentos envasados. Res. 21/02 GMC, Incorporada al CAA por Res. Conj. 41/03 SPRyRS y 345/03 SAGPYA.**
- **Información Nutricional Complementaria. Res. Conj. 40/04-SPRRS y 298/04-SAGPYA**
- **Decreto-Ley N° 9.244/63 “Normas para la calidad de Frutas Frescas” DNFC-**
- **Resolución Nro 145/83- de la Secretaria de Agricultura y Ganadería – Reglamentación Ley 9244/63**
- **Vehículos de Transporte. Art. 154 bis. CAA.**

2. CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES

a. ENVASES

1) CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS

Cada uno de los cortes dentro de las cajas de envase deben estar rotulados indicando el nombre del corte y fecha de vencimiento, envasado al vacío en bolsas retractiles tipo Cryobac BDF (Medidas e Higiene y Salubridad).

Los productos en general deberán contar con un rótulo donde conste:

- a) El número de certificado de autorización del producto expedido por el Ministerio de Salud y Medio Ambiente.

FIRMA
ACLARACIÓN DE FIRMA.....
RAZON SOCIAL.....

- b) Nombre (o número del establecimiento y domicilio del productor, fabricante o expendedor)
- c) Fecha de envasado.

El envase (caja de cartón) debe poseer un micronaje tal que soporte el peso de los cortes (20 kgs aproximadamente) permitiendo su manipuleo y tratamiento de movimientos para su traslado, sin presentar roturas y/o deformaciones.

2) VÍVERES PERECEDEROS VARIOS:

- a) Deberá preservar las formas y características de los productos cotizados y responder a lo establecido en el C.A.A. Los mismos serán entregados en envases aprobados por la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) con el fin de garantizar el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación, que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente,
- b) Deberán presentar en forma clara y legible, en lugar visible, la fecha de elaboración y vencimiento. Así como también en número de registro en el RNPA o RPPA según corresponda.

3) NO PERECEDEROS

- a) Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados en sus envases aprobados por la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)
- b) Los envases deben presentar en lugar visible la fecha de elaboración y vencimiento . así como también el RNPA o el RPPA según corresponda, conforme lo establecido en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.

4) FRUTAS Y HORTALIZAS

- a) Las mismas serán entregadas en los envases autorizados por la DNFC (Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) Reglamentación del Decreto-Ley N° 9.244/63 (Resolución 554/83- y 145/83), fiscalización de calidad agroalimentaria del SENASA
- b) La fruta contenida en cada envase deberá ser de madurez y tamaño uniforme y de una sola variedad. La fruta de la parte superior del envase deberá ser el fiel reflejo del contenido total del mismo.

FIRMA
ACLARACIÓN DE FIRMA.....
RAZON SOCIAL.....

- c) Las frutas podrán envolverse o no individualmente con papel sulfito u otros que cumplan igual función, los que podrán ser tratados con productos contra mohos (antimohos) siempre que ellos estén autorizados por el MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE.
- d) Dichos papeles llevarán impresa la leyenda "INDUSTRIA ARGENTINA" o "PRODUCCION ARGENTINA", en letras no inferiores a CUATRO (4) milímetros de altura. 12° -
- e) Las hortalizas se acondicionarán de manera que llene la capacidad total del envase, con la compresión necesaria para evitar el movimiento del contenido.
- f) Todos los elementos o materiales que se utilicen para acondicionar las frutas y/o las hortalizas, deberán ser nuevos y reunir condiciones tales que no den lugar a alteraciones de la mercadería y que no transmitan olor ni sabores extraños.

5) PANIFICADOS

- a) Los productos deberán ser propiamente elaborados frescos con ingredientes panificables, de textura suave, esponjosa y aroma característico. Tener un peso acorde de acuerdo al producto que se solicite, y una excelente calidad de elaboración y materia prima propiamente dicha. Los efectos, se entregaran en canastos o bolsas de pan manteniendo en todo momento, la guarda y conservación, de olores y medio exterior.
- b) Para los productos de confitería y o facturería serán envueltos en envases de papel y cartón según magnitud y cantidad de pedido para el caso que corresponda, respetando en todo momento la correcta presentación y consistencia evitando aplastamientos y desmejoras en la calidad del producto.

b) TRANSPORTE DE CARGA

Los vehículos afectados al transporte de productos alimenticios deberán satisfacer las exigencias que se detallan a continuación y no podrán destinarse a otro fin que los expresamente establecidos.

Los vehículos afectados al transporte de carne y productos cárnicos (salvo para embutidos secos) y de víveres perecederos varios (salvo para el pan) serán isotérmicos, para garantizar el transporte de los productos a una temperatura comprendida entre 8 a 15 °C.

1) CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS:

Para este tipo de alimentos, los vehículos deben reunir las siguientes condiciones:

FIRMA
ACLARACIÓN DE FIRMA.....
RAZON SOCIAL.....

- a) Estar habilitados por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) Este organismo oficial puede habilitar todo o parte del vehículo.
 - b) Su interior estará totalmente revestido en acero inoxidable.
 - c) La unión o ángulo que forman las paredes entre si o con el piso, deberá ser redondeado de forma que pueda asegurarse una limpieza perfecta.
 - d) El vehículo deberá tener categoría A : Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.
 - e) El transporte de pescado se efectuará exclusivamente en cajas o cajones aprobados por el SENASA. En los casos en que los vehículos no dispongan de equipo refrigerador se deberán adicionar dentro de los envases una proporción de hielo granizado. Dentro de las cajas o cajones el producto envuelto en láminas de polietileno de baja densidad aprobados por el SENASA.
 - f) Tanto para el pescado como para los pollos, los envases que los contengan no podrán portarse directamente sobre el piso del camión, sino sobre tarimas metálicas. Las tarimas se hallarán libres de óxido y permanentemente limpias.
 - g) Cuando se transporten en un mismo vehículo carnes y menudencias, deberán estar perfectamente separadas. Además, en todos los casos, los productos deben ser organizados, en los camiones o furgones de una manera tal que permita con toda facilidad al personal responsable a acceder al interior de ellos para realizar su control.
- 2) VÍVERES PERECEDEROS VARIOS:
- a) Estar habilitados por las autoridades correspondientes (provinciales o municipales), acorde con disposiciones que rigen en la materia.
 - b) Sin perjuicio de las exigencias derivadas del punto precedentes, cumplirán además con estos requisitos:
 - El interior de la caja, estará totalmente revestido de acero inoxidable.
 - Las uniones o ángulos que forman las paredes entre si o con el piso, serán redondeados, a dos asegurar su perfecta limpieza.
 - Deben ser totalmente cerrados y la puerta tendrán cierre hermético para impedir la entrada de polvo de tierra u otras impurezas y mantener la temperatura.

FIRMA
ACLARACIÓN DE FIRMA.....
RAZON SOCIAL.....

- Los productos pueden acarrear en canastos o cestos que se deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza, correspondiendo su lavado al vapor cada vez que sean utilizadas. Además las partes metálicas deben encontrarse libres de óxido si las hubieren.
 - Los dispositivos descriptos anteriormente no pueden transportarse en contacto directo con el piso del camión o furgón, sino que serán ubicados sobre tarimas metálicas a una altura no inferior a quince (15) centímetros. Estas serán rebatibles y se encontrarán libres de óxido y de suciedad debiendo ser lavadas al vapor diariamente.
- c) El transporte de huevos frescos deberá efectuarse en vehículos que cumplan además con las siguientes condiciones específicas:
- d) Estarán habilitados por el SENASA en las condiciones establecidas por el organismo.
- e) Serán lavados a presión y desinfectados con antisépticos aprobados por el SENASA, después de cada acarreo.
- 3) **FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS:**

Las frutas y hortalizas frescas, podrán ser transportadas en vehículos abiertos, pero adoptando las precauciones necesarias para evitar la acción climática extrema directamente sobre los productos. En tal sentido, los camiones estarán provistos de un toldo u otro dispositivo además para dicho fin.

Los vehículos deberán contar con la habilitación provisional correspondiente.

4) **VÍVERES NO PERECEDEROS.**

Los vehículos afectados al transporte de víveres no perecederos deberán ser totalmente cerrados y estarán revestidos interiormente con chapa de acero inoxidable. Las uniones o ángulos de las paredes entre sí o con el piso, deberán ser redondeadas para facilitar su limpieza. Los productos transportados, deberán estibarse sobre tarimas metálicas de una altura no inferior a quince (15) centímetros. Estas tarimas se hallarán libres de óxidos y de suciedad.

En su construcción se emplearán divisiones metálicas que no contengan más del uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc, u otras impurezas, ni más de un céntimo (0,01) por ciento de arsénico u otras sustancias nocivas.

Los vehículos deberán contar con la habilitación provincial o municipal correspondiente

AGREGADO: Apéndice 1 “SOLICITUD DE REQUERIMIENTO DE VIVERES”

FIRMA
ACLARACIÓN DE FIRMA.....
RAZON SOCIAL.....