

## ANEXO III

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las ofertas deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas

1) **Habilitación de Planta Elaboradora y Depósito y/o Centro de Distribución.**

1.1) El oferente deberá contar con una Planta Elaboradora y Depósito y/o un Centro de Distribución. Los mismos deberán estar habilitados a nombre del oferente por autoridad competente, adjuntando copia certificada por Escribano Público o acercar el original para ser certificado por personal de la Unidad requirente. Dicha documentación deberá ser otorgada por los organismos técnicos municipales, provinciales, nacionales, competentes en las respectivas jurisdicciones donde se encuentre ubicados. Su capacidad de almacenamiento corresponderá al triple de la cantidad de raciones alimentarias requeridas en el presente pliego, contemplando la totalidad de víveres frescos y secos a ser utilizados para el aprovisionamiento total de las raciones solicitadas.

1.2) En todos los casos, los depósitos podrán estar sujetos a verificación por parte del personal designado de la División Alimentación de la Dirección de Abastecimientos de la Armada, a efectos de constatar las instalaciones y las habilitaciones requeridas en el presente pliego, labrando el acta correspondiente a dicha verificación, la cual será incorporada al expediente oportunamente. Deberá contar con al menos un depósito, almacén o centro de distribución, cuyas instalaciones no podrá superar los 100 kilómetros de distancia al centro de distribución principal de la Armada Argentina para la zona Buenos Aires, correspondiente a la Intendencia Naval Buenos Aires, cita en Benjamín Lavaisse 1195, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

1.3) Deberá presentar junto con la oferta y a modo de declaración jurada la descripción de los locales afectados, observando los siguientes parámetros:

- A los efectos de asegurar la totalidad de lo ofertado, deberá contar con al menos una superficie de almacenamiento no menor a 3000 m<sup>2</sup> y detallará la infraestructura acorde a la actividad, con su respectiva sectorización apropiada para el rubro.

1.4) Deberá presentar junto con la oferta y a modo de declaración jurada los siguientes registros

- Constancia de registro de su personal ante una Aseguradora de Riesgo de Trabajo (ART) de reconocida trayectoria en el mercado. -
- Constancias de las habilitaciones otorgadas al personal que manipula alimentos o interviene en el proceso de manipulación de los mismos. -
- Constancias y acreditación de las matrículas habilitantes del/los profesional/es técnico/s en el área de alimentación, como Ingeniero/a en Alimentos, Bromatólogo/a ó Licenciado/a en Nutrición, quien tenga dentro de sus funciones la supervisión de la correcta manipulación de los alimentos.

2) **Certificaciones de Calidad:**

Considerando que los ítems que intervienen en la confección de la ración, están dirigidos a la alimentación de grupos numerosos, con amplia interacción dentro del ambiente de trabajo, y en ambientes confinados en algunos casos, debiendo restringir las dolencias contagiosas y con el fin de asegurar que los procedimientos llevados a cabo desde sus inicios hasta el final, sean llevados a cabo bajo estrictas normas de calidad y seguridad, el oferente deberá contar con certificación vigente a la fecha de apertura y **certificadas por escribano público** de las siguientes Normas que abajo se detallan:

2.1) ISO 9001/2015 (Sistema de Gestión de Calidad). -

2.2) IRAM 14.201/2007 (Buenas Prácticas de Manufacturas en Servicios de Alimentos) o ISO 22.000/2005 (Sistema de la Inocuidad de los Alimentos). -

2.3) ISO 14001/2015 (Sistema de Gestión Ambiental). -

2.4) OHSAS 18.001/2007 o ISO 45.001/2018 (Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo). –

2.5) IRAM EDP 3820/2020 (Protocolos de actuación frente a la COVID-19 en lugares de trabajo). -

3) **Habilitación de Vehículos**

- Deberá contar con vehículos habilitados para el transporte de sustancias alimenticias, víveres frescos/congelados/supercongelados (Mínimo 2 unidades con capacidad de carga superior a los 10.000 kilogramos) y víveres secos (Mínimo 2 unidades con capacidad de carga superior a 15.000 kilogramos), con las habilitaciones de SENASA y las normadas en el C.A.A., adjuntando las certificaciones de los organismos técnicos competentes.
- En caso de ser contratados, se adjuntará nota original, certificada por Escribano Público, de la empresa que proveerá los vehículos, quien se compromete a facilitarlos al oferente en caso de ser adjudicado, por un período

no menor a la duración de la presente licitación, adjuntando su habilitación correspondiente emitida por organismo competentes.

- No serán considerados los vehículos declarados respecto de los cuales no se acompañe la documentación requerida. En todos los casos, los vehículos estarán sujetos a verificación en los sistemas informáticos del organismo habilitante.
- Los transportistas deberán contar con Libreta Sanitaria y capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

4) Antecedentes contables, financieros y de prestaciones.

- Estados Contables: Se deberá presentar Estados Contables, con sus respectivos Cuadros de Resultados, memorias y Anexos, de los dos (2) últimos ejercicios. En el caso de UTE, cada una de las empresas integrantes deberá acreditar el cumplimiento del presente requisito. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.
- Indicadores Económicos – Financieros de solvencia del oferente: El rubro Ventas del último ejercicio contable, plasmado en el Estado de Resultados deberá superar al menos seis (6) veces el valor de la oferta económica cotizada por el oferente.
- Deberán adjuntar con la oferta certificados de antecedentes de servicios de provisión raciones alimenticias no menor a 3.000 raciones diarias en un mismo contrato, por un periodo no inferior a tres (3) años ininterrumpidos, adjuntando copia de las respectivas Órdenes de Compra. Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar: Antigüedad en el servicio y concepto que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó.

5) Entrega de las raciones correspondientes a la contratación

El plan tentativo de ejecución de las raciones alimentarias correspondientes al suministro contratado deberá comenzar a entregarse a la ARMADA en el plazo de SIETE (7) días corridos, contado a partir del día hábil siguiente de la notificación de la Orden de Compra librada por la ARMADA en su favor.

6) Frecuencia: Las entregas se regirán por la periodicidad que se detalla a continuación:

Para el aprovisionamiento de víveres frescos y secos será la siguiente:

Carne, pollo, cerdo, pescado: La entrega será de forma mensual.

Lácteos: La entrega será en forma quincenal.

Fruta y verdura: La entrega será de forma semanal.

Panificados: La entrega será de forma mensual.

Secos: La entrega será de forma mensual.

Fiambres: La entrega será de forma quincenal.

Pastas: La entrega será de forma quincenal.

Independientemente a las frecuencias mencionadas, el oferente estará sujeto a suplir las demandas de entrega conforme a requerimiento de las necesidades logísticas de la INTENDENCIA NAVAL BUENOS AIRES. Siempre se deberá mantener un esquema de proporcionalidad en las entregas de los diferentes víveres requeridos a los fines de evitar faltantes de ítems ante las necesidades del servicio de víveres requeridos.

7) De los alimentos requeridos para las raciones

7.1) Para todos los productos que integran la Ración Alimentaria

Los oferentes deberán presentar, al momento de la apertura, una nota original donde haga referencia a la presente licitación y conste que los productos que conforman las raciones alimenticias, provienen de **establecimientos** debidamente **habilitados** y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente (SENASA, INAL), presentando copia certificada del RNE y RNPA.

**PRODUCTOS ----- N° RNE -----N° RNPA-----EMPRESA PRODUCTORA**

Carne Vacuna

Cerdo

Pollo

Filet de Merluza

Huevos

Frutas

Verduras

Panificados

Lácteos  
Pastas  
Secos  
Conservas  
Condimentos

7.2) Constancia de habilitación e inscripción de vehículos para el tránsito de mercadería.

Los OFERENTES deberán presentar habilitación vigente de los vehículos empleados para el traslado del producto que conforman la ración alimenticia, dicha habilitación deberá ser expedida por organismo competente.

7.3) Los oferentes deberán declarar bajo juramento, que los productos a entregar que conforman las raciones alimentarias, provienen de establecimientos habilitados por organismos competentes (SENASA, ANMAT, ETC) y que cumplen lo establecido en el C.A.A.

7.4) Características y presentación:

RUBRO	DENOMINACIÓN
<b>CARNE VACUNA</b>	CORTE CUADRIL CONGELADA - En cajas de cartón corrugado de VEINTE (20) a VEINTICINCO (25) kg de peso. Cada corte debe estar congelado e individualmente envasado al vacío.-
<b>CARNE VACUNA</b>	CORTE NALGA CONGELADA - En cajas de cartón corrugado de VEINTE (20) A VEINTICINCO (25) kg de peso. Cada corte debe estar congelado e individualmente envasado al vacío.-
<b>CARNE VACUNA</b>	CORTE PALETA CONGELADA - En cajas de cartón corrugado de VEINTE (20) A VEINTICINCO (25) kg de peso. Cada corte debe estar congelado e individualmente envasado al vacío.-
<b>CERDO</b>	BONDIOLA DE CERDO: En cajas de cartón corrugado de VEINTE (20) A VEINTICINCO (25) kg de peso. Cada corte debe estar congelado e individualmente envasado al vacío.-
<b>CERDO</b>	CARRE DE CERDO SIN HUESO: En cajas de cartón corrugado de VEINTE (20) A VEINTICINCO (25) kg de peso. Cada corte debe estar congelado e individualmente envasado al vacío.-
<b>HUEVO</b>	HUEVO EN POLVO ENTERO (YEMA Y CLARA) PASTEURIZADO Y DESHIDRATADO: En envase primario de bolsa de polietileno de alta densidad termo sellado de 3 kg, contenidas dentro de su envase secundario de cajas de cartón corrugado (de primer uso) embaladas con cinta autoadhesiva con un peso de 24 kilogramos.
<b>POLLO</b>	POLLO - Presentación entero - eviscerado congelado - sin menudos (Grado A) - cajón diez (10) cabezas.
<b>FILET DE MERLUZA</b>	FILET DE MERLUZA Sin piel, congelado sin espinas - presentación: en unidades de ciento cincuenta (150) a trescientos (300) gr., en bolsa plástica con dos y medio (2,50) kg. de producto.
<b>FIAMBRES</b>	JAMÓN COCIDO – En cajas de cartón corrugado en piezas de DOS (2) Kg a CINCO (5) Kg de peso por UNIDAD. Cada pieza deberá estar individualmente envasado al vacío.-
<b>FRUTAS</b>	BANANA Variedades: ecuatoriana o similares. El peso estimado por unidad deberá ser de 150 a 180 gr. Presentación: En cajón de 18 a 20 kg.
<b>FRUTAS</b>	LIMÓN Variedades: Eureka o Génova - Presentación del producto: en cajón de 15 a 18 kg.
<b>FRUTAS</b>	MANZANA Variedades: Red Delicius, Red Rome Beauty. Tamaño mediano. Calibre 113-125, diámetro ecuatorial de 75 a 72 mm. Presentación: en cajón de 15 a 20 kg. envueltas individualmente con papel sulfito, sobre separadores de cartón corrugado.
<b>FRUTAS</b>	NARANJA Variedades: Valencia late o De ombligo. Presentación del producto: En cajón de 18 a 20 kg.
<b>FRUTAS</b>	PERA Variedades: Williams, Packham 's Triumph, Abate Fetel, Beurre Danjou. Tamaño mediano. Diámetro 65 a 75 mm. Presentación en cajón de 9 a 20 kg. Envueltas individualmente con papel sulfito, sobre separadores de cartón corrugado.
<b>VERDURAS</b>	AJO Variedades: Blanco o Colorado. Presentación del producto: En ristra de 6 a 8 kg.
<b>VERDURAS</b>	LECHUGA Variedad Criolla y repollada. - Presentación del producto: Cajón de 8 a 10kg.
<b>VERDURAS</b>	PAPA Variedades kennebec, pampeana o fital. Madura, excepto la temprana. Presentación del producto: En cajón de 18 a 20 kg.
<b>VERDURAS</b>	REMOLACHA Presentación del producto: Jaula por 20 kg.
<b>VERDURAS</b>	REPOLLO COLORADO Variedad: Capitata. Forma esférica. - Presentación del producto: En jaula por 20 Kg.
<b>VERDURAS</b>	BERENJENA Presentación del producto: Bolsa tejida malla abierta por 12 kg.
<b>VERDURAS</b>	TOMATE Variedad: Redondo. Presentación del producto: Cajón por 20 kg.
<b>VERDURAS</b>	ZANAHORIA Presentación del producto: Bolsa tejida de malla cerrada por 20kg
<b>VERDURAS</b>	ZAPALLO ANCO Variedad Anco o ankito. Presentación del producto: Bolsa tejida malla abierta por 20kg
<b>PANIFICADOS</b>	PAN RALLADO Presentación: en bolsas de UNO (1) a CINCO (5) kilogramos.
<b>PANIFICADOS</b>	PAN FLAUTITA PRECOCIDA CONGELADA – Producto elaborado con masa de trigo enriquecida, sal y levadura. Pan Flauta congelado, con pre cocción, el cual deberá estar en envase primario de bolsa de nylon, y en envase secundario de cajas de cartón corrugado. Se recomienda mantener el empaque cerrado, de 2, 5 o 10 kg.
<b>PASTAS</b>	DISCO PASCUALINA REDONDA- peso de 360 a 400 gr. por bolsa, conteniendo 2 tapas de pascualina con separador.

<b>LÁCTEOS</b>	LEVADURA SECA deshidratada en gránulos. Presentación: en 4 sobres dobles de 10 gr cada uno o en sobres individuales de 10 gr. cada uno.
<b>LÁCTEOS</b>	QUESO BLANCO UNTABLE DESCREMADO/LIGHT (REDUCIDO EN VALOR CALÓRICO TOTAL Y CONTENIDO GRASO TOTAL). SIN TACC. Presentación: en envase de 300 a 500 GRS. Producto elaborado con leche parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada por cuajo y/o enzimas específicas.
<b>SECOS</b>	ALMIDÓN DE MAÍZ (tipo Maizena). Presentación: en envases primarios de nylon herméticamente termosellados por 500 GRAMOS.
<b>SECOS</b>	EDULCORANTE DE MESA "STEVIA" o "SUCRALOSA". EN SOBRES DE 0,5 – 0,8 GRS. Presentación: En caja de 200 o 500 sobres.
<b>SECOS</b>	CAFÉ MOLIDO torrado sin azúcar. Presentación: en envase herméticamente termosellado hasta 1 kilogramo.
<b>SECOS</b>	ADEREZO MAYONESA LIGHT- Reducida en valor lipídico y calorías. LIBRE DE GLUTEN - SIN TACC. Presentación: en envase plástico tipo pouch herméticamente sellado de 500 gr. a 3 Kg.
<b>SECOS</b>	HARINA 000 Presentación: en bolsa de papel de (1) KILOGRAMO.
<b>SECOS</b>	LENTEJAS SECAS Presentación: en bolsa plástica herméticamente termo sellado de 0,5 a 5 Kg.
<b>SECOS</b>	MOSTAZA. LIBRE DE GLUTEN - SIN TACC. Presentación: en envase plástico tipo pouch herméticamente sellado de 500 gr. a 3 Kg.
<b>SECOS</b>	POLVO FLAN DE VAINILLA. Presentación: En envase de 500 a 1000 Gr.
<b>SECOS</b>	POLVO GELATINA FRAMBUESA Presentación: En envase de 500 a 1000 Gr.
<b>SECOS</b>	FIDEOS SECOS FETUCCINI CON ESPINACA (TIPO CINTA VERDE). Presentación: en envases de nylon herméticamente termo sellados por 500 Gr.
<b>SECOS</b>	TÉ. Presentación: en saquito de 2 gr. c/u –en caja de cartón x 100 un
<b>SECOS</b>	YERBA MATE. Elaborado con palo y bajo contenido de polvo. Libre de Gluten – SIN TACC. Presentación: en envase de hasta 500 gr. a 1 Kg.
<b>SECOS</b>	FIDEOS TIRABUZÓN Presentación: En envases primarios de nylon herméticamente termo sellados por 500 GRAMOS.
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	BARRA DE CEREAL. Presentación: en envoltorio plástico herméticamente termo sellado de 20 a 25 gr. cada uno, en cajas de 20 a 25 unidades.
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	CONSERVA ARVEJAS Presentación: en lata de 320 a 380 gr. peso neto.
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	CHOCLO DESGRANADO ENTERO. Presentación: en lata de 300 a 350 grs. peso neto, en cajas x 24 unidades
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	DULCE DE BATATA Presentación: en lata de 5 Kg
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	DULCE DE LECHE TRADICIONAL. Presentación: envase de plástico o de cartón, herméticamente sellado de 1kg.
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	PASAS DE CIRUELA: Ciruela con carozo tipo presidente, Calidad: "ELEGIDO - enteras, desecadas, libres de pedúnculos PRESENTACIÓN: Envase herméticamente termosellado de hasta 5 kilogramos.
<b>DULCES Y CONSERVAS</b>	PULPA DE FRUTA ENVASADA: puré de pulpa de fruta envasada al 99-100%, sin el agregado de azúcar (sacarosa), jarabe de maíz, jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), dextrosa, glucosa, jugo/miel de caña, miel, maltosa, melaza, edulcorantes no nutritivos, ni aditivos (colorantes, conservantes, saborizantes u otros). Presentación: en envases primarios de material plástico herméticamente termo-sellados de 90 gramos (+/- 10%) aptos para su consumo y durabilidad.
<b>CONDIMENTOS</b>	AJO EN POLVO. Presentación: en envase herméticamente sellado de 25 a 250 gr
<b>CONDIMENTOS</b>	CÚRCUMA MOLIDA Presentación: en envase herméticamente sellado de 100 hasta 250 Gr.
<b>CONDIMENTOS</b>	AJÍ MOLIDO Presentación: en envase herméticamente sellado de 100 a 250 gr.
<b>CONDIMENTOS</b>	TOMILLO. Presentación: en envase herméticamente sellado de 100 a 250 gr.
<b>CONDIMENTOS</b>	LAUREL Presentación: en envase herméticamente sellado de 5 a 25 grs.
<b>CONDIMENTOS</b>	SAL FINA - caja por 1.000 unidades, sobres de papel de 0,5 gr. cada unidad.

7.5) Calidad:

7.5.1) Carne Vacuna y Cerdo:

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 – Capítulo III ("de los productos alimenticios") y Artículos 247 al 519 – Capítulo VI ("alimentos cárneos y afines").

Todos los productos deben cumplir con lo requerido en el Capítulo V del C.A.A. referente a las normas para la rotulación y publicidad de los alimentos. Deberán expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración/envasado y vencimiento de éstos.

Los cortes de carnes rojas bovinas provendrán de animales jóvenes, categoría novillos, con un peso en pie aproximado de 450/500 Kg.

Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una temperatura de – 18° C o inferior.

Las carnes, se traten de cortes específicos o animales enteros que se sometan a congelación, deberán presentarse en perfectas condiciones higiénicas – sanitarias y su contenido microbiano inicial deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo (referencia artículo 162 del C.A.A.).

#### 7.5.2) Ave especie Pollo ENTERO- EVISCERADO CONGELADO - SIN MENUDOS (GRADO A).

Las aves deberán presentarse desplumadas, evisceradas y perfectamente limpias.

Se ajustarán a las definiciones y requisitos estipulados en los- Artículos 158 bis, 160 y 162 (Resolución N° 357, 02.03.79) del Capítulo III (“De Los Productos Alimenticios”) del C.A.A. Para la recepción de todos los productos congelados los productos deberán presentarse congelados, por lo que la totalidad del producto/s deberá presentar una temperatura de -18° C o inferior, según se detalla en el Artículo 162 (Resolución N° 357, 02.03.79), Capítulo III (“De Los Productos Alimenticios”) del C.A.A.

El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario. Esto último cuando así esté expresamente indicado por la forma de preparación. Referencia Artículos 160 y 162 (Resolución N° 357, 02.03.79), Capítulo III (“De Los Productos Alimenticios”) del C.A.A.

Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Como lo establece el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) del Capítulo VI (“Alimentos Cárneos y Afines”) del C.A.A.

Género: Gallus.

Grado: "A".

Calidad Microbiológica Obligatoria: las aves deberán ser provistas de establecimientos donde rijan (sin excepción) parámetros microbiológicos reglamentados en la Resolución 336/ 16 de SENASA (Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria).

Grado de selección: Calidad primera, 10 (DIEZ) unidades por caja.

Peso aproximado por unidad: 2 (DOS) kilogramos.

Temperatura del producto congelado: - 18° C.

Fecha de elaboración y/o envasado: SESENTA (60) días como máximo previo a la fecha de entrega.

(Artículos 21.1.1 / 21.1.2 / 21.2.1 Capítulo XXI (“Clasificación y Tecnología Sanitaria de las Aves”, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal) Decreto 4238/68 - SENASA).

#### 7.5.3) Filet de Merluza sin espinas:

Contenido y continente deberán responder a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), artículos 270 al 277.

Los filetes de pescado que ingresen, deberán estar amparados por certificado sanitario para consumo interno emitido en establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

#### 7.5.4) Jamón cocido:

Artículo 286 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

Artículo 294 - (Resolución Conjunta SPRel y SAV N° 1 - E/2017)

Artículo 286 bis – (Resolución Conjunta SPRel N°178/2012 y SAGyP N° 714/2012)

Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

-No deberá tener proteínas agregadas ni otros extensores.

-Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.

-Relación Humedad/proteínas: 4,65.

-Reacción de almidón negativa.

-Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por el Código Alimentario Argentino para salazones cocidas.

-Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.

#### 7.5.5) Frutas y Verduras:

Los productos deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 – Capítulo III (“de los productos alimenticios”) y Artículos 819 al 981 – Capítulo XI (“alimentos vegetales”) del Código Alimentario Argentino (C.A.A.)

Los productos procederán de establecimientos autorizados por la autoridad competente.

Las hortalizas y frutas deberán presentarse frescas, sanas, limpias, libres de tierra, insectos y cualquier otra sustancia extraña (referencia artículos 820, 822 887 y 888 - Capítulo XI del C.A.A. y Resoluciones SENASA N° 297/83, N° 554/83 y N° 145/83).

El proveedor está comprometido a entregar de acuerdo a los grados de selección adjudicados, para cada una de las variedades.

Las tolerancias de grados de selección son las determinadas en el C.A.A.

No se aceptarán cajones/cajas/bolsas que hayan sido rellenos con productos de procedencia y grado de selección diferente a lo solicitado, ni con mercadería denominada de descarte (referencia Artículo 887 tris-quater - penta – Capítulo XI del C.A.A. y Resoluciones SENASA N° 297/83, N° 554/83 y N° 145/83).

El incumplimiento de lo mencionado en el párrafo anterior por parte del proveedor, motivará la no recepción de la mercadería.

Sólo se aceptarán hortalizas que sean detalladas en el Capítulo XI (“alimentos vegetales”) del C.A.A. Deberán cumplir con las definiciones y requisitos que el Código estipule.

Sólo se aceptarán frutas que sean detalladas en el Capítulo XI (“alimentos vegetales”) del C.A.A. Deberán cumplir con las definiciones y requisitos que el Código estipule.

El grado de madurez requerido será indefectiblemente el comercial correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica, para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes (referencia artículo 887 bis- Capítulo XI del C.A.A.)

#### 7.5.6) Panificados:

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 - Capítulo III (“de los productos alimenticios”) y Artículos 553 al 642 – Capítulo VIII (“alimentos lácteos”).

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 – Capítulo III (“de los productos alimenticios”) y Artículos 643 al 766 – Capítulo IX “Alimentos farináceos – cereales, harinas y derivados”).

Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 725 al 766 del C.A.A.

#### 7.5.7) Lácteos:

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): artículos 155 al 183 – Capítulo III (“de los productos alimenticios”) y artículos 553 al 642 – Capítulo VIII (“alimentos lácteos”).

##### Temperatura de traslado y entrega:

Leches, mantecas y quesos (blandos y semiduros): Comprendida entre los 2° C y los 8° C.

Quesos duros: Menor a 18°C.

Fecha de elaboración: La fecha de elaboración / envasado de yogur parcialmente descremado, mantecas, quesos semiduros será de CINCO (5) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión, como máximo.

Y para quesos de pasta muy blanda y blanda: DIEZ (10) días anteriores a la fecha de entrega.

Fecha de vencimiento: mínimo TREINTA (30) días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado.

En el caso de la manteca, mínimo NOVENTA (90) días a partir de la fecha de elaboración.

Los alimentos descriptos a continuación responderán a dichas exigencias.

##### 7.5.7.1) Levadura Instantánea Natural Seca (Deshidratada) En Gránulos

Deberán cumplir con la definición y requisitos del Capítulo XVI CORRECTIVOS Y COADYUVANTES del Código Alimentario Argentino (C.A.A). Artículos 1255 a 1263.

Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc., u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.

Conservación: debe conservarse en lugares secos. No requiere refrigeración.

Vida útil: 1 año de duración.

Rotulado: deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el C.A.A.

#### 7.5.7.2) Queso Blanco Untable Parcialmente Descremado Envase de 350 GR – 500 gr.

Ambas presentaciones deberán cumplir con las especificaciones del Artículo 613 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006).

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- a. Masa: cruda, desuerada, salada, no madurada.
- b. Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.
- c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- d. Estabilización: mín. 24 Hs.
- e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.
- g. Se aceptarán 2 variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

• Queso Blanco Semi-descremado

Agua, máx.: 77,0%

Grasas (s/extracto seco): 10,0-19,9%

• Queso Blanco Descremado:

Agua, máx. 80,0%

Grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%.

7.5.8) Pastas: Contenido y continente deberán responder a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (C.A.A.)

7.5.9) Secos, Dulces Y Conservas, y Condimentos.

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): Artículos 155 al 183 – Capítulo III (“De los productos alimenticios”).

#### **Secos**

El vencimiento de todos los productos no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto, excepto para el renglón 9 (Leche en polvo) que no podrá ser inferior a DIEZ (10) meses a partir de la fecha de entrega, en envase cerrado (referencia Artículo 567 del C.A.A.)

**Aderezo Mayonesa Light- Reducida En Valor Lipídico Y Calorías. Libre De Gluten - Sin Tacc:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en Artículo 1280 - (Resolución Conjunta SPReI N° 287/2013 y SAGyP N° 423/2013) del Capítulo XVI “Correctivos y Adyuvantes” del C.A.A.). PRESENTACIÓN: En envases primarios de material plástico herméticamente termo sellados de 900 (NOVECIENTOS) A 1000 (MIL) GRAMOS. Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Mostaza:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en Artículo 1280 - (Resolución Conjunta SPReI N° 287/2013 y SAGyP N° 423/2013) del Capítulo XVI “Correctivos y Adyuvantes” del C.A.A.). PRESENTACIÓN: En envases primarios de material plástico herméticamente termo sellados de 900 (NOVECIENTOS) A 1000 (MIL) GRAMOS. Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Condimentos Vegetales:** Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1199 a 1201 bis, Capítulo XVI del C.A.A. El vencimiento de todos los productos no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

**Sal De Mesa Fina:** En Sobres De 0,5 Gramos: Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1264 y 1267 del Capítulo XVI “Correctivos y Adyuvantes” del C.A.A.. PRESENTACION: La sal deberá envasarse en envases primarios aptos para su expendio (sobres de material apto individuales), que se encontrarán dentro del envase secundario: CAJAS DE CARTÓN CONTENIENDO 1000 (MIL) SOBRES INDIVIDUALES DE 0,5 (MEDIO) GRAMO CADA UNO. Estos se encontrarán dentro de su envase terciario de cartón (DE PRIMER USO).

**Endulzante De Mesa – Edulcorante “Stevia” Y/O “Sucralosa” En Polvo:** No deberán contener entre sus ingredientes: AZÚCAR – SACAROSA – GLUCOSA – MALTODEXTRINA - SACARINA – CICLAMATO – ASPARTAMO – ACESULFAME K. (En referencia al Artículo 1398 – 64.3 (glicósidos de esteviol) y 160 bis (sucralosa) - del Capítulo XVIII “Aditivos Alimentarios” del C.A.A.). PRESENTACION: En sobres individuales (envases primarios aptos para su expendio), y en envases secundarios de CAJAS DE CARTÓN POR 100 (CIEN) o 200 (DOSCIENTOS) SOBRES INDIVIDUALES de 0,500 A 0,800 GRAMOS CADA UNO. Estos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Harina De Trigo 000 – Tres Ceros:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos: 643, 661 - (Res 167, 26.1.82) y 661 bis del Capítulo IX “Alimentos Farináceos” del Código Alimentario

Argentino). **PRESENTACIÓN:** En envase primario - bolsas de papel celulósico apto para su expendio - contenido: 1 (UN) KILOGRAMO.

**Lentejas Secas:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 877 del Capítulo XI "Alimentos Vegetales" del Código Alimentario Argentino).

**PRESENTACIÓN:** En envases primarios de material plástico herméticamente termo sellados por 0,5 (medio) A 5 (cinco) kilogramos. Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Yerba Mate:** Elaborado con palo, con bajo contenido de polvo. Libre de gluten – SIN TACC: Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1193, 1194, 1195, 1196 y 1198 bis del Capítulo XV "Alimentos Estimulantes o Fruitivos" del C.A.A.).

**PRESENTACIÓN:** En envases de primer uso aptos para su expendio, herméticamente termo sellados (coci-dos o pegados) con cierre de garantía. Envases de 500 (QUINIENTOS) A 1000 (MIL) GRAMOS. Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Café Molido Torrado:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 1163, 1164, 1166 y 1167 del Capítulo XV "Productos Estimulantes o Fruitivos" del C.A.A.).

**PRESENTACION:** En envases de material sintético aluminizado herméticamente termo sellados hasta 1 (UN) KILOGRAMO. Estos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

**Barra De Cereal:** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 643, 644, 645, 646, res. GMC N° 09/07 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos – Cereales, Harinas y Derivados" del C.A.A.).

**ESPECIFICACIONES** de barras de cereal:sus primeros 3 ingredientes deberán contener al menos una combinación de los siguientes cereales como avena, salvado de avena, salvado de trigo, copos de maíz, crispines de cereal, arroz inflado, quinoa inflada. También podrán contener alguno de los siguientes ingredientes: frutos secos (almendras, nueces, avellanas, maní), semillas, frutas deshidratadas (manzanas, ciruelas, ananá, frutillas), chips o trozos de chocolate, yogurt, coco rallado. **NO deberán contener dentro de sus ingredientes: jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), jarabe de maíz, glucosa, dextrosa, edulcorantes no nutritivos como acesulfame –K, sacarina sódica, sucralosa, aspartamo, ciclamato de sodio, aceite vegetal hidrogenado, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, aceite de palma, grasa bovina, aceite de algodón o aceite de soja.**

**-Peso por unidad entre 20 y 25 gramos.**

**-Valor energético promedio por barra de 90 – 100 KCAL. (Tolerancia 5%)**

**-Valor proteico promedio por barra mayor o igual a 1,4 gramos.**

**-Deberán ser libres de colesterol y grasas TRANS.**

**Fideos Secos Fetuccini Con Espinaca (Tipo Cinta Verde):** Deberá cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en los Artículos 643, 706 - (Res. 866, 30.4.79), 707 y 714 del Capítulo IX "Alimentos Farináceos" del Código Alimentario Argentino).

**PRESENTACIÓN:** En envases primarios de material plástico herméticamente termo sellados por 500 (QUINIENTOS) GRAMOS. Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO).

## **Dulces Y Conservas**

El vencimiento de todos los productos no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

**Frutas En Conservas:** Deberán cumplir lo determinado por los Artículos 955 (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA 7 y 220/06 al 971) Capítulo XI del C.A.A.

**Hortalizas En Conservas:** Deberán cumplir lo determinado por los Artículos 927 al 954 y 972 (Dec 112, 12.1.76) al 981 (Dec 112, 12.1.76) Capítulo XI del C.A.A.

**Dulces:** Deberán cumplir con la definición y los requisitos de composición estipulados en el Artículo 811 (Dec. 112, 12.1.76) del C.A.A.

### 7.6) Tolerancias:

Carne Vacuna Y Cerdo: No se aceptarán tolerancias.

Huevo en polvo: En bolsas plásticas de 3 kg.

Pollo congelado: Peso mínimo de UN KILO OCHOCIENTOS GRAMOS (1,800 Kg.) y máximo DOS KILOS DOSCIENTOS GRAMOS (2,200 Kg.).

Filet De Merluza: No se aceptarán tolerancias.

Frutas Y Verduras: Cuando por razones justificadas no haya en el mercado alguna calidad solicitada, el organismo receptor podrá aceptar la provisión de otra, que a su solo juicio considere igual o superior. A tal efecto **el proveedor deberá solicitar La Autorización Al Organismo Receptor** Con La Debida Anticipación.

Panificados:

Pan Rallado La bolsa deberá ser de UN (1) kilogramos.

Pan Común La bolsa podrá ser de UNO (1) a CINCO (5) kilogramos.



Tapa Pascualina Redonda: Peso de 360 a 400 gr las 2 tapas de pascualina por bolsa.

**Cantidad Requerida Por Persona y Día (1 Kit De Ración de Instituto):** Ver Agregado 1 Al Anexo II.

**TRANSPORTE:**

El personal que opera los medios objetos de licitación deberá estar habilitado para la “Manipulación de alimento”, según curso registrado en la respectiva Libreta Sanitaria.

En el caso de tratarse de productos perecederos, estarán sujetos a condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte, a fin de preservar la cadena de frío, según lo estipula en el Artículo 157 – Capítulo III (“de los productos alimenticios”) del C.A.A.

Deberán presentar rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por la autoridad sanitaria competente, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6. del Anexo “REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS”, Capítulo V del C.A.A.

8) MARCAS:

8.1) Deberá indicar las marcas de los distintos tipos de víveres que integren las raciones alimentarias a los fines de evaluar si las mismas son de la calidad deseada. En caso que no indique marcas se tomará, para proveer en caso de ser adjudicado, como válidas cualquiera de las marcas referenciales indicadas el punto 8.2 del presente Anexo.

8.2) Las marcas mencionadas en este cuadro sirven para indicar características generales de los bienes requeridos, sin que ello implique que no podrán proponerse artículos similares de otras marcas.

RUBRO	DENOMINACIÓN	MARCAS TIPO
<b>PANIFICADOS</b>	PAN RALLADO Presentación: Bolsas de UNO (1) a CINCO (5) kilogramos.	PREFERIDO - EXCLUSIVO
<b>LÁCTEOS</b>	LEVADURA SECA deshidratada en gránulos. Presentación: En 4 sobres dobles de 10 gr cada uno o en sobres individuales de 10 gr	LEVEX - CALSA (MI PAN)
<b>LÁCTEOS</b>	QUESO BLANCO UNTABLE DESCREMADO/LIGHT (REDUCIDO EN VALOR CALÓRICO TOTAL Y CONTENIDO GRASO TOTAL). SIN TACC. Envase de 300 a 500 GRS. Producto elaborado con leche parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada por cuajo y/o enzimas específicas.	ILOLAY DESCREMADO - LA PAULINA LIGHT - CASANCREM LIGHT
<b>FIAMBRES</b>	JAMÓN COCIDO En cajas de cartón corrugado en piezas de DOS (2) Kg a CINCO (5) Kg de peso por UNIDAD. Cada pieza deberá estar individualmente envasado al vacío.-	BOCATTI - 214 - 42 CALVOS - PALADINI
<b>PASTAS</b>	DISCO PASCUALINA REDONDA- peso de 360 a 400 gr. las 2 tapas de pascualina por bolsa con separador.	LA SALTENA - FAVORITA - SIGNO DE ORO - MENDIA
<b>SECOS</b>	ALMIDÓN DE MAÍZ (tipo Maizena). Presentación: En envases primarios de nylon herméticamente termo sellados por 500 GRAMOS.	MAIZENA - CHANGO - EGRAN
<b>SECOS</b>	CAFÉ MOLIDO torrado sin azúcar. Presentación: En envase herméticamente termo sellado hasta 1 kilogramo.	LOS 5 HISPANOS - LA MORENITA - CABRALES
<b>SECOS</b>	HARINA 000 Presentación: Bolsa de papel de UN (1) KILOGRAMO.	MOLINOS CAÑUELAS - BLANCAFLOR - PUREZA - FAVORITA
<b>SECOS</b>	FIDEOS TIRABUZÓN Presentación: En envases primarios de nylon herméticamente sellados por 500 GRAMOS.	MATARAZZO - LUCHETTI - CANALE
<b>SECOS</b>	EDULCORANTE DE MESA STEVIA EN SOBRES DE 0,5 - 0,8 gramos. Presentación: En caja de 200 o 500 sobres.	TREVER - DULRI - JUAL - TRINI - SUCRALOSA
<b>SECOS</b>	FIDEOS SECOS FETUCCINI CON ESPINACA (TIPO CINTA VERDE). Presentación: En envases primarios de nylon herméticamente sellados por 500 Gr.	PUNTA MOGOTES
<b>SECOS</b>	POLVO FLAN DE VAINILLA Presentación: En envase de 500 a 1000 Gr.	ROYAL - EXQUISITA
<b>SECOS</b>	POLVO GELATINA FRAMBUESA Presentación: En envase de 500 a 1000 Gr.	ROYAL - FRAMS - EXQUISITA - GODET
<b>SECOS</b>	POUCH DE FRUTA ENVASADO: Presentación: en envases primarios de material plástico herméticamente termo-sellados de 90 gramos (+/- 10%). Éstos se encontrarán dentro de su envase secundario de cartón (DE PRIMER USO)	ZUMMY
<b>SECOS</b>	LENTEJAS SECAS. Presentación: En bolsa plástica herméticamente sellado de 0,5 a 5 Kg.	EGRAN - AGROMAR - MAROLIO - ELIO
<b>SECOS</b>	MAYONESA LIGHT. Presentación: En envase plástico tipo pouch herméticamente sellado de 500 gr a 3 Kg.	HELLMANS - FANACOA - DANICA.
<b>SECOS</b>	MOSTAZA .Presentación: En envase plástico tipo pouch herméticamente sellado de 500 gr a 3 Kg.	SAVORA - NATURA - FANACOA
<b>SECOS</b>	TÉ. Presentación: En saquito de 2 gr. c/u -en caja de cartón x 100 un	CRYSF - NORRY - URRUTIA
<b>SECOS</b>	YERBA MATE SUAVE CON PALO. Presentación: En envase de hasta 500 gr a 1 Kg.	SUAVE UNIÓN - PLAYADITO -ANDRESITO - ROMANCE

<b>CONSERVAS</b>	BARRA DE CEREAL Presentación: En envoltorio plástico herméticamente cerrado de 20 a 25 gr. cada uno, en cajas x 20 un	CEREANOLA – CEREAL MIX
<b>CONSERVAS</b>	CONSERVA ARVEJAS Presentación: En lata de 320 a 380 gr. peso neto.	LA BANDA - COLINA - INALPA
<b>CONSERVAS</b>	CHOCLO DESGRANADO ENTERO. Presentación: en lata de 300 a 350 grs. peso neto.	LA BANDA - COLINA - INALPA
<b>CONSERVAS</b>	DULCE DE BATATA Presentación: En lata de 5 Kg.	ESNAOLA - DULCOR - ARCO DE ORO - ARCOR
<b>CONSERVAS</b>	DULCE DE LECHE Presentación: Envase de cartón o plástico herméticamente sellado de 1kg.	ILOLAY - LUZ AZUL – VERÓNICA – LA SERENÍSIMA
<b>CONDIMENTOS</b>	CÚRCUMA MOLIDA Presentación: En envase herméticamente sellado de 100 hasta 250 Gr.	ALICANTE - DOS ANCLAS - PARMESANO
<b>CONDIMENTOS</b>	AJÍ MOLIDO Presentación: En envase herméticamente sellado de 100 a 250 Gr.	ALICANTE - DOS ANCLAS - PARMESANO
<b>CONDIMENTOS</b>	AJO EN POLVO Presentación: En envase herméticamente sellado de 25 a 250 Gr.	ALICANTE - DOS ANCLAS - PARMESANO
<b>CONDIMENTOS</b>	SAL FINA - caja por 1.000 unidades, sobres de papel de 0,5 gr. cada unidad	CELUSAL
<b>CONDIMENTOS</b>	TOMILLO Presentación: En envase herméticamente sellado de 100 hasta 250 Gr.	ALICANTE - DOS ANCLAS - PARMESANO
<b>CONDIMENTOS</b>	LAUREL PRESENTACIÓN: En envase herméticamente sellado de 5 hasta 25 Grs.	ALICANTE - DOS ANCLAS - PARMESANO

### **Aspectos Complementarios**

En todos los aspectos no prescriptos en la presente especificación técnica se aplicará lo establecido en las Normas DEF, pueden ser consultadas:

- A. En línea en la página web: <http://www.normasdef.mindef.gov.ar/> (RACIONAMIENTO)
- B. en la Dirección General de Normalización y Certificación Técnica del Ministerio de Defensa, Azopardo 250, Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1107ADB)