Villa Hayes, 13 de febrero de 2.018

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 001/2018

REFERENCIA: Licitación Publica Nacional Nº 001/2.018.
"Adquisición de bienes para laAlimentación Escolar" - ID Nº 341140

Por medio de la presente comunicamos la modificación en los siguientes puntos:

Con relación a las ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS SOLIDOS PARA LOS LOTES N° 03 Y 04 QUEDA CUANTO SIGUE:

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS

LOTE N° 03

"GALLETITA DULCE"

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**

a) **Definición**: Se denomina *"Galletita Dulce"* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentará en envases individuales de 30 gramos.

b) **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) Ingredientes:

I. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- OPCIONALMENTECacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos
- Agua. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

II. Ingredientes prohibidos:

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

f) Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto

	Mínimo	**Máximo**
Energía (calorías)	338	580
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Hidratos de carbono (g)	65	80
Sodio (mg)	---	500

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color: característico.

Olor: característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc).

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

a) Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

- **Tamaño y forma del producto:**

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

12. Especificaciones del rotulado del envase individual.

El producto se rotulará **"GALLETITA DULCE"** consignando el/los sabor/sabores, según corresponda.

i. Rotulado general:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución GOBERNACION DE PRESIDENTE HAYES
- Nombre del Programa "ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS** A: Gobernación de Presidente Hayes – Tel: 0226-262403.

ii. Rotulado nutricional:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM "Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional".

13. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

- Bolsas de**polietileno de baja densidad**, **transparente** con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

14. Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- **Denominación del producto: Galletita Dulce**
- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución: Gobernación de Presidente Hayes**
- **Nombre del Programa: "ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS: Gobernación de Presidente Hayes – Tel: 0226-262403.**

3. REGISTROS SANITARIOS

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):

- Registro de Establecimiento (R.E. Nº….) de la empresa elaboradora.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº….)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

4. REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a. **Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla 1**. *Aporte de Nutrientes por 100g*, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5. CONTROL DE CALIDAD

a) Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y nutricional, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"**.

ii. Las muestras se realizarán sobre los 10% de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos en forma trimestral hasta abarcar un mínimo de 20 escuelas durante la ejecución del contrato

iii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.

iv. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.

v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

b) Incumplimientos:

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “APORTE DE NUTRIENTES”, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

ii. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.

iii. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.

iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

c) Certificación por Marca de Conformidad

i. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto1 **g) Especificaciones organolépticas del producto.**
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

8. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

LOTE N° 04

“GALLETITA DULCE CON SEMILLAS DE CHIA Y/O SESAMO”

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) **Definición**: Se denomina *“Galletita Dulce con semilla de chía y/o sésamo”* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, semillas de chía y/o sésamo, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentara en envases individuales de 30 gramos.

b) **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) **Ingredientes**

I. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
- Saborizantes/aromatizantes y aditivos permitidos
- OPCIONALMENTE Cacao o chocolate para la galletita sabor chocolate
- Semillas de chía y/o sésamo (Máximo 10% m/m solas o en combinación)
- Agua .Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

II. Ingredientes prohibidos:

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 “Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería”.

f) Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes 100 g de producto		
	Mínimo	**Máximo**
Energía (calorías)	338	580
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Hidratos de carbono (g)	65	80
Sodio (mg)	____	500

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color: característico.

Olor: característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).

2. <u>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</u>

b) Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

- **Tamaño y forma del producto:**

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

c) <u>Especificaciones del rotulado del envase individual.</u>

El producto se rotulará "GALLETITA DULCE CON SEMILLA DE CHIA Y/O SESAMO" consignando el/los sabor/sabores,según corresponda.

i. Rotulado general:

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución GOBERNACION DE PRESIDENTE HAYES
- Nombre del Programa "ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR"

- **“DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**
- **DENUNCIAS** A: Gobernación de Presidente Hayes – Tel: 0226-262403.

ii. Rotulado nutricional:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados” y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM “Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional”.

d) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

- Bolsas de**polietileno de baja densidad**, **transparente** con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

e) Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- **Denominación del producto: Galletita Dulce**
- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución: Gobernación de Presidente Hayes**
- **Nombre del Programa: “ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR”**
- **“DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA”.**
- **DENUNCIAS: Gobernación de Presidente Hayes – Tel: 0226-262403.**

3. <u>REGISTROS SANITARIOS</u>

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):

- Registro de Establecimiento (R.E. Nº.) de la empresa elaboradora.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

4. <u>REQUISITOS DOCUMENTALES</u>

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a. **Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla 1**. *Aporte de Nutrientes por 100g*, conforme al Formulario incluido en

la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5. <u>CONTROL DE CALIDAD</u>

a. Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y nutricional, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"**.

ii. Las muestras se realizarán sobre los 10% de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos en forma trimestral hasta abarcar un mínimo de 20 escuelas durante la ejecución del contrato

iii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.

iv. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.

v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

b. Incumplimientos:

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 "APORTE DE NUTRIENTES", la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

ii. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o

de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

iii. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.

iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

c. Certificación por Marca de Conformidad

i. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto**1 g) Especificaciones organolépticas del producto.**
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

8. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (DEROGA LA RES. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.

- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 Y Nº 47/03).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Todos los demás puntos no mencionados prevalecen lo requerido en el pliego de bases y condiciones.

XV Dpto. Presidente Hayes * Unidad Operativa de Contrataciones *

CARLOS DARIO NUÑEZ ROJAS
Responsable de la U.O.C.