ADDENDA Nº. 1

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

IAO 11.1(f)	**d)** Deberán presentar Contratos y/o Facturaciones anteriores de los tres últimos años, de bienes similares a lo ofertado, equivalentes al 50 % (cincuenta por ciento) de su oferta. Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados (3 últimos años).

Para la comparación de los precios se dará preferencia de un margen del 70% a favor de los productos nacionales con relación a productos de igual naturaleza, que sean importados, según las condiciones establecidas en los Inc. d), Art. 2 del Decreto Nº. 4008/10. **(SE DEJA SIN EFECTO ESTE MARGEN DE PREFERENCIA).**

Sección III. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 32.2)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 32 de la Sección I, IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

GALLETITAS DULCES

Fardos conteniendo 20 paquetes individuales de 80 gr. impreso con emblema de la empresa y emblema de la Gobernación de Misiones con nombre del Programa. Además cada empaque individual de los 80 gr. Debe contener la fecha de elaboración y el vencimiento del producto.

9. Inspecciones y Pruebas (CONTROL DE CALIDAD)

Las siguientes inspecciones y pruebas se realizarán para la entrega de los bienes adjudicados:

A- LECHE ENTERA
FLUIDA
B- GALLETITAS DULCES

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos MERCOSUR. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).

2**.** Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar **los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN**, los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones Nº 02/2010 para este producto alimenticio, **quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN.**
ESTAS CERTIFICACIONES ÚNICAMENTE AFECTAN A LA LECHE ENTERA FLUIDA.

El periodo de validez de las galletitas dulces debe ser de un año.

7. Presentación y Etiquetados

A- LECHE ENTERA FLUIDA

3.3. **3.3.** El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas,** las siguientes frases:

- "Nombre de la Institución Gobernación de Misiones
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional 2010.
- **"PROHIBIDA SU VENTA".**
- **" DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**

4.4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DE LA CAJA CONTENEDORA

4.1 Leche entera ultra alta temperatura – UAT (UHT)
En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, lo siguiente:

- Nombre de la Institución Gobernación de Misiones
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional 2010.
- **"PROHIBIDA SU VENTA".**
- **" DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**

GALLETITAS DULCES

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL
3.1 ROTULADO GENERAL.

- "Nombre de la Institución Gobernación de Misiones
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional 2010.
- **"PROHIBIDA SU VENTA".**
- **" DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DE LA CAJA CONTENEDORA

- "Nombre de la Institución Gobernación de Misiones
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional 2010.
- **"PROHIBIDA SU VENTA".**
- **" DISTRIBUCIÓN GRATUITA"**

Sección VII. Condiciones Especiales del Contrato

CGC 28.3	El período de validez de la Garantía será: según como se indica en el Programa de suministros- Especificaciones Técnicas -Vencimiento.