MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

1. Sección V. Programa de Suministros
3. Especificaciones Técnicas- Alimento Sólido: Galletitas pág. 74.

ANTES:

1.- ESPECIFICACIONES GENERALES

El producto debe aportar aproximadamente **120 Kcal/80 gramos**, como mínimo.

El aporte proteico del producto deberá ser de **1.1 gramos por cada 80 gramos** como mínimo.

Los requisitos mencionados más arriba deberán ser refrendados con los resultados del análisis físico – químico de producto. Los mismos deberán ser realizados por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) y deberán ser presentados por la empresa proveedora.

Puede contener aditivos permitidos por las reglamentaciones establecidas en el MERCOSUR, GMC/RES N° 50/97, no así bromato.

El producto debe estar envasado adecuadamente y mantener durante todas las entregas características de calidad higiene, sabor y composición.

2. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y ADITIVOS PERMITIDOS

Tanto las especificaciones físico-químicas como así también las microbiológicas y los aditivos, deberán ser ajustados a los estándares internacionales solicitados en las Galletitas.

3. VENCIMIENTO

La vida útil de los productos debe ser como mínimo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y 12 meses posteriores a la fecha de entrega.

4. REGISTROS SANITARIOS

El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

5.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL

El producto deberá tener forma de galletitas en paquete de 80 gramos cada una, envasados en film polipropileno biorientado en 20 micrones, con la inscripción GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA "PROGRAMA MERIENDA ESCOLAR 2010" "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

6.- ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (BOLSA CONTENEDORA)

El envase contenedor del alimento deberá ser de polietileno transparente, con un espesor mínimo de 30 micrones, con cierre caliente sellado, con la parte superior

e interior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad de entre 2 a 5 kilogramos cada bolsa, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas.

7.- PRESENTACION DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE RÓTULO GENERAL (BOLSA CONTENEDORA) El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC N° 26/03 (RTM para Rotulado de Alimentos Envasados" y la "Resolución MERCOSUR GMC N° 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos" GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado Nutricional de Alimentos Envasados a los fines del rotulado nutricional. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

a) Denominación de venta del alimento.
b) Contenido neto.
c) Identificación de origen (Industria).
d) Lista de ingredientes: se podrán incluir otros ingredientes además de los especificados en este documento siempre y cuando cumplan con la resolución MERCOSUR.
e) Etiquetado nutricional. Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
f) Nombre o razón social y dirección del fabricante.
g) Identificación de lote.
h) Fecha de vencimiento.
i) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
j) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
k) El producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:
"Nombre de la Institución: Gobernación del Departamento de Cordillera
Nombre del Programa "MERIENDA ESCOLAR 2010"
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

La leyenda y litografía en los envases de los productos deben ser iguales independientemente de que sean diversos adjudicados.

8.- CONTROL DE CALIDAD La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Posterior a la adjudicación, la empresa adjudicada deberá presentar el Certificado expedido por el INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones, basado en el muestreo y análisis fisicoquímicos y microbiológicos, el vencimiento del mismo estará sujeto al periodo de validez determinado por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), conforme al Decreto Nº 15552/96 POR EL CUAL SE DESIGNA AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (INTN), ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION.

En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el producto verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en

su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas antes de su distribución.

9 INSPECCIONES Y PRUEBAS (CONTROL DE CALIDAD)

9.1 La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a normativas vigentes nacionales, internacionales y del Mercosur.

9.2 Posterior a la adjudicación, la empresa deberá acordar con el INAN y/o SENACSA para que técnicos se constituyan en las plantas de procesamiento a los efectos de que certifiquen los procedimientos de producción, envasado, los laboratorios de análisis de la planta de producción y los métodos utilizados para los mismos con el fin de determinar la frecuencia y el tipo de análisis que le serán exigidos en el transcurso de la ejecución del contrato. Todos los gastos serán solventados por el adjudicado.

9.3 En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, éste elevará las sugerencias pertinentes y se fijará un plazo dentro del cual el adjudicado deberá cumplir con lo solicitado.

9.4 El INTN podrá tomar muestras al azar del lugar de fabricación con una frecuencia de una vez por semana. El resultado corresponderá solamente a la fabricación del día del muestreo y no se referirá a los otros días de la semana.

10.- TRANSPORTE

10.1 El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.

11.- ENTREGA

11.1 La entrega del producto deberá ser de la siguiente manera: 1era Entrega a los 20 veinte días calendarios posteriores a la firma del contrato y recepción de la orden de compra respectiva., el cual será expedido por lotes., el mismo podrá ser remitido vía fax y/o correo electrónico.

Las posteriores entregas serán por lo menos 1 (una) vez por mes.

4 INSPECCIONES Y PRUEBAS

La Convocante solicitará a los oferentes la presentación de muestras de los productos ofertados durante el proceso de evaluación en el momento en que lo crea conveniente. Cada unidad de muestra deberá estar identificada, no se admitirán muestras de productos sin contar con la debida identificación del oferente, los mismos serán devueltos una vez culminada la adjudicación.

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 solo 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 01 /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

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

AHORA:

1.- ESPECIFICACIONES GENERALES

□□El producto debe aportar aproximadamente **120 Kcal/80 gramos**, como mínimo.

□□El aporte proteico del producto deberá ser de **1.1 gramos por cada 80 gramos** como mínimo.

□□Los requisitos mencionados más arriba deberán ser refrendados con los resultados del análisis físico – químico de producto. Los mismos deberán ser realizados por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) y deberán ser presentados por la empresa proveedora.

□□Puede contener aditivos permitidos por las reglamentaciones establecidas en el MERCOSUR, GMC/RES N° 50/97, no así bromato.

□□El producto debe estar envasado adecuadamente y mantener durante todas las entregas características de calidad higiene, sabor y composición.

2. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y ADITIVOS PERMITIDOS

Tanto las especificaciones físico-químicas como así también las microbiológicas y los aditivos, deberán ser ajustados a los estándares internacionales solicitados en las Galletitas.

3. VENCIMIENTO

La vida útil de los productos debe ser como mínimo de 24 meses a partir de la fecha de elaboración y 12 meses posteriores a la fecha de entrega.

4. REGISTROS SANITARIOS

El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

5.- INGREDIENTES

Harina de trigo 00(enriquecida según Ley 20830): azúcar, grasa vegetal hidrogenada, almidón leche en polvo, sal yodada, leudantes químicos: bicarbonato de sodio INS500ii; Emulsionante: Lecticina de soja INS 322; Aromatizantes: vainilla o coco.

Fortificado con vitamina "A" y "D", hierro y yodo (según Ley 1.443/99).

6.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL

El producto deberá tener forma de galletitas en paquete de **80 gramos cada una**, envasados en film polipropileno biorientado en 20 micrones, con la inscripción GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA "PROGRAMA MERIENDA ESCOLAR 2010" "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

7.- ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (BOLSA CONTENEDORA)

El envase contenedor del alimento deberá ser de polietileno transparente, con un espesor mínimo de 30 micrones, con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad de entre 2 a 5 kilogramos cada bolsa, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas.

8.- PRESENTACION DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE RÓTULO GENERAL (BOLSA CONTENEDORA) El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC N° 26/03 "RTM para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N° 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos" GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado Nutricional de Alimentos Envasados a los fines del rotulado nutricional. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

a) Denominación de venta del alimento.
b) Contenido neto.
c) Identificación de origen (Industria).
d) Lista de ingredientes: se podrán incluir otros ingredientes además de los especificados en este documento siempre y cuando cumplan con la resolución MERCOSUR.
e) Etiquetado nutricional. Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
f) Nombre o razón social y dirección del fabricante.
g) Identificación de lote.
h) Fecha de vencimiento.
i) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
j) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
k) El producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:
□□"Nombre de la Institución: Gobernación del Departamento de Cordillera
□□Nombre del Programa "MERIENDA ESCOLAR 2010"
□□"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

La leyenda y litografía en los envases de los productos deben ser iguales independientemente de que sean diversos adjudicados.

9.- CONTROL DE CALIDAD La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.

Posterior a la adjudicación, la empresa adjudicada deberá presentar el Certificado expedido por el INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones, basado en el muestreo y análisis fisicoquímicos y microbiológicos, el vencimiento del mismo estará sujeto al periodo de validez determinado por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), conforme al Decreto Nº 15552/96 POR EL CUAL SE DESIGNA AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (INTN), ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION.

En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el producto verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas antes de su distribución.

10 INSPECCIONES Y PRUEBAS (CONTROL DE CALIDAD)

10.1 La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a normativas vigentes nacionales, internacionales y del Mercosur.

10.2 Posterior a la adjudicación, la empresa deberá acordar con el INAN y/o SENACSA para que técnicos se constituyan en las plantas de procesamiento a los efectos de que certifiquen los procedimientos de producción, envasado, los laboratorios de análisis de la planta de producción y los métodos utilizados para los mismos con el fin de determinar la frecuencia y el tipo de análisis que le serán exigidos en el transcurso de la ejecución del contrato. Todos los gastos serán solventados por el adjudicado.

10.3 En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, éste elevará las sugerencias pertinentes y se fijará un plazo dentro del cual el adjudicado deberá cumplir con lo solicitado.

10.4 El INTN podrá tomar muestras al azar del lugar de fabricación con una frecuencia de una vez por semana. El resultado corresponderá solamente a la fabricación del día del muestreo y no se referirá a los otros días de la semana.

11.- TRANSPORTE

11.1 El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.

12.- ENTREGA

12.1 La entrega del producto deberá ser de la siguiente manera: 1era Entrega a los 20 veinte días calendarios posteriores a la firma del contrato y recepción de la orden de compra respectiva., el cual será expedido por lotes., el mismo podrá ser remitido vía fax y/o correo electrónico.

Las posteriores entregas serán por lo menos 1 (una) vez por mes.

13.-INSPECCIONES Y PRUEBAS

La Convocante solicitará a los oferentes la presentación de muestras de los productos ofertados durante el proceso de evaluación en el momento en que lo crea conveniente. Cada unidad de muestra deberá estar identificada, no se

admitirán muestras de productos son contar con la debida identificación del oferente, los mismos serán devueltos una vez culminada la adjudicación.

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 01 /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 .

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.