B- "PALITO/ ROSQUITA"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Definición: Se denomina "Palito" y/o "Rosquita", al producto obtenido por la cocción de una masa fermentada y amasada en forma mecánica, hecha con harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca, y/o margarina, y/o aceite comestible, y/o grasa vegetal hidrogenada, levadura, sal y agua.

Se presentará en forma de cilindro o círculo (dependiendo del caso rosquita o palito) delgados con escasa cantidad de miga.

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 tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para los mismos.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que deber 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 oferente. 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.
- Agua.
- Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Levadura.
- Sal yodada (máximo 1%).

- Anis (optativo)
- Aditivos alimentarios permitidos

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

f) Composición nutricional

Los nutrientes deberán estar expresados por porción de 50 gramos, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por porción de 50 g de producto terminado listo para el consumo.

	Cantidad por cada 50 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	163	130	195
Proteínas (g)	3,4	2,7	4,1
Grasas (g)	1,5	1,2	1,7
Hidratos de Carbono (g)	34	27,2	40,7
Sodio (mg)	Menor a 300		

g) Especificaciones organolépticas del producto

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

Color: tostado claro, no quemado.

Olor: agradable, sin olor rancio.

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

Textura: Crocante y de fácil masticación.

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**

i. Tamaño y forma del producto:

El producto se presentará en envase primario en porción de 50 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos

b) . Especificaciones del rotulado del envase individual.

El producto se rotulará **"PALITO" o "ROSQUITA"**, según cada caso.

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 BOQUERON**
- **Nombre del Programa "COMPLMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELA PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS :** *GOBERNACION DE BOQUERON TEL. 0491432051/3*

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".

c) Especificaciones del envase secundario .

Los envases individuales 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.

.

d) Especificaciones del rotulado del envase secundario.

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

- **Denominación del producto:**
- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución:** ***(Gobernación, Municipalidad, etc.)***
- **Nombre del Programa: "....."**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS:** (*indicar teléfono o dirección para recibir denuncias)*

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 los siguientes requisitos:

a) **Declaración jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, 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 el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe del 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 fisico-químicas y nutricional***, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en ***Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos trimestrales en 200 escuelas durante un año, hasta abarcara como mínimo 10 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) ii, 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) ii, 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 se realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de 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 desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con la fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.

- 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 productos quemados o rotos.

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.

****

C- "ALIMENTO A BASE DE MANI".

1) **DESCRIPCIÓN GENERAL**

a) **Definición**: Es el producto elaborado por cocción de una mezcla de azúcares (sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, glucosa o sus mezclas), con maní tostado molido, con o sin mieles y con o sin el agregado de aditivos permitidos, envasado en recipiente bromatológicamente apto.

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 tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptables para los mismos.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que deber 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 oferente. Este control será independiente de la realización de los controles de CALIDAD que establece el punto 5 del presente documento.

c) **Ingredientes:**

El producto deberá contener obligatoriamente:

- Maní tostado molido (mínimo 60%)
- Azúcar y/o dextrosa, azúcar invertido y/o glucosa o sus mezclas y/o mieles de caña y/o miel de abeja.
- Aditivos permitidos
- Sal yodada*

* Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos.

d) **Composición porcentual.**

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

e) **Aditivos alimentarios**

Se podrán utilizar los aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 53/98 "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la Categoría 5: Confituras (Caramelos, Pastillas, Confites, Chicles, Turrones, Productos de Cacao y Productos con Cacao, Chocolates, Bombones, Baños Rellenos y otros Productos similares).

f) **Composición nutricional**

Los nutrientes obligatorios deberán estar expresados por porción de 30 gramos, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la TABLA 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por porción de 30 g del producto terminado listo para consumo.

	Cantidad por cada 30 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	152	121	182
Proteínas (g)	4,8	3,8	5,8
Grasas (g)	8,7	7,0	10,4
Hidratos de Carbono (g)	13,5	10,8	16,2
Sodio (mg)	Menor de 150		

g) **Especificaciones organolépticas del producto:**

Aspecto: el producto se presentará en forma geométrica. No debe estar alterado, contener sustancias extrañas ni parásitos.

Textura: fácil masticación.

Color: característico.

Olor y Sabor: con sabor agradable y aroma propio, sin olores ni sabores extraños.

2) **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

a) **Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario podrá ser de polipropileno biorientado, transparente o metalizado, de 30 micrones como mínimo o de poliéster aluminizado tricapa.

i. **Tamaño y forma del envase individual:**

El producto debe poseer la forma geométrica en porción individual de 30 gramos con una tolerancia de ± 5 gramos, contenido en envase primario individual.

b) **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto se denominará conforme al Registro Sanitario del Producto Alimenticio emitido por el INAN

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: *GOBENERACION DE BOQUERON* Nombre del programa: COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLCIAS DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA
"DENUNCIAS AL: *GOBERNACION DE BOQUERON TEL. 0491 432051/3*

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".

c) **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 ellas 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.

d) 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:**
- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución:** ***(Gobernación, Municipalidad, etc.)***
- **Nombre del Programa: "COMPLEMENTO NUTRIOCIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS:** GOBERNACION DE BOQUERON TEL. 0491 432051/3

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 los siguientes requisitos:

a) **Declaración jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, 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 debe solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones nutricionales**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la ***Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos trimestrales en 200 escuelas durante un año, hasta abarcara como mínimo 10 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) i 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) ii, 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).

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) i. de estas Especificaciones Técnicas.

6) TRANSPORTE.

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

7) REQUISITOS PARA LA RECEPCION DEL PRODUCTO.

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

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con la fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.
- 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 productos quemados, rotos o aplastados.

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° 53/98. ASIGNACION DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MAXIMAS PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 5, CONFITURAS (CARAMELOS, PASTILLA,S, CONFITES, CHICLES, TURRONES, PRODUCTOS DE CACAO Y PRODUCTOS CON CACAO, CHOCOLATES,BOMBONES, BAÑOS RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES).
- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLIMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION 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.

****

D- "CEREALES PARA DESAYUNO"

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

a) **Definición:** Se denomina **"Cereales para desayuno"** al producto elaborado a partir de cereales de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena; preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados; en forma de copos.

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 deber 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 oferente. 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**

- Cereal de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena
- Azúcar, glucosa, jarabe de sacarosa o dextrosa, mieles y otros edulcorantes nutritivos.
- Sacarosa, glucosa o dextrosa y otros edulcorantes nutritivos.
- Sal yodada: su uso será opcional según requerimientos tecnológicos.
- Extracto de malta
- Se permite el agregado de frutas deshidratadas (banana, manzana, uva, ciruelas y otras) y/o frutos secos.

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. Nº 09/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: cereales y productos de/o a base de cereales".

f) Composición nutricional

Los nutrientes obligatorios deberán estar expresados por porción de 30 gramos, por producto terminado para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por porción de 30 g de producto terminado listo para consumo

	Cantidad por cada 30 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	110	88	132
Proteínas (g)	1,6	1,2	1,9
Grasas (g)	0,2	0,1	0,3
Hidratos de Carbono (g)	25,5	20,4	30,6
Azucares (g)	6,3	5,0	7,6
Sodio (mg)	Menor a 150		

g) Especificaciones organolépticas del producto

- **Aspecto**: el producto debe presentarse en forma de hojuelas o copos. 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**

i) Tamaño y forma del producto

El producto se presentará en envase primario en porción 30 gramos, con una tolerancia de ±5 gramos.

b) Especificaciones del rotulado del envase individual

El producto se rotulará "CEREALES PARA DESAYUNO".

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 impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

Nombre de la Institución: *GOBERNCION DE BOQUERON* Nombre del programa: COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLCIAS DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA
"DENUNCIAS : *GOBERNACION DE BOQUERON TEL 0491 432051/3*

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".

b) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales 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.

i) **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:**
- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución: GOBERNACION DE BOQUERON**
- **Nombre del Programa: "COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".**

- **DENUNCIAS:** GOBERNACION DE BOQUERON –TEL 0491 432051/3

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 los siguientes requisitos:

- **Declaración jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.
- **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 debe solicitar al INTN la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones nutricionales,** de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la ***Tabla Nº 1 "APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos trimestrales en 200 escuelas durante un año, hasta abarcara como mínimo 10 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) i 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 multas previstas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento y 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) ii, 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) i de estas Especificaciones Técnicas.

6) TRANSPORTE.

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

7) REQUISITOS PARA LA RECEPCION DEL PRODUCTO.

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

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con la fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.
- 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 productos rotos o triturados.

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. Nº 09/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES".
- 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.

****