ADENDA N° 2

DATOS DEL PROCESO:
ID: 415908
Descripción: Adquisición de alimentos para Merienda Escolar.
Fecha de adenda: 11 de julio de 2022.

MODIFICACIONES A LOS DOCUMENTOS DE LICITACIÓN:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones técnicas de la leche

Se modifica sólo lo siguiente:

Punto 2 Especificaciones del Envase:

b) Especificaciones del rotulado del envase individual

El rotulado será "Leche entera UAT".

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 las siguientes frases:

- **Nombre de la Institución: Gobernación de Paraguarí**
- **Nombre del Programa: Merienda Escolar**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS: 0531-432211/433110/433348**

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 rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible los siguientes datos:

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: Gobernación de Paraguarí
- Nombre del Programa: Merienda Escolar
- "DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
- DENUNCIAS: 0531-432211/433110/433348

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 de DECLARACIÓN JURADA DE CONFORMIDAD DE LOS BIENES OFERTADOS CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS de la sección de Formularios. 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

Marcelo Calonga
Jefe de UOC

cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

2. CONTROL DE CALIDAD

a) **Certificación por Lote del INTN a la primera entrega del producto:**

i. El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en la Sría de Educación y Cultura de la Convocante con la entrega del primer lote a las instituciones educativas, la **Certificación de conformidad** del producto con las especificaciones técnicas indicadas en el **punto f "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla 1 y Tabla 2**; Y **"REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA REPRESENTATIVA" Tabla 3**, expedida por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).
Todos los costos relacionados a dicha certificación correrán por cuenta del Proveedor.

b) **Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante podrá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones físico-químicas, nutricional y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1, 2 y 4.**

ii. Las muestras se realizarán sobre al menos *5%* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 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.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.
El oferente deberá contar con Medios de transportes propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo al uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Deberá

...ñero D. Palonga
...de UOC

contar con medios de transporte debidamente habilitado por SENACSA, en cantidad suficiente 3 (tres) como mínimo con una capacidad de carga mínima de 5.000 kilos para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Presentar copia autenticada de la Cedula Verde, Senacsa y Habilitación Municipal de cada una de las unidades. En caso de que los vehículos sean alquilados se deberá acompañar además de las documentaciones arriba requeridas, copia autenticada del contrato de alquiler con certificación de firma ante Escribanía Pública.

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 4 (cuatro) meses 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 2d.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, abombados, sucios o averiados.

2. Especificaciones técnicas de alimentos sólidos

REQUISITOS GENERALES PARA MERIENDA ESCOLAR - ALIMENTOS SOLIDOS.

ESPECIFICACIONES GENERALES PARA MERIENDA ESCOLAR DE LOS ALIMENTOS SÓLIDOS: GALLETITAS DULCES Y GALLETITAS DULCES CON SEMILLA DE CHIA Y/O SÉSAMO – GALLETITA DULCE CON HARINA DE ARROZ, DE CHIA Y SEMILLA DE SÉSAMO – TURRON DE MANI – CHIPITA

a) Especificaciones del rotulado del envase primario:

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 en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución **GOBERNACIÓN DE PARAGUARI**
- Nombre del Programa **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR"**
- **DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**
- **DENUNCIAS AL 0531-432211/433110/433348**

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 rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra de tamaño no menor a 1 centímetro:

- Nombre de la Institución **GOBERNACIÓN DE PARAGUARI**
- Nombre del Programa **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR"**
- **DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA**
- **DENUNCIAS AL 0531-432211/433110/433348**

c) REGISTROS SANITARIOS

Marcelino D. Calonga
Jefe de UOC

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.

d) REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

I. **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 Formularios. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

II. **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.

e) Transporte

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

El oferente deberá contar con Medios de transportes propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo al uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Deberá contar con medios de transporte debidamente habilitado por DINATRAN para trasportar alimentos secos, en cantidad suficiente 3 (tres) como mínimo con una capacidad de carga mínima de 5.000 kilos para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Presentar copia autenticada de la Cedula Verde, Dinatran y Habilitación Municipal de cada una de las unidades. En caso de que los vehículos sean alquilados se deberá acompañar además de las documentaciones arriba requeridas, copia autenticada del contrato de alquiler con certificación de firma ante Escribanía Pública.

2. CONTROL DE CALIDAD

Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante podrá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones físico-químicas, nutricional y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1, 2 y 4.**

ii. Las muestras se realizarán sobre al menos *5%* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 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.

c) Incumplimientos:

i. La falta de entrega del primer lote con la Certificación conforme al requisito señalado en el punto **5 a)**, en el plazo establecido por la Contratante hará pasible al Proveedor de la aplicación de multas conforme a lo dispuesto en las Condiciones del Contrato y eventualmente de rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

ii. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al **punto 5 b)** se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1 y 2** ***"COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL",*** 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.

iii. De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la **Tabla 4 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA INDICATIVA"** del presente documento, el Proveedor, previa intimación hecha por la Contratante, deberá retirar y reemplazar la totalidad de los productos entregados en la entidad educativa donde fueron tomadas las muestras, por otra que cumpla con los requisitos exigidos. En este caso, la Contratante solicitará nuevamente un muestreo conforme al punto **5 b)**.

iv. 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".

v. 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.

vi. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto **5 b) 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 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.

d) Certificación por Marca de Conformidad

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 Certificación inicial solicitado en el punto **5 a)** y de muestras aleatorias indicadas en el punto **5 b)** de estas Especificaciones Técnicas.

****

Marcelo Valdonigo
Jefe de UOC

"GALLETITA DULCE CON CHÍA Y/O SÉSAMO"

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento "Requisitos Generales para la Merienda Escolar-Alimentos Sólidos"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Denominación

"Galletita dulce con chía y sésamo"

b) Definición

Se 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.

c) Presentación

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

d) Ingredientes

I. Obligatorios

- 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
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Semillas de chía y/o sésamo (Máximo 10% m/m solas o en combinación)
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos

II. Permitidos

- Sal yodada, según requerimientos tecnológicos
- Agua, según requerimientos tecnológicos

III. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

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
Valor Energético (calorías)	338	580
Hidratos de carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20

Sodio (mg)	---	500

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color y olor: característicos.

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.

b) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- 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

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

4. REFERENCIAS

- 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.

****

Mari[illegible] Ortiga
Jefe de UOC

"GALLETITA DULCE CON HARINA DE ARROZ, DE CHÍA Y SÉSAMO"

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento "Requisitos Generales para la Merienda Escolar"

2. DESCRIPCIÓN GENERAL

h) Denominación

Galletita dulce con harina de arroz, de chía y sésamo

i) Definición

Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de arroz, harina de chía, harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, semilla de sésamo, con margarina y/o grasa vegetal hidrogenada y/o aceite comestible, azúcar y aditivos alimentarios permitidos, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

j) Presentación

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

k) Ingredientes

IV. Obligatorios

- Harina de arroz
- Harina de chía máximo 10%
- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas, y/o almidones, y/ o féculas
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Semillas de sésamo (Máximo 10% m/m solas o en combinación)
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos

V. Permitidos

- Sal yodada, según requerimientos tecnológicos
- Agua, según requerimientos tecnológicos

VI. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

l) 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".

m) 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

Valor Energético (calorías)	318	580
Hidratos de carbono (g)	60	80
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Sodio (mg)	____	500

n) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color y olor: característicos.

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

c) 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.

d) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- 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

6. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

7. REFERENCIAS

- 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, OTRA
- S 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.

****

"TURRÓN DE MANI"

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento "Requisitos Generales para la Merienda Escolar"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Denominación

Turrón de maní

b) Definición

Es el producto elaborado por cocción de 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.

c) Presentación

El producto se presentará en forma de barra rectangular, en porción individual de 30 gramos con una tolerancia de ± 5 gramos

d) Ingredientes.

I. Obligatorios

El producto deberá contener obligatoriamente:

- Maní tostado molido (mínimo 60%).
- Azúcar y/o Dextrosa y/o azúcar invertido y/o glucosa o sus mezclas y/o Miel de caña y/o miel de abeja
- Aditivos permitidos

II. Permitidos

Sal yodada

III. No permitidos

No aplica

e) Aditivos alimentarios.

Se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Resolución MERCOSUR/GMC/RES N° 53/98. Reglamento Técnico "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)" y sus actualizaciones.

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
Valor Energético (calorías)	376	607
Hidratos de carbono (g)	36	54
Proteínas (g)	13	19
Grasas (g)	20	35

g) Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: No debe estar alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos,

etc.
Textura: será de 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 aluminizado o de cristal de 20 micrones como mínimo o de poliéster aluminizado tricapa.

b) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- 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 10 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja.

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados

4. REFERENCIAS

- MERCOSUR GMC/RES N° 53/98. ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 5, CONFITURAS (CARAMELOS, PASTILLAS, 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 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.

****

Ignacio G. Quintana
Jefe de UOC

"CHIPITA – CHIPA PIRÚ"

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento "Requisitos Generales para la Merienda Escolar"

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**

a) Denominación

Chipita – Chipa pirú

b) Definición

Se denomina al producto, de corteza crocante, que contiene principalmente almidón de mandioca, queso, huevo, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, leche, sal y anís, con o sin el agregado de aditivos permitidos, sometido a proceso de amasado y posterior horneado.

c) Presentación

El producto se presentará en forma de argollas características, en porción individual de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

d) Ingredientes

I. Obligatorios

- Almidón de mandioca
- Queso
- Huevo
- Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada
- Leche
- Sal Yodada (Máximo 1%).
- Anís

II. Permitidos

- Harina de maíz

III. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

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 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
Valor Energético (calorías)	177	545
Hidratos de carbono (g)	31	70
Proteínas (g)	2	10
Grasas (g)	5	25
Sodio (mg)	-----	600

g) Especificaciones organolépticas del producto

Mariscal Jaime Ortega
Jefe de UOC

Aspecto: Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.
Color: tostado claro, no quemado en la superficie.
Olor: agradable, sin olor rancio.
Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
Textura: crocante.

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.

b) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- 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.

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

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

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados.

4. REFERENCIAS

- NORMA PARAGUAYA NP 32 002 00 "CHIPA. REQUISITOS GENERALES". EDICIÓN 2000.
- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGN ACIÓN 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.

****