

LICITACIÓN PÚBLICA N°17/17
Expediente N° 800-05609-17/ **Rs.4052/MSP-17**

A realizarse la apertura el día **Miércoles 06 (seis) de Septiembre del 2.017 y la recepción de sobres hasta las 10:00 horas en la oficina de Div. Compras**, para la contratación, por parte del Ministerio de Salud Pública de San Juan, del Servicio Integral de Racionamiento de alimentos específicos, que incluye Materiales de Comunicación e Insumos, Distribución, logística y Acciones de Capacitación en apoyo al Programa “Mis Primeros 1000 días en la Provincia de San Juan”.

Si el día fijado para la apertura, resultare no laborable, se efectuará el primer día hábil siguiente, a la misma hora.-

Apertura de ofertas en Sala 2: Av. Libertador 750-Oeste- 2do piso- Sala 2 Núcleo 3. Ciudad de San Juan- **CENTRO CÍVICO**-

PLIEGO PARTICULAR Y DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DETALLES ADICIONALES (ANEXO I y II) PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE LA INICIATIVA MIS PRIMEROS 1000 DIAS EN SAN JUAN.

ARTICULO 1°: OBJETO

El presente llamado tiene por objeto la contratación, por parte del Ministerio de Salud Pública de San Juan, del Servicio Integral de Racionamiento de alimentos específicos, que incluye Materiales de Comunicación e Insumos, Distribución, logística y Acciones de Capacitación en apoyo al Programa “Mis Primeros 1000 días en la Provincia de San Juan”.

ARTICULO 2°: ALCANCE.

Comprende la contratación del servicio a que refiere el artículo 1°de acuerdo a los Anexos I y II del Pliego de Especificaciones Técnicas y Detalles Adicionales que forma parte integrante del presente.

ARTICULO 3°: ACLARACIONES

Las solicitudes de aclaraciones sobre el Pliego General de Bases y Condiciones y el de Especificaciones Técnicas, Modalidades y Detalles Adicionales, deberá hacerse por escrito hasta los Cinco (5) días hábiles anteriores a la fecha fijada para la apertura de la presente Contratación, debiendo el Ministerio contestarlas en un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas de recibida la correspondiente solicitud.- La Administración podrá efectuar aclaraciones de Oficio del presente Pliego, debiendo notificar fehacientemente las mismas hasta antes de la fecha fijada para la apertura.-

ARTICULO 4° PRESENTACION DE MUESTRA

Los Oferentes deberán presentar Muestras de los productos alimenticios objeto de la presente Contratación, de conformidad al Pliego General de Bases y Condiciones y el de Especificaciones Técnicas y Detalles Adicionales (Anexo I). Cada oferente deberá presentar dos (2) muestras de cada producto ofertado en envase provisorio o definitivo con la imagen final de la presentación incluyendo frente y dorso, que deberán ser incorporados en una caja sin identificar al oferente en el exterior y con la sola leyenda de los datos de la presente Licitación, en el

Area Técnica del Ministerio (División Nutrición) hasta un día hábil antes del acto de apertura de sobres. Contra la entrega de las muestras División Nutrición expedirá un certificado de recepción que identifique el mismo con la muestra recibida suscripto por la máxima autoridad del Area, el que deberá ser acompañado en el acto de apertura en original y copia. La presentación y retiro de las mismas, se encuentra a cargo y costo del Oferente. La falta de presentación de las muestras en el modo establecido precedentemente, dará lugar al rechazo automático de la oferta.

ARTICULO 5° RECEPCIÓN DE LAS PROPUESTAS

La propuesta (Sobre General Art. 6°) será recepcionada en el día y hora fijado para la apertura de la presente Licitación, en la División Compras del Ministerio de Salud Pública. Nivel Central, sito en "Centro Cívico"-3er piso- ubicado en Av. Libertador Gral. San Martín N° 750-Oeste-Capital-San Juan:

La oferta económica se presentará en duplicado, redactada en idioma castellano, escritas en papel impreso, las raspaduras, interlíneas, sobreimpresos, enmiendas, tachaduras o testados deberán estar debidamente subsanados y firmados en forma adicional al pie de la hoja de la misma, y también con idéntica tipología.-

Las autenticaciones, certificaciones y legalizaciones requeridas para la presentación de documentos constarán en la propuesta original. Las restantes podrán ser fotocopias de aquellas, firmadas en original por el oferente o su apoderado.-

ARTICULO 6° CONTENIDO DE LA PROPUESTA

La Propuesta se presentará en Sobre General cerrado que no deberá contener inscripción alguna, salvo la indicación de la contratación a la que corresponde y el número de expediente, así como la fecha y hora de apertura. Dicho sobre contendrá el Sobre N°1 con la documentación exigida en original debidamente certificada, legalizada o firmada según corresponda y, el duplicado en copia simple firmado en original y aclarado por el proponente. Y el Sobre N° 2 con la Oferta Económica Principal por duplicado, redactada en idioma castellano, escrita en papel impreso. Las raspaduras, interlíneas, sobreimpresos, enmiendas, tachaduras o testados deberán estar debidamente subsanados y firmados en forma adicional al pie de la hoja de la misma, y también con idéntica tipología. En caso de presentar Oferta Económica Alternativa, será por duplicado y sobre cerrado separado dentro del Sobre General.

La documentación exigida (Sobre N° 1) será:

1. Pliego de Bases y Condiciones Particulares de Especificaciones Técnicas y Detalles Adicionales (Anexo I) y, Pliego General de Bases y Condiciones firmado, y con su correspondiente aclaración en todas las hojas escritas, debiendo obrar firma en anverso y reverso de cada foja.
2. Constancia de código activo de proveedor del Estado firmada por el oferente.
3. Certificado expedido por el Comité Ejecutivo Ley N° 552-A, donde conste si el oferente es deudor del ente residual del Banco San Juan S.A., en qué situación se encuentra y en caso de haberse acogido a algún régimen de pago, indicar si se encuentra al día en el cumplimiento de las obligaciones emergentes del mismo. (Ley N° 643-A art. 17°). En dicho certificado, en caso de Personas Jurídicas, debe incluir a todos los socios existentes a la fecha de apertura y acompañar el último Acta de Asamblea.
4. Certificado de Cumplimiento Fiscal de Obligaciones Tributarias, Resolución 1606/09-DGR y modificatorias y Ley N° 151-I art. 84, que verifique la situación del oferente en su carácter de contribuyente y/o responsable de los Impuestos sobre los Ingresos Brutos (inscripto en la actividad que cotiza), de Sellos, Inmobiliario y a la Radicación de Automotores. Dicho certificado podrá ser emitido por Dirección General de Rentas u obtenido por el oferente de la página WEB de la misma y firmado por aquél.

5. Constancia de inscripción en la AFIP vigente.
6. Deberá presentar Declaración Jurada de:
 - a) No encontrarse los integrantes de los órganos de administración y fiscalización, fallidos, inhabilitados, o con proceso judicial por incumplimiento contractual y/o causas pendientes con el Estado Nacional, Provincial, Municipal.
 - b) Declarar que conoce y acepta el presente régimen de contratación con sus cláusulas.
 - c) Constituir Domicilio Legal para el presente trámite en la Ciudad Capital Provincia de San Juan.
 - d) Declarar la aceptación expresa de la jurisdicción de los Tribunales Provinciales, renunciando al Fuero Federal, para todas las cuestiones que se susciten del presente llamado.
7. Presentar los Estados Contables correspondientes a los dos últimos ejercicios económicos finalizados exigibles, con dictamen suscripto por Contador Público Nacional y certificación de firma del contador por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas respectivo. En el caso de personas físicas, deberá presentar las dos últimas Declaraciones Juradas del Impuesto a las Ganancias Personas Físicas, exigibles a la fecha del acto de apertura.
8. En caso de Personas Jurídicas debe acreditarse la existencia de las mismas acompañando constancia de la inscripción por ante el Registro Público de Comercio o de Personas Jurídicas según corresponda, debiendo acompañar copia del Contrato Constitutivo, certificada por Escribano Público y debe acreditarse la representatividad del firmante de la documentación con copia, certificada por Escribano Público, del Acta de Asamblea, del Acta de Reunión de socios o Poder, según corresponda, que lo habilita para presentarse.

En caso de Personas Físicas debe acreditarse la existencia de las mismas con copia certificada por Escribano Público o por la Autoridad Administrativa de la repartición que licita, del Documento Nacional de Identidad y en caso de presentarse por medio de un Apoderado, debe acreditarse la representatividad del firmante de la documentación con copia, certificada por Escribano Público, del Poder invocado.
9. Deberá adjuntar Declaración Jurada Ley 17.250 Formulario 522/A de la AFIP (anterior Formulario 580) o en su defecto aquel que lo reemplace, y su correspondiente acuse de recibo.
10. Copia de las seis (6) últimas Declaraciones Juradas, con su Ticket de presentación y comprobante de pago, correspondientes a las obligaciones previsionales por Aportes y Contribuciones (formulario 931).
11. Valor del pliego de la presente licitación pública, pesos: Diez mil con 00/100 ctvos. (\$10.000) el cual deberá ser depositado en la Cuenta N° 600-209361/9- Recursos Propios- del Banco San Juan S.A.- El comprobante de depósito, por la adquisición del pliego, deberá ser incluido en el Sobre con la Documentación solicitada, con el sello de caja respectivo.
12. **Presentar Garantía de Oferta** equivalente al 1% del mayor valor total ofertado según lo establecido en el Art. 13 de las Cláusulas Generales, en cualquiera de las siguientes formas:
 - Títulos aforados a su valor nominal de la deuda pública Provincial o Nacional.
 - Aval bancario.
 - Con pagaré a la vista, suscripto por quienes tengan uso de la razón social o poder especial otorgado por el oferente, el que deberá estar aforado y avalado en el anverso por un tercero, sea persona física o jurídica. Cuando el aval se otorgue en el reverso, expresamente debe aclarar la frase "por aval". Si el avalista invoca alguna representación, deberá acreditarla con el instrumento pertinente en copia certificada. El oferente deberá presentar

copia de inscripción en la AFIP del avalista. Asimismo, todas las firmas deberán estar acompañadas de aclaración y número de C.U.I.T. de los firmantes obligados.

- Seguro de Caución: la Póliza deberá ser emitida por una Compañía reconocida por la Superintendencia de Seguros de la Nación, deberá contener el beneficiario (Ministerio de Salud Pública – Provincia de San Juan), número de expediente e identificación del proceso por el cual se tramita la presente contratación, importe y el plazo de duración. Deberá presentar factura o recibo del pago de la Póliza presentada.

13. Certificado de recepción de muestras según art. 4 del presente, que deberá estar firmado por el responsable del órgano mencionado en el mismo.

14. Para el punto 8 del presente, en caso de extraña jurisdicción esta documentación legalizada deberá también estar certificada por el colegio de escribanos que corresponda.

15. Constancia de Inscripción de Ingresos Brutos vigente de la Provincia de San Juan.

16. Certificado vigente del R.N.P.A. de los productos alimenticios que se coticen.

17. Certificado de inscripción del Establecimiento Elaborador (R.N.E.) vigente.

En el Sobre N° 2 se deberá incorporar la **Oferta Económica Principal**, que será por duplicado, y por separado de la documentación legal exigida. El precio ofertado deberá ser:

a) En pesos escrito en Números y Letras.

Se deberá cotizar un precio por ración para el Servicio Integral de Racionamiento de alimentos específicos, que incluya los materiales de Comunicación e Insumos, Distribución, logística y Acciones de Capacitación por la vigencia del Contrato Licitado en el presente pliego.

Deberá consignarse un valor total de la propuesta, por renglón, unitario por ración, total mensual y total para doce (12) meses de contratación, expresado en números y letras, y firmado por el proponente o representante legal.-

b) Sistema de Calidad: Cada oferente deberá presentar, mediante un detalle descriptivo, como funciona su política de calidad. Se constatará la Calidad de la Empresa oferente en función del tipo de servicio que se pretende contratar, para lo cual la Empresa oferente deberá demostrar que posee un sistema de control organizado que se traduzca en una política de calidad con procedimientos documentados.

Las autenticaciones, certificaciones y legalizaciones requeridas para la presentación de documentos constarán en la propuesta original. Las restantes podrán ser fotocopias de aquellas, firmadas por el oferente o su apoderado.-

Rechazo Automático: La falta de cumplimiento de los requisitos establecidos en los incisos 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y Oferta Económica Principal con el detalle de "Sistema de Calidad", será causal de rechazo automático e inmediato de la propuesta. Para los demás puntos se otorgará un plazo de 2 (dos) días hábiles posteriores a la apertura de sobres, en el caso que no sean presentados al momento de la apertura, procediéndose a restituir al oferente su documentación o dejar constancia en el acta en custodia de quién queda para su entrega.

ARTICULO 7° IMPUGNACION – PLAZOS

Los oferentes que dispusieran realizar impugnaciones y/o presentaciones a la presente Contratación, tanto de su Apertura como de su Proceso de Adjudicación y el de su Adjudicación; deberán hacer una presentación por Mesa de Entradas

del Ministerio de Salud Pública dentro de las 24 horas hábiles de realizado el Acto de la Apertura, de su Adjudicación o de notificado el Acto Administrativo que se pretende impugnar y deberán previamente depositar en garantía a la cuenta corriente bancaria N° 600-202956/6 del Banco de San Juan S.A., el Tres Por Ciento (3%) del Mayor Valor Ofertado. Sin el cumplimiento de este requisito no serán admitidas ni consideradas las impugnaciones, las que serán rechazadas automáticamente. El Ministerio no devolverá lo depositado en garantía si la impugnación fuese rechazada.

ARTICULO 8° MANTENIMIENTO DE LA OFERTA

El plazo de mantenimiento de la oferta será de sesenta (60) días hábiles, a partir de la fecha de la presentación del presente llamado a Contratación por Licitación Pública.

ARTICULO 9° DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Las obligaciones del proponente u ofertante, como así también la relación entre las partes se establecerá por Contrato, no obstante ello los temas no contemplados en aquél, o que fortuitamente se presentasen durante el cumplimiento contractual, se resolverán por el alcance y contenido del Pliego General de Bases y Condiciones y el Pliego Particular de Especificaciones Técnicas y Detalles Adicionales (Anexos) y la Ley de Contabilidad N° 55 – I y sus Decretos Reglamentarios.-

ARTICULO 10° FACULTADES DE LA ADMINISTRACION

El Ministerio tiene la facultad de adjudicar conforme a los criterios de mérito, oportunidad y conveniencia y, de acuerdo a lo que considere más beneficioso para el Estado Provincial, pudiendo rechazar todas la ofertas antes de su adjudicación, por cuestiones de conveniencia, sin que ello genere a favor del particular oferente derecho a indemnización alguna sea por daños y perjuicios, lucro cesante, preparación para la presentación o cualquier rubro; según la normativa legal vigente Ley 55-I, Art. 79. –

Todos los proponentes estarán obligados a suministrar la información adicional que a solicitud de la Comisión de Adjudicación se considere necesaria así como las muestras de todo lo ofertado en relación con el Pliego de Condiciones Particulares y Especificaciones Técnicas (Anexos).

ARTICULO 11° GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN

El Adjudicatario deberá constituir Seguro de Caución del Cinco Por Ciento (5%) del total que se le adjudique, en oportunidad de ser notificado de la Adjudicación u Orden de Entrega o dentro de los 8 días de recibida la misma, previo a la formalización del Contrato, según lo establecido en el Art. 13 de las Clausulas Generales, en cualquiera de las siguientes formas:

- Títulos aforados a su valor nominal de la deuda pública Provincial o Nacional.
- Aval bancario.
- Con pagaré a la vista, suscripto por quienes tengan uso de la razón social o poder especial otorgado por el oferente, el que deberá estar aforado y avalado en el anverso por un tercero, sea persona física o jurídica. Cuando el aval se otorgue en el reverso, expresamente debe aclarar la frase "por aval". Si el avalista invoca alguna representación, deberá acreditarla con el instrumento pertinente en copia certificada. El oferente deberá presentar copia de inscripción en la AFIP del avalista. Asimismo, todas las firmas deberán estar acompañadas de aclaración y número de C.U.I.T. de los firmantes obligados.

- Seguro de Caución: la Póliza deberá ser emitida por una Compañía reconocida por la Superintendencia de Seguros de la Nación, deberá contener el beneficiario (Ministerio de Salud Pública – Provincia de San Juan), número de expediente e identificación del proceso por el cual se tramita la presente contratación, importe y el plazo de duración. Deberá presentar factura o recibo del pago de la Póliza presentada.

En caso de incumplimiento se ejecutara la Garantía de Oferta.-

ARTICULO 12° FIRMA DEL CONTRATO - ACREDITACION

Resuelta y notificada la Adjudicación y constituida la Garantía de Adjudicación; se procederá a la firma del Contrato y su posterior aforo y sellado por ante el organismo pertinente (Dirección General de Rentas de la provincia) a cargo del Proponente, previo a la presentación de la primera factura.

ARTICULO 13° RESPONSABILIDADES. SEGUROS

El Adjudicatario deberá acreditar ante el Ministerio de Salud Pública, la contratación de seguros en compañía autorizada, con su correspondiente pago, que cubran riesgos de trabajo del personal de su dependencia, dicha documentación deberá ser presentada a solicitud de las autoridades del Ministerio, cuando éstas lo requieran.

Todas las obligaciones emergentes de la relación laboral entre del Adjudicatario y su personal, la responsabilidad emergente de accidentes de trabajo, son responsabilidad exclusiva del Adjudicatario, no existiendo ninguna relación de responsabilidad, ni laboral ni contractual entre el MINISTERIO y los empleados y/o terceros contratados por el Adjudicatario.

Empleador exclusivo. Para todo propósito, el Contratista declara que será el exclusivo empleador o contratante en su relación con su Personal, y que de ninguna manera éstos últimos tendrán relación laboral alguna con el MINISTERIO.

Contratista independiente. En el cumplimiento de este Contrato, el Adjudicatario contratado desarrollará los Trabajos como un contratista independiente, siendo a su cargo las licencias, permisos, organización y financiamiento necesario para la prestación de los mismos. Queda expresamente acordado y constituye cláusula esencial de este Contrato, que ni el Adjudicatario, ni su personal, tienen dependencia, ni concurre elemento alguno de subordinación al MINISTERIO y que ninguna de las partes actuará bajo ningún motivo como agente, socio o dependiente de la otra. El Contratista será responsable de sus propios medios, métodos, secuencias y procedimientos para la buena y eficiente ejecución de los Trabajos.

Responsabilidad Total. El Contratista será el exclusivo responsable por todos los pagos correspondientes a remuneraciones, salarios, sueldos, beneficios, aportes y contribuciones previsionales, seguros, compensaciones, legales o convencionales, etc., relativos a su personal. De igual manera, el Adjudicatario declara expresamente a el MINISTERIO que asumirá completa e inmediatamente toda y cualquier responsabilidad civil, penal, administrativa, ambiental, laboral, o de cualquier otra naturaleza que pueda afectar o beneficiar a su personal.

Auditoria. Sin perjuicio de las obligaciones del Adjudicatario conforme los términos a que refieren los párrafos anteriores a efectos de verificar el fiel cumplimiento del Adjudicatario Contratista de la obligación antes referida, ya sea que esté establecida en contratos individuales, colectivos, leyes, ordenanzas, regulaciones, resoluciones, etc; el MINISTERIO tiene el derecho de auditar y/o revisar, en el momento que a su sola discreción establezca, los libros y cualquier documentación de la Consultora que resultare pertinente para ese fin, debiendo dar un aviso al Adjudicatario contratada con cinco (5) días de anticipación.

Reclamos Extrajudiciales. Para el caso en que el MINISTERIO sea intimada o de algún modo sea sujeto pasivo de reclamo extrajudicial mediante carta documento, telegrama, carta notarial y/o por cualquier otro medio fehaciente, y por la cual se le atribuya al MINISTERIO responsabilidad directa y/o solidaria derivada de incumplimientos del Contratada-Empleadora (del Adjudicatario) a sus obligaciones

patronales, tales como laborales en general (por ejemplo: diferencias salariales, horas extras, francos, feriados, etc.), sociales, previsionales, sindicales, de aquellas inherentes a la Ley 24.557 y 26.773 (LRT) y sus reglamentaciones y cualquier otra obligación derivada de la relación laboral que lo vincula a la Contratada (del Adjudicatario) y a la realización de los Trabajos objeto del presente Contrato, dentro de las veinticuatro (24) horas de comunicada a la Contratada (del Adjudicatario) su recepción, éste deberá enviar a el MINISTERIO, copia simple del legajo del reclamante y, principalmente, lo siguiente: a) copia del último recibo de sueldo firmado por el denunciante; b) telegramas y/o similares cursados entre el Contratista y el reclamante, en relación al tema del reclamo; c) breve detalle de la situación planteada por el empleado o ex dependiente, acciones tomadas y acciones a llevarse a cabo por el Contratista; d) cualquier otro documento o información requerida en la oportunidad por LA CONTRATANTE.

Reclamos en Sede Administrativa o Judicial. Frente a supuestos en que dependientes y/o ex empleados del Adjudicatario contratada, iniciaren reclamos y/o acciones en sede administrativa y/o judicial contra el MINISTERIO de modo exclusivo y/o conjuntamente con el Contratado (del Adjudicatario), en razón y/o con motivo del desarrollo de los Trabajos objeto del presente Contrato y/o por incumplimientos de las obligaciones patronales (laborales, L.R.T., sociales y/o previsionales) por parte de del Adjudicatario Contratada, se procederá, a opción del MINISTERIO, de la siguiente manera: a) el MINISTERIO practicará una retención por un monto igual al del reclamo de personal del Adjudicatario Contratada con más un treinta por ciento (30%) estimado provisoriamente para responder a eventuales intereses y costas derivados del reclamo; retención que se efectuará sobre las sumas que el Contratista tenga a percibir, como contraprestación de los Trabajos, en el pago inmediatamente posterior a la acción o reclamo invocado; o b) el Adjudicatario contratado, entregará al MINISTERIO, dentro de los diez días corridos de comunicada la acción o reclamo, un seguro de caución por un monto equivalente al del reclamo laboral sea por rubros de la relación laborativa y/o accidente de trabajo y/o enfermedad profesional, con más un treinta por ciento (30%) estimado provisoriamente para responder a eventuales intereses y costas derivados del reclamo. En ambos supuestos (retención o seguro de caución), la garantía permanecerá vigente hasta tanto se dilucide y ponga término definitivo al conflicto laboral entablado.

Personal Calificado. El Adjudicatario contratado garantiza que su personal asignado para ejecutar los Trabajos es competente y tiene la experiencia y el conocimiento necesario para tal efecto, conforme a los estándares y especificaciones establecidas en este Contrato y/o cualquier otra regulación o norma legal.

Higiene y Seguridad. El Adjudicatario contratado deberá proveer a su personal el apropiado equipo de seguridad y deberá tomar todas las medidas necesarias de precaución a efectos de que su personal, representantes, mientras estén realizando los Trabajos, usen los equipos de protección y trabajo adecuados y se cumpla con las normas de salud e higiene aplicables conforme a la ley, reglamentos, estándares y procedimientos aplicables. El Adjudicatario contratado será el exclusivo responsable por la seguridad y salud de su personal y representantes.

Nómina de Personal.

El Adjudicatario contratado deberá dar cumplimiento a lo establecido por la Leyes 24.557, 26.773 y sus reglamentaciones acreditando de manera fehaciente su adhesión a una ASEGURADORA DE RIESGOS DEL TRABAJO, o la habilitación para optar por el autoseguro, elaborando una planilla de la que surja de manera indubitable la afiliación de todos los trabajadores empleados a una ASEGURADORA DE RIESGOS DE TRABAJO.

RESPONSABILIDAD Y SEGUROS

Del Adjudicatario deberá cumplimentar:

a.-SEGUROS de RIESGO DE TRABAJO: Deberá acreditar ante el MINISTERIO, la contratación de seguros en compañía autorizada por los organismos nacionales y provinciales competentes, con su correspondiente pago, que cubran riesgos de

trabajo del personal de su dependencia, dicha documentación, deberá ser presentada a solicitud de las autoridades del MINISTERIO, cuando éstas lo requieran.

Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo u ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, será a cargo exclusivo de del Adjudicatario, eximiendo al MINISTERIO de todo tipo de responsabilidades.

b.- SEGUROS DE PERSONAL Y MOVILIDADES: Deberá acreditar ante las autoridades del MINISTERIO la contratación de seguros en Compañía autorizada, que cubran riesgos sobre la vida del personal de su dependencia, como así también el seguro correspondiente a sus movilidades.

Este último deberá ser contra terceros y bienes o cosas de Terceros, como así también seguro sobre responsabilidad civil sobre terceros transportados.

Las constancias que acrediten el pago de los seguros mencionados en este artículo, podrán ser requeridas en cualquier momento por las autoridades del MINISTERIO, durante la vigencia del contrato.

c.- RESPONSABILIDAD: Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo o en ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, o demandas de terceros por daños, lesiones, lesiones graves, muerte etc., provocadas a aquellos por empleados del Adjudicatario o sus bienes, por acción u omisión en el cumplimiento de sus obligaciones, será responsabilidad exclusiva del Adjudicatario, eximiendo al MINISTERIO, sus autoridades y Estado provincial de todo tipo de responsabilidades.

d.- PERSONAL – TERCEROS: Todas las obligaciones emergentes de la relación laboral entre del Adjudicatario y su Personal son responsabilidad exclusiva de la primera. No existiendo ninguna relación de responsabilidad, ni laboral ni contractual entre “El MINISTERIO” y los empleados y/o terceros contratados por aquella.

Reclamos en Sede Administrativa o Judicial. Frente a supuestos en que terceros damnificados por accidentes acaecidos con motivo del contrato que corresponde cubrir e indemnizar al Adjudicatario, iniciaren reclamos y/o acciones en sede administrativa y/o judicial contra el MINISTERIO de modo exclusivo y/o conjuntamente con el Contratado (del Adjudicatario), en razón y/o con motivo del desarrollo de los Trabajos objeto del presente Contrato y/o por incumplimientos de las obligaciones por parte del Adjudicatario Contratada, se procederá, a opción del MINISTERIO, de la siguiente manera: a) el MINISTERIO practicará una retención por un monto igual al del reclamo con más un treinta por ciento (30%) estimado provisoriamente para responder a eventuales intereses y costas derivados del reclamo; retención que se efectuará sobre las sumas que el Contratista tenga a percibir, como contraprestación de los Trabajos, en el pago inmediatamente posterior a la acción o reclamo invocado; o b) el Adjudicatario contratado, entregará al MINISTERIO, dentro de los diez días corridos de comunicada la acción o reclamo, un seguro de caución por un monto equivalente al del reclamo por daños con más un treinta por ciento (30%) estimado provisoriamente para responder a eventuales intereses y costas derivados del reclamo. En ambos supuestos (retención o seguro de caución), la garantía permanecerá vigente hasta tanto se dilucide y ponga término definitivo al conflicto civil entablado.

ARTICULO 14° RESPONSABILIDAD EL PROPONENTE

Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo o en ocasión del cumplimiento del objeto del Contrato, o demandas de terceros por daños, lesiones, lesiones graves, muerte, etc., provocadas a aquellos por empleados del proponente o sus bienes, por acción u omisión en el cumplimiento de sus obligaciones, será responsabilidad exclusiva del Adjudicatario, eximiendo al Ministerio, sus autoridades y al Estado provincial de todo tipo de responsabilidades. El Proponente o su representante legal, reconocen y aceptan lo expuesto en este artículo con la sola firma de este pliego.

Además, deberá presentar una cláusula de no repetición a favor del Ministerio de Salud Pública por todos los seguros contratados.

ARTICULO 15° CESIÓN TOTAL O PARCIAL

El Adjudicatario prestará por sí el Servicio Integral licitado, quedando prohibido ceder total o parcialmente o extender hacia terceros de algún modo los beneficios del contrato o asociarse con otra persona para cumplirlo. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo será causal de rescisión automática y de Ejecución de la Garantía de Adjudicación.

ARTÍCULO 16º LUGAR, FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

El Servicio Integral objeto de la presente contratación, será prestado mensualmente en los destinos que la Autoridad comunicará, libre de gastos de envase, embalaje, carga, transporte, descarga, acarreo, y serán por cuenta del Adjudicatario. Solo se receptorán los bienes que se encuentren en perfecto estado de conservación y aptos para su uso y consumo según el caso. Los bienes que posean roturas, deterioros y/o muestras físicas que tornen inadecuado su manipulación, uso y consumo, no serán recibidos. La reposición de los bienes defectuosos, rotos y/o no aptos para su uso y consumo, serán a cargo del Adjudicatario y deberán ser entregados en el lugar, fecha y hora que se disponga en la Orden de Entrega.

Se realizarán entregas mensuales en los centros de salud y hospitales que conforman la Red Sanitaria en que se llevará a cabo la contratación, y los pagos serán mensuales, contra presentación de factura conformada.

ARTICULO 17º: FACTURACION. FORMA DE PAGO.

La facturación deberá ser presentada por el Adjudicatario, del 1 al 10 del mes siguiente al servicio realizado, de conformidad a las normas impositivas y administrativas vigentes; la misma deberá estar conformada por el Responsable Designado de Área o quienes lo reemplacen, y será abonada dentro de los treinta (30) días.

ARTICULO 18º NOTIFICACIONES

Las notificaciones se realizarán en el domicilio constituido por parte del oferente, se encuentre o no presente en el mismo.-

ARTICULO 19º AJUSTE DE PRECIOS

El precio convenido podrá ser revisado una vez en el año, en el periodo de contratación o de sus prórrogas, si cualquiera de las partes así lo expresan con una antelación de treinta días y por medio fehaciente. Se tendrá en consideración para ello las variaciones operadas en los volúmenes comprendidos y las practicas de mercado para servicios equivalentes. El Ministerio se reserva el derecho de aprobar o no la variación solicitada y/o de aprobar la variación que a su criterio estime que corresponda.

ARTICULO 20. CONTROL DEL SERVICIO Y COORDINACIÓN ENTRE ADJUDICATARIA Y MINISTERIO.

El Ministerio designará el Supervisor y Coordinador del servicio, y el Adjudicatario su representante técnico.

ARTICULO 21: INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento de las exigencias legales, técnicas, formales, de los plazos, cantidades y calidad establecidos en el Contrato por parte del Adjudicatario, el Ministerio aplicará las sanciones previstas en el artículo siguiente y/o podrá rescindir el contrato, en este último caso la rescisión operará desde la fecha que fehacientemente se comuniqué tal decisión al Adjudicatario.

ARTICULO 22º SANCIONES

Si "LA EMPRESA" incurriere en el incumplimiento de las obligaciones por causas a ella imputables, será pasible de sanciones pecuniarias, a graduarse desde el Dos Por Ciento (2%) al Diez Por Ciento (10%) del total de la facturación pendiente,

incrementándose esta escala al veinte por ciento (20%) en caso de reincidir en faltas que motiven sanciones. El descuento de las mismas se realizará automáticamente sobre los saldos pendientes de cobro a la fecha de formalizada la sanción o de la Garantía de Adjudicación constituida mediante la norma legal ministerial correspondiente.

La detección de incumplimientos podrá provenir de denuncias o de auditorías que el Ministerio de Salud Pública realice en relación a los Bienes entregados, en lo referente a aspectos que hagan a la cantidad, calidad y efectividad del mismo, según la normativa vigente y requerimientos del presente contrato.

Los informes que detallen los incumplimientos, serán realizados por el ÁREA TÉCNICA que a sus efectos designe el Ministerio de Salud Pública, debiendo ser suscriptos por el responsable del/las Áreas designadas. En caso de ser procedente, dicho informe se realizara en forma coordinada con el Área Administrativa, a través del Departamento de Control de Gestión del Ministerio de Salud Pública.

Realizadas que fueran las observaciones las mismas serán comunicadas al Adjudicatario o representante legal, para que dentro del plazo de Cuarenta y Ocho (48) Horas hábiles administrativas de notificada, realice los descargos que estime convenientes. Producido los descargos el Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección de Coordinación Administrativa, evaluara los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados, quedando a consideración de las autoridades ministeriales el porcentaje a aplicar, instrumentándose el mismo por Resolución del Ministro de Salud Pública la sanción correspondiente, que tendrá carácter definitivo.

Dicha Sanción resulta independiente de la obligación del Adjudicatario de efectuar la entrega de los Bienes en su cantidad, calidad y condiciones técnicas objeto del Contrato.-

El Ministerio de Salud Pública podrá, en lo pertinente, aplicar las Sanciones de: Apercibimiento, Suspensión de 10 a 180 días, acumulables, e Inhabilitación, temporaria o permanente a los proveedores, adjudicatarios de las contrataciones que efectúe dicho Organismo, por causas de mora en la entrega de los renglones adjudicados, como así también por incumplimiento de lo convenido en tiempo y forma; facultándose al Ministro de Salud Pública a aplicar las sanciones en mérito a la gravedad de la mora e incumplimiento incurrido, mediante el dictado de la norma legal pertinente, Resolución Ministerial, ello en conformidad a los dispuesto por el Decreto N° 1663/99.-

ARTICULO 23° RESCISIÓN

El Ministerio podrá rescindir sin causa durante la vigencia del contrato, previo aviso por medios fehacientes con 30 (treinta) días de anticipación.

El Adjudicatario podrá rescindir invocando justa causa previo aviso por medio fehaciente con 90 (noventa) días de anticipación, perdiendo la Garantía de Adjudicación.

ARTICULO 24° RESCISION DE MUTUO ACUERDO

Ambas partes, en cualquier momento podrán, de común acuerdo, rescindir el contrato disponiendo la fecha en la cual quedará resuelto, mediante labrado del Acta pertinente. Las partes deberán cumplir las obligaciones pendientes, sin que exista motivo de reclamo alguno de indemnización por parte del Adjudicatario o Contratista.

ARTICULO 25°. VIGENCIA CONTRACTUAL

De conformidad a la Ley Provincial N° 1606-S, el plazo de vigencia del Contrato será de un año a partir de la fecha de su suscripción, con opción a dos (2) prorrogas anuales, a pedido expreso del Contratista y a criterio del Ministerio de Salud Publica.

PROGRAMA PROVINCIAL “MIS PRIMEROS 1000 DIAS”.

ANEXO I

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1) DE LAS CANTIDADES EN LA PROVISION DEL SERVICIO INTEGRAL DE RACIONAMIENTO.

Se establece la provisión del Servicio de Racionamiento de alimentos específicos (Cereal Infantil Fortificado, Postre Infantil Fortificado y Bebida Láctea Fortificada) que incluye Materiales de Comunicación e Insumos, Distribución, logística y Acciones de Capacitación en apoyo al Programa “Mis Primeros 1000 días en la Provincia de San Juan que conforma la presente licitación para el periodo de contratación, las siguientes cantidades de raciones que comprenden el Renglón:

PRESUPUESTO DE CANTIDADES DEL PROGRAMA MIS PRIMEROS 1000 DIAS EN SAN JUAN - PERÍODO SEPTIEMBRE 2017 - AGOSTO 2018														
Renglón	Población Objetivo	Especificaciones	sep-17	oct-17	nov-17	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18
1	EMBARAZADAS	Alimento con base Láctea fortificado con vitaminas y Minerales	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000	4000
	PUÉRPERAS	Alimento con base Láctea fortificado con vitaminas y Minerales		700	1400	2100	2800	3500	4000	4000	4000	4000	4000	4000
	6-12 MESES	Alimento a base de harinas de cereal libre de gluten		700	1400	2100	2800	3500	4000	4000	4000	4000	4000	4000
	12-24 MESES	Polvo para preparar postre lácteo fortificado con vitaminas y minerales libre de gluten									700	1400	2100	2800
	PORCIONES POR DÍA		4000	4700	6100	7500	8900	10300	11500	12000	12700	13400	14100	14800
PORCIONES por MES		120000	145700	183000	232500	275900	298700	356500	360000	393700	402000	437100	458800	

Deberá considerarse y consignarse en la Oferta el Servicio Integral de provisión de alimentos fortificados, incluye: Materiales de Comunicación, insumos, Distribución, Monitoreo y Capacitación.

En caso de prórroga contractual, las cantidades licitadas en la provisión del Servicio se ajustarán a las necesidades operativas que demande el Programa “Mis primeros 1000 días en San Juan”, pudiendo aumentarse o disminuirse conforme las variaciones que sufra el Programa en la cantidad de acuerdo al padrón actualizado de beneficiarios y la factibilidad presupuestaria del Ministerio. Dichas cantidades deberán ser informadas por escrito con la antelación suficiente por Dirección Materno Infancia del Ministerio.

Mensualmente la Dirección Materno Infancia conjuntamente con la División de Nutrición, elevarán requerimiento de cantidades de cada alimento objeto de este instrumento, de tal modo que la factura conformada sea igual a la solicitud.

2) DE LOS SERVICIOS, MATERIALES DE COMUNICACIÓN Y ACCIONES DE CAPACITACIÓN

A los efectos de lograr una eficaz y correcta implementación del programa, el Organismo Contratante, considera indispensable, la realización de una serie de acciones, servicios y capacitaciones que deberán ser llevadas a cabo, por quien resulte adjudicatario de la presente Contratación, junto con la entrega de los productos detallados en el presente Pliego.

Es por ello, que a continuación, se detallan los Servicios, Materiales de Comunicación y Acciones de Capacitación, requeridos por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan, sobre los cuales los oferentes deberán indicar en su Oferta la propuesta para el cumplimiento de los mismos.

Queda a criterio de la Comisión de pre-adjudicación, la evaluación de la propuesta más conveniente, de acuerdo a los fundamentos establecidos en el marco de la iniciativa “Mis Primeros 1000 días en San Juan”.

3) CAPACITACIÓN:

Capacitación inicial: Cada Oferente deberá realizar una Capacitación Inicial en cada Región Sanitaria, previa entrega de los productos; con el objetivo de dar a conocer, capacitar y validar el uso y entrega de cada uno de los materiales, alimentos, características y beneficios de la Iniciativa “Mis Primeros 1000 Días en

San Juan". Será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública la convocatoria a los referentes y responsables en cada zona.

Capacitación y Monitoreo por Centro de Salud: Cada Oferente deberá realizar una Capacitación al personal involucrado en la administración, operación, funcionamiento y objetivos de la Iniciativa "Mis Primeros 1000 Días en San Juan". Además deberán presentar un cronograma de Monitoreos con sus respectivas evaluaciones, las cuales quedaran sujetas a la aprobación de la División de Nutrición del Ministerio de Salud Pública de la Provincia. Deberán presentar una metodología de capacitación, programa con los temas que se plantearan, recursos a utilizar, personal idóneo afectado a la capacitación, cuya contratación será a cargo del Oferente; validando con el Organismo Contratante la frecuencia y lugares de dichas Capacitaciones.

4) MATERIALES GRÁFICOS:

Laminas para centros de salud: Cada Oferente deberá entregar los siguientes materiales de capacitación y comunicación de la iniciativa "Mis Primeros 1000 Días en San Juan" en forma de láminas:

a)- Láminas Informativas a los beneficiarios por los cuales se entregaran uno por cada lugar de la provincia de San Juan donde se implemente la iniciativa "Mis Primeros Mil días en San Juan", con contenidos y mensajes de la iniciativa que serán provistos por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan, los cuales serán revisados anualmente pudiendo sufrir modificaciones. El papel deberá ser ilustración de 120 a 150 gramos, de 4 colores, mate o brillante, tamaño 40cm x 55cm, o similar. La frecuencia de entrega de las láminas informativas a los Centros de Salud, deberá realizarse anualmente, salvo que las mismas sufran algún tipo de deterioro por lo que deberán ser reemplazadas.

b)- Láminas de Capacitación a los beneficiarios de parte de los equipos de salud a la Comunidad, con contenidos y mensajes de la Iniciativa que serán provistos por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan. El papel deberá ser ilustración de 120 a 150 gramos, de 4 colores, mate o brillante, tamaño 65cm x 95cm, o similar. La frecuencia de entrega de las láminas informativas por cada lugar de la provincia de San Juan donde se implemente la iniciativa "Mis Primeros Mil días en San Juan" deberá realizarse anualmente, salvo que las mismas sufran algún tipo de deterioro por lo que deberán ser reemplazadas. El contenido será provisto por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan, como también la aprobación final de dicho material, los cuales serán revisados anualmente pudiendo tener modificaciones.

c)- Folletos de consejos para beneficiarios: Cada Oferente deberá diseñar y producir al menos cuatro (4) folletos (dípticos), para entregar a las madres en cada centro de salud con consejos de acuerdo a la etapa que se encuentren, o sus niños. La frecuencia de entrega será trimestral, respetando el plan de distribución teniendo en cuenta cada uno de los lugares de la provincia donde se implemente la iniciativa, la cantidad de los mismos será lo estipulado en el contrato. El papel deberá ser ilustración de 120 a 150 gramos, de colores, mate o brillante, tamaño A4 cerrado o similar, en formato de dípticos abiertos. El contenido será provisto por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan, como también la aprobación final de dicho material.

d)- Manual para el equipo de salud: Cada Oferente deberá diseñar y producir manuales ,que serán entregados a Médicos, Nutricionistas y agentes Sanitarios involucrados directamente en la iniciativa "Mis Primeros Mil días en San Juan". Estos manuales tendrán como objeto ilustrar sobre el correcto funcionamiento del programa, la utilización de los alimentos, consejos para las madres y niños que reciben los alimentos, nutrición para embarazadas, nodrizas, lactantes; primeros alimentos, higiene, etc. El papel deberá ser ilustración de 120 a 150 gramos, 4 colores, mate o brillante, tamaño A4 cerrado o similar, acaballado, de 16 a 24 páginas incluidas tapas. El contenido será provisto por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan, como también la aprobación final de dicho material.

e)- Recetarios: Cada Oferente deberá diseñar y producir recetarios didácticos para la incorporación temprana de alimentos naturales según etapas, como también el

uso y consumo de productos del programa. Estos Recetarios deberán entregarse trimestralmente, cada vez que sean requeridos en función de la cantidad de beneficiarios de cada uno de los lugares donde se implementara la Iniciativa Mis primeros Mil días en San Juan. El papel deberá ser ilustración de 100 a 115 gramos, de 4 colores, mate, tamaño A5 cerrado o similar, formato block o engomado, con tapa. Los recetarios serán 1 para cada etapa e indicación de alimentos a saber: para la madre, el niño de 6 meses a 8 meses, el niño de 9 a 12 meses, y el niño de 12 a 24 meses; con 50 hojas de recetario cada block. El contenido será provisto por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan (División Nutrición), como también la aprobación final de dicho material.

5) KITS ACCESORIOS

Variedad de accesorios: Con el fin de facilitar la manipulación y el uso correcto del producto por parte de las madres o personas encargadas de la alimentación del niño, se deberá incluir los accesorios.

Los mismos deberán ser aptos para estar en contacto con alimentos de acuerdo a la normativa vigente de C.A.A., presentar una Autorización de uso del material y compuestos por un organismo competente a tal fin. Los elementos plásticos que deberá proveer el oferente deberán ser suficientes y adecuado para el uso de los beneficiarios de la iniciativa "Mis Primeros 1000 Días en San Juan" y quedará a criterio del Organismo Contratante la aprobación de cada uno de ellos. Deberán regirse por el CAPÍTULO IV UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS (Anexo I).

Los elementos plásticos a ofertar son los que a continuación se describen, con los cuales se armaran kits que deberán colocarse en una bolsa de polietileno, el diseño de la bolsa debe ajustarse a lo indicado por el Ministerio de Salud Pública de la provincia.

Los accesorios deberán cumplir con las siguientes características:

- a)- Broches para cierre hermético de los envases de alimentos.
- b)- Medidor para los alimentos, en las medidas adecuadas para los gramajes de cada uno de los productos ofertados, deberá tener escrito el gramaje que corresponde.
- c)- Una cuchara de plástico rígido de tamaño adecuado para el consumo de los alimentos del bebé.
- d)- Una compotera de plástico rígido de una capacidad de líquido entre 450cc3 y 550cc3, deberá presentar marcadas las siguientes medidas (140ml, 180ml, 250ml, 300ml, 450ml)
- e)- Un vaso, tipo jarra con asa, de plástico rígido de una capacidad de líquido entre 280ml y 320ml. El mismo debe presentar líneas de medidas de Líquido (100, 150, 180 y 200ml) para facilitar la preparación por el grupo objetivo.

Será obligación del oferente presentar los diferentes modelos de dichos materiales, realizando un detalle técnico dentro de la oferta.

Los Kits se deberán armar de la siguiente manera:

Kit Producto Cereal: Plato medidor, cuchara, broche y cuchara medidora. Este se entregara en una bolsa de polietileno y será entregada a las madres al comienzo de la alimentación complementaria, a los seis meses de sus hijos, junto con el inicio de la entrega del producto cereal.

Kit Producto Postre: Plato medidor, cuchara, broche y cuchara medidora. Este se entregara en una bolsa de polietileno y será entregada a las madres a los 12 meses de sus hijos, junto con el inicio de la entrega del producto postre.

Kit: Bebida para Embarazada: Taza medidora, broche, medidor. Este kit se entregara en una bolsa de polietileno junto con el producto al inicio del embarazo contiguo con el inicio de la entrega del producto.

Kit Bebida para Madre Lactante Taza medidora, broche, medidor. Este kit se entregara en una bolsa de polietileno junto con el producto al inicio de la lactancia contiguo con el inicio de la entrega del producto.

6)- MATERIALES MULTIMEDIA

a)- VIDEOS DEL PROGRAMA DE 1000 DIAS: Cada Oferente deberá realizar el diseño y la producción de un video de capacitación para las salas de espera de los Centros de Salud, información y consejos útiles referidos a la iniciativa. El contenido y los mensajes de comunicación para estos materiales serán provistos por el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de San Juan y el área responsable de la iniciativa "Mis Primeros 1000 días en San Juan".

b)- SISTEMA DE INFORMACIÓN: Cada Oferente deberá diseñar y ejecutar un sistema de acceso a la información para ver el estado de visitas, capacitaciones y funcionamiento del Programa por Centro de Salud. Asimismo deberá entregar reportes trimestrales a las autoridades de la Iniciativa "Mis Primeros 1000 Días en San Juan"

7)- PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Alimento con base Láctea fortificado con vitaminas y Minerales

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto: Producto en polvo para preparar una fórmula láctea con base de leche descremada en polvo y harinas de cereales libres de gluten, extra cálcicas y fortificadas con vitaminas y minerales, para reconstitución instantánea con agua.

El producto está destinado para ser utilizado en la Iniciativa "Mis Primeros Mil Días en San Juan" para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para estas etapas biológicas.

El producto debe ser de preparación para reconstituir con agua recién hervida, según indicación del rotulo y de la recomendación del profesional de salud que lo indique, y no debe requerir cocción antes del consumo.

El producto está destinado a mejorar las necesidades nutricionales de la mujer embarazada y en periodo de lactancia, complemento de una alimentación equilibrada a base de alimentos naturales como frutas y verduras, carnes, lácteos, cereales entre otros.

En las instrucciones del envase se indicará, como se debe reconstituir. Además, el producto y la

Empresa elaboradora, contara con las habilitaciones correspondientes; El producto debe cumplir con todo lo establecido en el CAA Capitulo XVII.

El transporte para la distribución de alimentos debe estar habilitado o en trámite de habilitación según Artículo 154 Bis del CAA.

COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NORMAS NUTRICIONALES:

Composición química y aporte de nutrientes del producto terminado reconstituido con agua. Aportes Aproximados establecidos para una toma diaria.

Energía Total entre 75 y 94Kcal, humedad Max 6%, Cenizas Max 7%, Proteínas entre 4 y 6g; lípidos entre 2 y 2,5 gr, hidratos de carbono 10 y 16g y Sodio Max 120mg.

Aporte de vitaminas y minerales. El producto terminado deberá presentar como mínimo durante toda su vida útil en una toma diaria el contenido de **vitaminas:**

Vit. A de 130 a 200ug, Vit.D de 0.8 ug a 5ug, Vit.E de 1.4 a 2.5mg, Vit.B1 de 0.3 a 0,8mg; Vit.B2 de 0.3 a 0.8mg y Niacina de 3.2 a 4.8mg; Vit.B6 de 0.4 a 1mg,

Acido Fólico de 110 a 135ug; Vit.B12 de 1 a 2ug; Vit.C de 20 a 30mg **minerales:**

Calcio de 260 -330mg; Hierro de 2.4 a 10mg; Zinc de 1.2 a 2 mg; Fosforo de 230 a 350ug; Magnesio de 50 a 75mg, sodio max. 120mg

CARACTERÍSTICAS DE MICRONUTRIENTES

Vitaminas y Minerales. Las formas químicas de las vitaminas y minerales que deberá utilizar para adicionar a la fórmula, aprobadas y planteadas por el Ministerio de Salud Pública.

El producto en polvo terminado deberá presentar como mínimo durante toda su vida útil el contenido de vitaminas y minerales. El oferente que resulte adjudicado, deberá presentar el listado a la División de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, con los compuestos que se utilizaran para fortificar el producto alimentario con las marcas comerciales.

Certificado vitaminas – minerales. El fabricante deberá presentar junto con la ficha técnica del producto un certificado que garantice: a) la forma química (forma comercial) utilizada en cada nutriente, el contenido de cada nutriente; b) la magnitud de sobredosificación utilizada en cada nutriente considerando su vida útil.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Especificaciones microbiológicas. El producto deberá cumplir con especificaciones microbiológicas establecidas que se encuentran en el artículo (Artículo 1340) CAPÍTULO XVII ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS CAA, las que se muestran en la tabla 1.

TABLA 1

Recuento de aerobios en placa a 37°C	Máx 5.10 (a la cuarta) UFC/g
Coliformes a 37°C	Máx 100/g
E coli	ausencia en 1g
Salmonella	ausencia en 25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales otros ingredientes)	Máx 10.3 UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 102 UFC/g

Características generales. El producto listo para consumir, deberá presentar las siguientes características:

- El sabor, aroma y color del producto deben ser adecuados para lograr una buena aceptabilidad por el grupo objetivo y deben corresponder al perfil básico de una leche – cereal; si es con sabor, éste debe estar acuerdo al sabor declarado en rotulo.
- Consistencia: Liquida espesada.
- Textura suave sin grumos

2. Alimento a base de harinas de cereal libre de gluten.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto: Producto en polvo para preparar una fórmula infantil con base de harinas de cereal, libre de gluten, fortificada con vitaminas y minerales, para reconstitución con leche entera materna o formula, caldo o jugos de frutas.

El producto está destinado para ser utilizado en la Iniciativa “Mis Primeros Mil Días en San Juan” para niños de 06 a 12 meses de edad, debe poseer un

aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para este grupo etéreo.

El producto debe ser apropiado para reconstituir con leche entera, leche materna o fórmula, jugo o caldo, según indicación del envase o recomendación del profesional de salud que indique algo diferente, y no debe requerir cocción antes del consumo.

El producto es complemento de la alimentación de niños y niñas acompañando la Lactancia materna o lactancia con sucedáneos, a esto debe agregarse alimentos naturales como papillas de frutas y verduras, carnes, cereales entre otros a medida que el niño va creciendo los requerimientos de nutrientes y calorías van cambiando.

La Empresa elaboradora, contara con las habilitaciones correspondientes; el producto debe cumplir con todo lo establecido en el CAA Capítulo XVII.

El transporte para la distribución de alimentos debe estar habilitado o en trámite de habilitación según Artículo 154 Bis del CAA.

COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NORMAS NUTRICIONALES

Composición química y aporte de nutrientes del producto terminado reconstituido con agua. Los aportes aproximados establecidos para una toma diaria son:

Energía Total entre 73 y 100 Kcal; humedad Max 6%, Cenizas Max, 3 %
Proteínas entre 0.8 y 3gr; lípidos max 1,5gr; hidratos de carbono entre 17 a 25 y Sodio max. 100mg

Aporte de vitaminas y minerales. El producto terminado deberá presentar como

mínimo durante toda su vida útil en una toma diaria el contenido de **vitaminas:**

Vit. A de 64 a 96 ug, Vit.C de 15 a 24mg; Vit.D de 0.8 a 2ug, Vit.B1 de 0,04 a

0.10; Vit.B6 de 0.05 a 0.12mg y Niacina de 1.1 a 1.9mg, Acido Fólico de 10 a

14.4ug; Biotina de 0.96 a 1.5ug; **minerales:** Calcio de 40 a 70mg; Hierro de 3.1 a

5mg; Zinc de 1.1 a 1.7 mg; cobre de 41 a 63ug

CARACTERÍSTICAS DE LOS MICRONUTRIENTES

Vitaminas y Minerales. Las formas químicas de las vitaminas y minerales que deberá utilizar para adicionar a la fórmula, aprobadas y planteadas por el Ministerio de Salud Pública. El producto en polvo terminado deberá presentar como mínimo durante toda su vida útil el contenido de vitaminas y minerales. El oferente que resulte adjudicado, deberá presentar el listado a la División de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, con los compuestos que se utilizaran para fortificar el producto alimentario con las marcas comerciales.

Certificado vitaminas – minerales. El fabricante deberá presentar junto con la ficha técnica del producto un certificado que garantice: a) la forma química (forma comercial) utilizada en cada nutriente, el contenido de cada nutriente; b) la magnitud de sobredosificación utilizada en cada nutriente considerando su vida útil.

Especificaciones sensoriales del producto. El sabor, aroma y color del producto deben ser adecuados para lograr una buena aceptabilidad por el grupo objetivo y deben corresponder al perfil básico de Alimento a base de harinas de cereal libre de gluten; si es con sabor, éste debe estar acuerdo al sabor declarado en rotulo.

- Consistencia: Liquida espesada.
- Textura suave sin grumos

Especificaciones microbiológicas. El producto deberá cumplir con especificaciones microbiológicas establecidas que se encuentran en el artículo (Artículo 1340) CAPÍTULO XVII ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS CAA, las que se muestran en la tabla 2.

TABLA 2

Recuento de aerobios en placa a 37°C	Máx 5.10 (a la cuarta) UFC/g
Coliformes a 37°C	Máx 100/g
E coli	ausencia en 1g
Salmonella	ausencia en 25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	positiv: 0,1g
ausencia en	
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10.3 UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 102 UFC/g

(*) No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

TABLA 3

Las muestras con recuentos entre m y M son un signo de advertencia, pudiéndose tolerar hasta c unidades, previa ponderación de los riesgos involucrados.

Parámetro	Caso Según ICMSF	Criterio de Aceptación				Método de Referencia
		n	c	m	M	
Recuento aeróbicos mesofílicos UFC/g (*)	c 3	5	2	10 ³	10 ⁴	ICMSF
Recuento Enterobacterias NMP/g	c 6	10	2	<3	10	ISO 21528
Detección Salmonella	c 12	30	0	Ausencia en 25		ISO 6579

(*) No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

Donde: **n** = número de muestras de unidades de 350g que se obtienen al azar para ser sometidas a examen microbiológico.

c = es la cantidad máxima de unidades defectuosas con recuentos entre m y M que puede contener la muestra, para que pueda considerarse que cumple con los requisitos establecidos.

m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

Características generales. El producto deberá presentar las siguientes características, listo para consumir:

- El sabor, aroma y color del producto deben ser adecuados para lograr una buena aceptabilidad por el grupo objetivo y deben corresponder al perfil básico de un cereal; si es con sabor, éste debe estar acuerdo al sabor declarado.
- Debe estar exenta de sabores extraños, a crudo, rancio, quemado, etc.
- Consistencia: blanda.
- Textura suave sin grumos.

3. Polvo para preparar postre lácteo fortificado con vitaminas y minerales libre de gluten.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

Características del producto: Producto en polvo para preparar un postre con base de suero lácteo, azúcar, leche entera en polvo, y fortificado con vitaminas y minerales, para reconstitución con leche o agua.

El producto está destinado para ser utilizado en la Iniciativa “Mis Primeros Mil Días en San Juan” para niños de 12 a 24 meses de edad, debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para este grupo etéreo.

El producto debe ser para reconstituir con leche entera recién hervida o agua potable recién hervida o según recomendación del profesional de salud que lo indique, y no debe requerir cocción antes del consumo.

El producto es complemento de la alimentación de niños y niñas acompañado la Lactancia materna o lactancia con sucedáneos, a esto debe agregarse alimentos naturales como frutas y verduras, y preparaciones con carnes, cereales entre otros a medida que el niño va creciendo los requerimientos de nutrientes y calorías van cambiando.

La Empresa elaboradora, contara con las habilitaciones correspondientes; el producto debe cumplir con todo lo establecido en el CAA Capitulo XVII.

El transporte para la distribución de alimentos debe estar habilitado o en trámite de habilitación según Artículo 154 Bis del CAA.

COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NORMAS NUTRICIONALES

COMPOSICION QUIMICA Y APORTE DE NUTRIENTES DEL PRODUCTO TERMINADO

Aportes Aproximados establecidos para una toma diaria.

Energía Total entre 186 a 280Kcal; humedad Max 6%, Cenizas Max 3%;

Proteínas entre 4 a 10gr; lípidos entre 0.5 y 1.9; hidratos de carbono 40 y 60g, y Sodio max 120mg

Aporte de vitaminas y minerales. El producto terminado deberá presentar como

mínimo durante toda su vida útil en una toma diaria el contenido de **vitaminas:**

Vit. A de 80 a 120 ug; Vit.C de 6 a 9mg; Vit.B1 de 0.10 a 0.16mg; Vit.B6 de

0.10 a 0.35mg; Vit.B2 de 0.10 a 0.16 mg; Niacina de 1.2 a 1.8 mg; Vit.D 1. y 2ug;

minerales: Calcio de 80- 120mg; Hierro de 1.2 a 2mg; Zinc de 0.5 a 1.2mg;

CARACTERÍSTICAS DE LOS MICRONUTRIENTES

Vitaminas y Minerales. Las formas químicas de las vitaminas y minerales que deberá utilizar para adicionar a la fórmula, aprobadas y planteadas por el Ministerio de Salud Pública. El producto en polvo terminado deberá presentar como mínimo durante toda su vida útil el contenido de vitaminas y minerales. Una vez ganada la Licitación, se solicitará por el Ministerio de Salud Pública de la división de Nutrición, el listado de compuestos que se utilizarán para fortificar el producto alimentario con las marcas comerciales.

Certificado vitaminas – minerales. El fabricante deberá presentar junto con la ficha técnica del producto un certificado que garantice: a) la forma química (forma comercial) utilizada en cada nutriente, el contenido de cada nutriente; b) la magnitud de sobredosificación utilizada en cada nutriente considerando su vida útil.

ESPECIFICACIONES ALIMENTARIAS El producto deberá presentar las siguientes características, listo para consumir:

- El sabor, aroma y color del producto deben ser adecuados para lograr una buena aceptabilidad por el grupo objetivo y deben corresponder al perfil básico de un cereal; si es con sabor, éste debe estar de acuerdo al sabor declarado.
- Debe estar exenta de sabores extraños, a crudo, rancio, quemado, etc.
- Consistencia: blanda.
- Textura suave sin grumos.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO TERMINADO

Especificaciones sensoriales del producto.

Especificaciones microbiológicas. El producto deberá cumplir con especificaciones microbiológicas establecidas que se encuentran en el artículo (Artículo 1340) CAPÍTULO XVII ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS CAA, las que se muestran en la tabla 2.

TABLA 2

Recuento de aerobios en placa a 37°C	Máx 5.10 (a la cuarta) UFC/g
Coliformes a 37°C	Máx 100/g
E coli	ausencia en 1g
Salmonella	ausencia en 25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	0,1g
ausencia en	
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10.3 UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 ² UFC/g

(*) No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

TABLA 3

Parámetro	Caso Según ICMSF	Criterio de Aceptación				Método de Referencia
		n	c	m	M	
Recuento aeróbicos mesofílicos UFC/g (*)	c 3	5	2	10 ³	10 ⁴	ICMSF

Recuento Enterobacterias NMP/g	c 6	10	2	<3	10	ISO 21528
Deteccion Salmonella	c 12	30	0	Ausencia en 25	ISO 6579	

(*) No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

Donde: **n** = número de muestras de unidades de 350g que se obtienen al azar para ser sometidas a examen microbiológico.

c = es la cantidad máxima de unidades defectuosas con recuentos entre **m** y **M** que puede contener la muestra, para que pueda considerarse que cumple con los requisitos establecidos.

m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

Las muestras con recuentos entre **m** y **M** son un signo de advertencia, pudiéndose tolerar hasta **c** unidades, previa ponderación de los riesgos involucrados.

II. CONTROL DE CALIDAD.

Atributos de calidad. Las características organolépticas (color, olor, aroma y sabor) del producto reconstituido, serán evaluadas por la división de nutrición del Ministerio de Salud Pública.

Los límites de aceptación de cada atributo de calidad se fijarán de acuerdo a los resultados del coeficiente de correlación entre la aceptación general y la aceptación para cada atributo sensorial.

**TABLA
EVALUACION SENSORIAL DEL PRODUCTO RECONSTITUIDO: ATRIBUTOS DE CALIDAD Y ESCALA**

ATRIBUTOS DE CALIDAD	ESCALA
Color	1 = pálido a 9 = muy oscuro
Olor	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Grumosidad	1 = sin grumos a 9 = muy grumoso
Aceitosidad	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Sabor declarado (dosificación del saborizante)	1 = muy leve a 9 = muy intenso
Sabor amargo	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Sabor a crudo	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Sabor extraño (metálico, añejo, acartonado, quemado, remedio, químico, etc)	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Sabor a rancio/oxidado	1 = inexistente a 9 = muy intenso
Consistencia	1 = muy líquido a 9 = muy espeso
Suavidad	1 = muy suave a 9 = muy áspero
Senación remanente	1 = inexistente a 9 = muy intenso

Aceptación general. La aceptación general del producto deberá ser como **mínimo de 5 puntos**, utilizando una escala de 7 puntos la que se describe a continuación:

Escala	Aceptación general
1	Inaceptable: me disgusta extremadamente
2	Muy malo: me disgusta mucho
3	Malo: me disgusta ligeramente
4	Regular: Ni me gusta ni me disgusta

5	Bueno: Me gusta un poco
6	Muy bueno: Me gusta mucho
7	Excelente: Me gusta extremadamente

Especificaciones físico-químicas:

Estabilidad de la suspensión. El producto tal como se describió no deberá presentar grumos, presencia de gotas de grasa ni separación de fases dentro del período de 2 horas.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL Y DEL PROCESO.

Material de envase. Estarán envasados en material resistente a la acción de la humedad, la luz y el aire. Cada oferente indicara las características técnicas de sus envases, presentando Certificado de autorización del envase quedando a cargo del área técnica del ministerio de salud (división nutrición) su recepción.

Tamaño y forma del envase individual. El producto deberá ser envasado en bolsas que tengan una capacidad que se estipule por la empresa ganadora en la licitación.

La tabla que deberán completar con las especificaciones y **dimensiones del envase individual** se muestra a continuación:

Bolsa	Dimensiones
Ancho de film de mm para obtener un ancho de bolsa de:	
Alto o largo	
Sello vertical (longitudinal)	
Sello transversal (horizontal)	

ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

Rotulado general. La rotulación del envase individual (bolsa) deberá cumplir con toda la legalidad establecida en el capítulo V del CAA, deberán presentar copia del rotulo del producto por la autoridad jurisdiccional a la División de nutrición del Ministerio de Salud

Etiquetado nutricional. La etiqueta nutricional deberá incluir la información por porción tal como se muestra en el modelo de la etiqueta, es decir se deberá incluir la declaración del contenido de los nutrientes señalados.

ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA

Tipo de cartón y propiedades mecánicas. El tipo de cartón que se deberá usar y sus propiedades mecánicas deberán ser presentados por la empresa que sea contratada, especificando las siguientes características:

Tipo de cartón:
Espesor:
Gramaje
Resistencia a la explosión:
Resistencia al aplastamiento vertical (apilamiento)
Resistencia a la comprensión de onda o aplastamiento plano
Absorción de agua normal para liners.

Quedando a criterio del Ministerio de Salud Pública, División Nutrición la aceptación de lo declarado por la empresa.

Rotulaciones y Declaraciones de la caja contenedora.

Rotulaciones que serán responsabilidad del fabricante del producto. Debe indicarse lo siguiente:

- En las aletas o en las caras laterales debe señalar con símbolos o letras, normatizados con la fragilidad del contenido.
- Debe indicarse claramente en las dos caras opuestas el Número de lote de elaboración y la fecha de vencimiento del producto.
- Procedimiento en caso de mermas. En caso de producirse mermas (menor número de bolsas o menor contenido) en las cajas que estén totalmente selladas desde origen, la División de Nutrición hará el descargo correspondiente. En los establecimientos a donde llegan los productos deberán informar a dicha División dejando constancia en la guía de recepción, la fecha de elaboración, estado de los envases externos, serie de producción y cantidad de kilos netos de la partida recibida. Toda merma que pudiera producirse por negligencia del embalaje es de absoluta responsabilidad de las plantas productoras.

Rotulaciones y declaraciones que deben incluir las cajas de cartón o en las cintas de embalaje, se deberá incluir la siguiente leyenda con letras o símbolos además de lo estipulado en el Capítulo V del CAA .

Iniciativa Mis Primeros Mil Días
Gobierno de la provincia de san Juan
Ministerio de Salud Publica
PROPIEDAD DEL ESTADO DE San Juan Argentina

Contenido de la caja. El contenido de cada caja será de la cantidad de bolsas acorde al pesaje y tipo de caja que presenten y el que asegure óptimas condiciones del producto durante el traslado y almacenamiento. Una vez adjudicada la licitación, las especificaciones técnicas quedaran a criterio de la División de nutrición la aprobación de las mismas.

Sellado de la caja. Las aletas de las cajas tanto superior como inferior deben ir encoladas o encintadas con un pegamento o cinta inodoros, que asegure la inviolabilidad de su contenido. El ancho de las aletas debe ser suficiente para que queden en contacto ambos lados y asegure el sellado hermético de la caja. Las cajas deben ser selladas con cinta plástica adhesiva en toda su extensión, en la superficie inferior y superior.

Apilamiento de las cajas. Se sugiere un apilamiento en forma de pallets asegurados con zunchs o stretch film. La base del pallet estará formada por la cantidad de cajas necesarias, de forma tal que no sufran deterioros al ser apiladas.

Calidad en productos Alimentarios

Período de vida útil. El producto deberá ser diseñado, elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice su calidad por un periodo estipulado por la empresa según cada tipo de producto, para almacenarse

en ambientes secos y protegidos de insectos en óptimas condiciones a contar desde el momento de su fecha de elaboración.

Requisitos que debe cumplir en su vida útil. El producto debe ser apto para el consumo durante toda su vida útil y debe cumplir con:

- a) todo lo establecido en el CAA (CAP XVII) con los requisitos específicos para este tipo de alimentos maternos e infantiles.
- b) con la Resoluciones del Ministerio de Salud complementarias al Reglamento según corresponda.
- c) con todo lo establecido en las presentes especificaciones técnicas y administrativas.

ESPECIFICACIONES PARA LA PRESENTACIÓN DEL PROTOTIPO Y DE SU FICHA TÉCNICA

- a) Listado cualitativo (aproximado, es decir expresado en enteros) de todos los ingredientes y componentes (incluyendo aditivos y coadyuvantes) del producto en orden decreciente de proporciones. Además incluir listado comercial de las vitaminas y minerales adicionados y el perfil de los ácidos grasos y el índice de peróxido de cada materia grasa utilizada en el producto.
- b) Composición química y de nutrientes la que deberá incluir: humedad, cenizas, proteínas, lípidos, hidratos de carbono disponibles, fibra dietética total, todas las vitaminas y minerales y energía.
- c) Resultado del control microbiológico.
- d) Descripción general del control de calidad que usa la empresa, especificando él o los laboratorios de control de calidad, para todos los análisis incluidos en estas Especificaciones Técnicas.
- e) Certificados de análisis del producto final.
- f) Certificado de habilitación del producto (RNPA).
- g) Copia del certificado de RNE

Presentación de accesorios. Todas las empresas que se presenten a la licitación en el momento de entregar su oferta, deberán presentar un modelo idéntico al que utilizarán como dosificador, plato, broche y taza. Además, deberán presentar un certificado que acredite que los materiales no son tóxicos y son adecuados para estar en contacto con alimentos.

REQUISITOS DE LAS PLANTAS PRODUCTORAS, ENVASADORAS Y DISTRIBUIDORAS DE PRODUCTO

Los establecimientos que estén involucrados ya sea en la elaboración, envasado y/o distribución del producto, deberán presentar la Resolución de Autorización o en trámite del funcionamiento otorgada por el Ministerio de Salud Pública correspondiente y vigente. **Planta elaboradora, transporte y depósito de alimentos.**

CONTROL DE CALIDAD Productos:

- **DESCRIPCIÓN GENERAL.** A continuación, se describen los Controles de Calidad mínimos aplicables a los productos de todas las empresas. El control de calidad deberá incluir las determinaciones según las técnicas especificadas División de Nutrición del Ministerio de Salud Pública, el plan de muestreo, el criterio de aceptación, rechazo y los límites permitidos.

Control de Calidad Empresa: Independientemente del control del Ministerio de Salud, cada empresa deberá aplicar y mantener su propio sistema habitual de control de calidad en sus materias primas, procesos, producto terminado, en la distribución y durante el uso del producto para lo cual podrá definir la frecuencia con la que realiza la evaluación; de tal manera de garantizar el cumplimiento de cada uno de los parámetros que a continuación se describen.

Control de Calidad : Además el Ministerio de Salud, División de Nutrición se reserva el derecho de controlar, en cualquier momento, sin previo aviso, cualquier ingrediente o nutriente según las circunstancias, para así cuidar que el producto terminado mantenga a través de su vida útil, óptima calidad y aceptabilidad por el grupo objetivo, considerando las características de los ingredientes, composición química, aporte nutricional, características físico- químicas, microbiológicas y sensoriales. El Ministerio de Salud es el encargado del control de alimentos, están facultados para inspeccionar los productos en cualquier momento de la elaboración, envasado, distribución o almacenamiento, ya sea a las materias primas y/o producto terminado, como sucede con cualquier tipo alimento en la Provincia de San Juan. Este control podrá ser realizado solicitando los resultados de los análisis o bien tomando muestras para efectuar los análisis de cualquier parámetro descrito en las presentes especificaciones.

PLAN DE MUESTREO GENERAL: Las tomas de muestra se realizarán según lo que establece el CAA para control de calidad a cargo de la División de Nutrición.

División Compras NC-MSP-Av. Libertador San Martín N° 750-Oeste-3er piso-
Centro Cívico-Capital San Juan- Telefax (0264) 4305567-4305617