

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

CONTRATACIÓN 2/2024

CONSEJO ESCOLAR DE SAN CAYETANO

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA “MESA (MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) BONAERENSE” MÓDULOS SIN TACC - SIN LACTOSA

DICHO LLAMADO ES EJECUTADO POR MEDIO DEL CONSEJO ESCOLAR DE SAN CAYETANO EN REPRESENTACION DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN DE LA PROVINCIA BUENOS AIRES.

PRIMERA: OBJETO.

El presente llamado tiene por objeto la contratación de las prestaciones del PROGRAMA “MESA (MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA) BONAERENSE” (en adelante, “Programa MESA”) para el mes de Febrero de 2024 en un todo de acuerdo a los productos, las cantidades, calidades y demás especificaciones del **ANEXO I adjunto**.

SEGUNDA: Responsabilidad de los interesados.

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente.

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables.

TERCERA: DE LAS OFERTAS

a) Las ofertas deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

1. Los oferentes al momento de la presentación de la oferta deberán encontrarse inscriptos en el **SI.CO.IN.CE**.
2. Al momento de cotizar deberá utilizar los formularios que proveerá el Consejo Escolar en formato digital **ANEXO I Planilla de Cotización SIN TACC - SIN LACTOSA**.

Será potestad del Consejo Escolar establecer una composición modular, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-



CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

del área de nutrición del Consejo Escolar si la tuviera o por la autoridad de dicho Consejo Escolar, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento “Marco Alimentario Nutricional MESA 2024” o el que en su reemplazo se sancione. La composición modular deberá ser informada, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el “Marco Alimentario Nutricional MESA 2024”, o cual lo reemplace.

El oferente podrá además presentar una **propuesta alternativa** que modifique la composición modular sugerida de alimentos, siempre que sea conforme al “Marco Alimentario Nutricional MESA 2024” y en previo acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, quien es la encargada de aprobar esta composición previamente a su ejecución. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por módulo incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la modificación de alimentos no autoriza superar el precio establecido para cada módulo.

Será potestad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, dependiente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad aceptar o denegar la propuesta alternativa del oferente. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta.

3. Deberán estar escritos, firmados y aclarados en todas sus hojas por titulares o apoderados con certificación de tales mandatos, más la documentación adicional que el oferente adjunte, además de estar foliadas en forma correlativa.

4. Los precios deberán estar consignados en moneda argentina de curso legal.

5. Podrán estar escritas a máquina, sistema computarizado o manuscritos en tinta, con letra legible.

6. Las enmiendas deberán ser salvadas al pie de las ofertas y firmadas por los oferentes.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-



CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

7. A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Consejo Escolar contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

8. Los precios se entenderán puesta la mercadería en las escuelas o lugares que indique el Consejo Escolar, corriendo el armado de módulos, flete, acarreo y descarga por cuenta del adjudicatario.

9. Los valores unitarios cotizados no deberán ser superiores a los precios máximos de referencia dispuestos por el Gobierno Nacional.

10. Los proveedores deberán garantizar la entrega de los módulos solicitados en las localidades que se detalla abajo, y de acuerdo a la zona que corresponda:

1) Planta Urbana

La adjudicación deberá recaer sobre la oferta más conveniente, en cuanto a precio, calidad, idoneidad del oferente, y demás condiciones de la oferta.

CUARTA: DEL PLIEGO

OBTENCIÓN DEL PLIEGO. CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO. CONSULTAS

PREVIAS Y COMUNICACIONES

El pliego se podrá obtener de forma gratuita en la sede del Consejo Escolar San Cayetano, sito en calle 9 de Julio N° 525 de la localidad de San Cayetano, o bien podrá ser solicitado al mail ce115@abc.gob.ar o descargado desde la página del Consejo Escolar <https://consejoescolarsc2.webnode.page/>

Se podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación, cualquier error u omisión o discrepancias en cantidades; que deberán ser remitidas al correo electrónico oficial del Consejo Escolar de San Cayetano, ce115@abc.gob.ar, suscriptas por el representante legal a través del correo dispuesto acorde lo establecido por reglamentación hasta un (1) día hábil anterior a la apertura.

El Consejo Escolar, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación de la contratación.

QUINTA: APERTURA Y PRESENTACION DE OFERTAS

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-



CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

La apertura de propuestas se efectuará en la Sede del Consejo Escolar del Partido de San Cayetano, sito en la calle 9 de Julio N° 525 del mismo partido, Provincia de Buenos Aires, el día jueves 22 de Febrero de 2024 a las 10:00 hs.

La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones, el sometimiento a todas sus disposiciones, a las de la Ley 13981 y del Reglamento 59/2019.

A partir de la hora fijada para la apertura de las propuestas, no se aceptarán bajo ningún concepto otras ofertas, aun cuando el acto no se hubiere iniciado.

SEXTA: ENTREGA DE LAS PROPUESTAS

Las ofertas y muestras se deberán presentar en un sobre común, con o sin membrete del oferente, o en cajas o paquetes si son voluminosas, perfectamente cerrados debiendo contener en su frente o cubierta la indicación de:

Organismo contratante, domicilio y apertura:

Consejo Escolar de San Cayetano

Domicilio en calle 9 de Julio N° 525

Expediente N° 115/03/2024

Contratación N° 2/2024

Apertura de las propuestas: el día jueves 22 de Febrero de 2024 a las 10:00 hs.

Las enmiendas y raspaduras en partes esenciales de la oferta, deben ser debidamente salvadas.

SEPTIMA: DOCUMENTACION A PRESENTAR CON LA OFERTA

Propuesta de la oferta, firmada y sellada en todas sus fojas a la que deberá acompañarse de:

1. Certificado de no registrarse anotaciones en el registro de deudores alimentarios morosos según se establece por ley N° 13.074.
2. Garantía pertinente: **de mantenimiento de oferta**: no será inferior al cinco por ciento (5%) del valor de la oferta.
3. Credencial de Proveedor de la Provincia de Buenos Aires vigente con el alta del rubro correspondiente.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

4. Los pliegos particulares debidamente firmados y sellados en todas sus hojas, como constancia de su conocimiento.
5. Planilla de cotización debidamente firmada.
6. Constancia de exenciones y desgravaciones en Impuestos Nacionales y / o Provinciales, si existieran.
7. Formulario A-404 aprobado por la Resolución Normativa 50/2011 (artículo 37, Ley N° 11904) de la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires.
8. Habilitación para transporte de alimentos junto con la nómina de vehículos autorizados.
9. Deberán presentar una caja de muestra consolidado con la totalidad de los productos cotizados sin cargo a devolución – excluyente al momento de la apertura de ofertas.
10. Antecedentes del oferente que acrediten experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.

OCTAVA: DEL CONTENIDO DE LA COTIZACION

En el caso de que el importe total cotizado para cada renglón no fuera la resultante del precio unitario expresado, se tomará como válido el más conveniente a los intereses fiscales.

NOVENA: GARANTÍAS

Las garantías pueden constituirse de la siguiente forma:

Mediante pagaré a la vista, suscripto por quienes ejerzan la representación de la persona jurídica o cuenten con poder suficiente para su libramiento en su caso, únicamente cuando la contratación supere las 10.000 UC y hasta las 100.000 UC. Los pagarés deberán contener la cláusula “sin protesto” y consignar como lugar de pago el del domicilio del organismo contratante, debiendo el librador fijar el mismo domicilio que el legal constituido en la oferta.

Garantía de mantenimiento de oferta.

No será inferior al cinco por ciento (5 %) del valor total de la oferta.

Debe acompañarse con la oferta.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

En caso de resultar adjudicada, esta garantía se mantendrá vigente hasta la constitución de la de cumplimiento del contrato.

Garantía de cumplimiento de contrato.

No será inferior al diez por ciento (10 %) del valor total de la adjudicación. Debe acreditarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación del acto de adjudicación. Deberá presentarse sin límite temporal de validez.

DECIMA: DE LA MODALIDAD

Contratación con precio máximo por módulo, siendo el precio máximo de cada módulo PESOS CINCO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UNO CON 89/100 (\$5.861,89.-), de acuerdo a lo dispuesto por la NO-2023-29422588-GDEBA-DSAEMDCGP del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

• Prórroga, aumento o disminución del contrato.

El Consejo Escolar, se reserva el derecho de prorrogar el Contrato y de aumentar y disminuir el objeto del mismo en hasta un 100%, de acuerdo al artículo 7 incisos b) y f) de la ley 13981/09 y el decreto 59/2019, (según variación de matrículas), en las **mismas condiciones y precios cotizados**, previstas en el presente Pliego.

DECIMO PRIMERA: DE LA MERCADERIA.

CONTENIDO DEL MÓDULO

El módulo mensual deberá ser consolidado en UNA CAJA DE CARTÓN, con los siguientes productos:

MODULO ALIMENTARIO PROGRAMA MESA. MÓDULOS SIN TACC - SIN LACTOSA

FEBRERO

MÓDULOS SIN TACC

ALIMENTO	CANT. UNIDADES
Aceite de Girasol x 900 cc	1
Arroz Blanco largo fino x 500gr. Tipo 00000	1
Fideos secos x 500gr. Sin TACC - Tipo Spaghetti	1
Garbanzos remojados 1000gr.	1
Huevo blanco entero de gallina	6

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

Leche fluida descremada fortificada x1 litro	2
Lenteja seca x 400 gr	1
Premezcla Universal x 500 gr sin TACC	2
Tomate triturado brick x 500/520 gr.	1

MÓDULOS SIN LACTOSA

ALIMENTO	CANT. UNIDADES
Aceite de Girasol x 900 cc	1
Arroz largo fino x 1000gr. Tipo 00000	1
Choclo amarillo en grano 350 gr.	1
Fideos secos x 500gr. Ley 25630 (con fe, Zinc y fólico) - Tipo Spaghetti	1
Harina común de trigo Ley 25630 (con fe, zinc y fólico) x 1000gr	1
Huevo blanco entero de gallina	12
Leche fluida descremada deslactosada x1 litro	3
Lenteja secas x 400 gr	1
Tomate triturado brick x 500/520 gr.	1

CALIDAD Y CANTIDAD: Los insumos deberán ajustarse a la planilla de cotización que el oferente aceptó cotizar y entregar.

RECEPCIÓN: Los encargados de la recepción en el establecimiento, procederán a su rechazo cuando se comprobare que ellos no se ajustan a la calidad establecida en la especificación técnica correspondiente. Deberán labrar un acta en la que se detallará las causales del rechazo de la mercadería. El acta será firmada por todos los que intervengan en su comprobación, incluyendo al adjudicatario o sus representantes según corresponda.

El vencimiento de los productos deberá ser superior a 90 días contados a partir de la fecha estipulada de recepción en el establecimiento educativo.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-



CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

Todos los productos deberán ser aptos para consumo humano en envases herméticos en los que consten los respectivos certificados RNPA, nombre y domicilio del fabricante e información nutricional acorde a las normas de comercialización vigentes.

MODALIDAD, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y RECEPCION DE LA MERCADERIA:

MODALIDAD DE ENTREGA

• **ENTREGA CORRESPONDIENTE AL MES DE FEBRERO DE 2024 DE DOCE (12) MÓDULOS ALIMENTARIOS MENSUALES SIN TACC**, a entregar dentro de los 6 días hábiles del aprobado de contratación en los establecimientos educativos que obran en el anexo II.

Las cantidades a entregar estarán sujetas a modificaciones de acuerdo a las solicitudes recepcionadas en forma mensual de los establecimientos educativos, de acuerdo a las que puedan presentar los destinatarios.

Hasta 48 hs. antes a la entrega de la mercadería, la autoridad podrá aumentar o disminuir dentro un DIEZ por ciento (10%) la cantidad solicitada.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS: El adjudicatario deberá informar al momento de integrar la oferta, la logística a aplicar para llegar a cada establecimiento, especificando el día y la hora de entrega.

DE LA CAJA: El módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires (se adjuntará en anexo el modelo tipo).

TRANSPORTE: Son por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, armado de módulos, acarreo y descarga. Los lugares de entrega de cada sector serán definidos por el Consejo Escolar de acuerdo al **ANEXO II "LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS"**.

El adjudicatario deberá cumplir con la normativa vigente sobre transporte y distribución de alimentos.

ENTREGA y RECEPCIÓN. La entrega de la mercadería en los establecimientos será acompañada del remito correspondiente en los que se detallará en gramos y unidades los elementos entregados. Los mismos deberán ser emitidos por triplicado la copia

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

debidamente conformada por personal autorizado de la escuela deberá acompañar la factura que se presentará al Consejo Escolar para su cobro.

En aquellos casos en que las entregas sean incompletas, los encargados de la recepción recibirán la misma y dejarán constancia de entrega parcial, detallando el faltante, mediante un acta de entrega. La reposición o completamiento de la mercadería omitida deberá ser cumplimentado por el adjudicatario dentro las 48 hs. de recepcionada.

El incumplimiento de la entrega en las condiciones establecidas por la autoridad, lo hará pasible de la aplicación de una multa de 0,5% - 1% del monto de la orden de compra por cada día de demora.

En aquellos casos que existan problemas para la provisión de algún producto que conforma el módulo, el adjudicatario deberá **dar aviso con antelación** para dirimir con las autoridades del Consejo Escolar si se aprueban modificaciones. De caso contrario se aplicarán multas por incumplimiento.

El Consejo Escolar inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista, pudiendo hacerlo por su propia administración o por terceros. La inspección del Consejo Escolar no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Consejo Escolar con 48 horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Consejo Escolar requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

DECIMO SEGUNDA: FACTURACIÓN - PLAZO DE PAGO

La facturación de los productos entregados se presentará una vez finalizadas cada una de las entregas mensuales. Las facturas presentadas, en ORIGINAL y en archivo pdf de AFIP (remitidas al correo ce115@abc.gob.ar), como así también los REMITOS, deberán reunir todos los requisitos prescriptos por las resoluciones de la AFIP y toda normativa en vigencia referida al concepto.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-



CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

Dentro de los 30 días desde la fecha de presentación de factura sujeto a la transferencia de fondos por parte del Ministerio de Desarrollo Humano. Cuando la documentación presentada resultara observada, los plazos del pago se interrumpirán hasta la subsanación del vicio.

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA 2024

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinérgicos permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.
Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinérgicos permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.
Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.
Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.
Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.
Presentación: en envase 500 o 1000 grs.
Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

<p>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.</p>
<p>Azúcar común tipo “A”: Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.

Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos “guiseros” / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucos y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893
Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

<p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.- Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.</p>
<p>Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.</p>

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822. Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 . Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN.

Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT).

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

<p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.</p>
<p>Lentejas secas, libres de gluten: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 400 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.</p>
<p>Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.</p>
<p>Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.</p>

<p>Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre . En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) . Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.</p>
<p>Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minusculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.</p>
<p>Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911. Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT. Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.</p>
<p>Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños.</p>

<p>Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>
<p>Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs.</p>
<p>Tomate triturado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.</p>

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1193, 1194 inc 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple.

Presentación: 500 grs / 1000 grs

Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2.1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

ATENCIÓN: en consonancia con el cumplimiento de la Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable que estipula que los alimentos que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no deben ser adquiridos u ofrecidos en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario; pero comprendiendo las dificultades técnicas y la disponibilidad de alimentos del mercado, es que se resuelve:

1. Al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, debe priorizarse la selección de aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.
2. Contemplando las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables fuente de nutrientes críticos (como calcio, hierro, etc), y las dimensiones sociales de la alimentación, se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin sellos. A modo de ejemplo les enumeramos a continuación algunos de los productos alimentarios que podrían estar en esta situación:
 - a. Quesos: tanto de pasta dura como blanda
 - b. Yogur: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.
 - c. Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
 - d. Dulce de leche
 - e. bay biscuit/galletitas simples: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.

LINK DE INTERÉS:

- **LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT:** <https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

MANUAL DE MARCA
MESA Bonaerense



ÁREA DE SEGURIDAD
APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



TIPOGRAFÍA PRINCIPAL
FAMILIA TIPOGRÁFICA UTILIZADA

Encode sans Narrow

Encode sans Narrow

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
!"#\$%&/()=?;:_:[]`*
0123456789

MESA

Encode sans Narrow

Encode sans

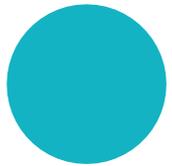
Encode sans SemiCondensed Regular

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
!"#\$%&/()=?;:_:[]`*
0123456789

Bonaerense

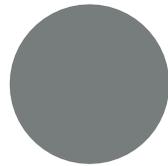
Encode sans SemiCondensed Regular

COLORES UTILIZADOS
PALETA CROMÁTICA PRINCIPAL



C 80
M 0 R 0
Y 25 G 174
K 0 B 195

#00aec3
Pantone 2397 UP
Vinilo ORACAL 066 Turquoise

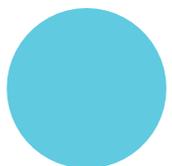


C 0
M 0 R 131
Y 0 G 131
K 62 B 131

#838383
Vinilo ORACAL 071 Grey

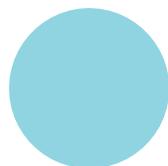
COLORES UTILIZADOS
PALETA CROMÁTICA COMPLEMENTARIA

Su uso cumple la función de acentuar elementos particulares dentro del sistema.
Puede utilizarse como acento en titulares, iconografía y elementos gráficos de la comunicación.



C 55
M 0 R 116
Y 10 G 201
K 0 B 227

#74c9e3



C 40
M 0 R 163
Y 10 G 216
K 0 B 231

#a3d8e7



C 25
M 0 R 202
Y 10 G 231
K 0 B 234

#cae7ea

APLICACIONES EN COLOR
VARIACIONES CROMÁTICAS

POSITIVO



FONDO COLOR



REDUCCIÓN MÁXIMA



NEGATIVO



UNA TINTA



USOS INAPROPIADOS DE LA MARCA



- A) NO ALTERAR EL ORDEN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.
- B) NO ALTERAR LA DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.
- C) NO EXPANDIR EL ISOLOGO.
- D) NO CONDENSAR EL ISOLOGO.

- E) NO ALTERAR LA INCLINACIÓN DEL ISOLOGO
- F) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OUTLINE.
- G) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OTRO COLOR:
- H) NO APLICAR DEGRADADE AL ISOLOGO.



CAJA MÓDULO ALIMENTARIO





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

MINISTERIO DE DESARROLLO
DE LA COMUNIDAD



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Manual de Marca MESA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 9 pagina/s.

MANUAL DE MARCA

CONSULTAS Y VALIDACIONES: DIRECCIÓN DE IMÁGEN Y DISEÑO
E-mail: identidadprovincia@gmail.com



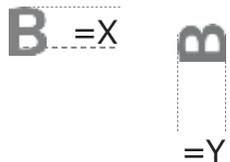
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

ISOLOGOTIPO



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



	Y	Y		Y	Y		Y	Y		X
										X
										X
										X



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



B = X

B

=Y

Y Y

Y

Y Y

X

X

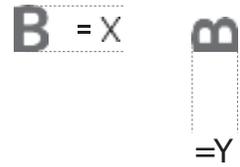
X

X



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES

ZONA DE SEGURIDAD
DE APLICACIÓN DEL ISOLOGOTIPO



APLICACIONES EN COLOR

POSITIVO



FONDO COLOR



REDUCCIONES MÁXIMAS

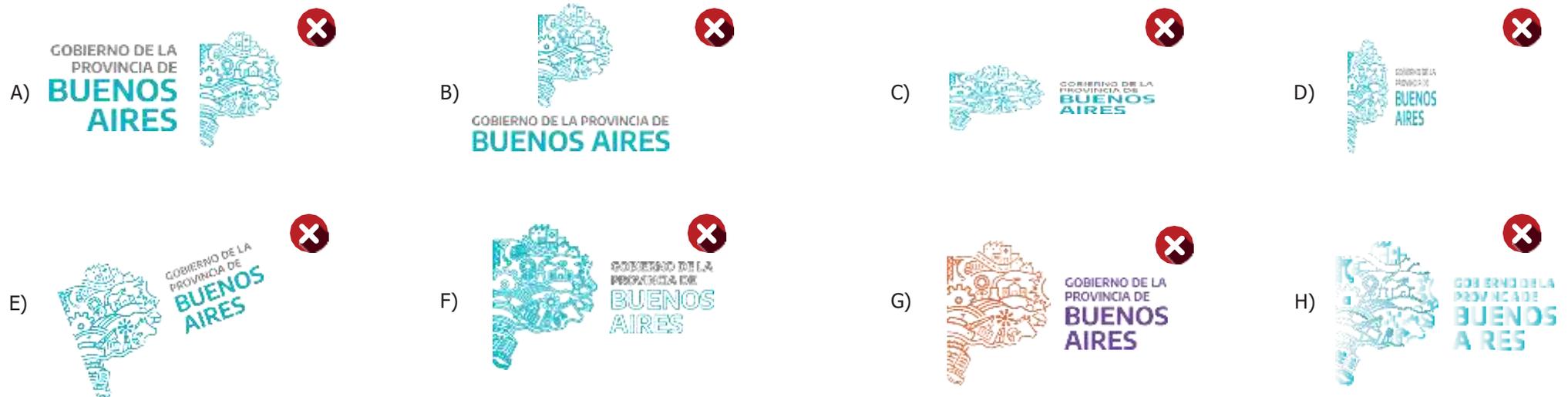
NEGATIVO



UNA TINTA



USOS INAPROPIADOS DE LA MARCA



A) NO ALTERAR EL ORDEN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.

B) NO ALTERAR LA DISPOSICIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL ISOLOGO.

C) NO EXPANDIR EL ISOLOGO.

D) NO CONDENSAR EL ISOLOGO.

E) NO ALTERAR LA INCLINACIÓN DEL ISOLOGO.

F) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OUTLINE.

G) NO APLICAR EL ISOLOGO EN OTRO COLOR:

H) NO APLICAR DEGRADADO AL ISOLOGO.

TIPOGRAFÍA PRINCIPAL

encode sans

Encode sans semibold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 +!@#%&*(){};<>...
 0123456789

Encode sans extrabold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 +!@#%&*(){};<>...
 0123456789

descarga libre

[https://
 fonts.google.com/
 specimen/
 Encode+Sans](https://fonts.google.com/specimen/Encode+Sans)

TIPOGRAFÍA SECUNDARIA

roboto

Roboto light

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 YZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 +!@#%&*(){};<>...
 0123456789

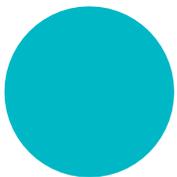
Roboto bold

ABCDEFGHIJKLMNÑOPQRSTUVWXYZ
 YZ
 abcdefghijklmnñopqrstuvwxyz
 +!@#%&*(){};<>...
 0123456789

descarga libre

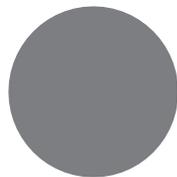
[https://
 fonts.google.com/
 specimen/
 Roboto](https://fonts.google.com/specimen/Roboto)

PALETA CRÓMATICA



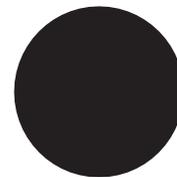
C 80
 M 0 R 0
 Y 25 G 174
 K 0 B 195

#00aec3
 Pantone 2397 UP
 Vinilo ORACAL 066 Turquoise



C 0
 M 0 R 131
 Y 0 G 131
 K 62 B 131

#838383
 Vinilo ORACAL 071 Grey



C 0
 M 0 R 0
 Y 0 G 0
 K 100* B 0

#000000
 Vinilo ORACAL 070 Black

* en caso de necesitar un
 pleno de color las proporciones
 sugeridas son: C 15 M 15 Y 15 K 100



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Manual de Marca Provincia

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
 Contratación 2/2024.-
 Apertura de ofertas
 Día 22/02/2024.-

CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

ANEXO I PLANILLA DE COTIZACIÓN

PRESUPUESTO PROGRAMA MESA - MODULOS ALIMENTARIOS SIN TACC

Datos oferente	
Razón social	
CUIT	
Teléfono	
Mail	

REGLÓN	ALIMENTO	MARCA	CANT/UNID	PRECIO UNITARIO \$	TOTAL \$
1	Aceite de Girasol x 900 cc		12		
2	Arroz largo fino x 500gr. Tipo 00000		12		
3	Fideos secos x 500gr. Sin TACC - Tipo Spaghetti		12		
5	Garbanzos remojados x 1000gr.		12		
6	Huevo blanco entero de gallina		72		
7	Leche fluida descremada fortificada x1 litro		24		
8	Lenteja secas x 400 gr		12		
9	Premezcla Universal x 500 gr sin TACC		24		
10	Tomate triturado brick x 500/520 gr.		12		
TOTAL					

SON PESOS

*Los valores expresados incluyen IVA, armado de los bolsones y costo de traslado hacia los establecimientos educativos de todo el distrito de acuerdo al ANEXO II.

FIRMA RESPONSABLE

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

ANEXO I PLANILLA DE COTIZACIÓN

PRESUPUESTO PROGRAMA MESA - MODULOS ALIMENTARIOS SIN LACTOSA

Datos oferente	
Razón social	
CUIT	
Teléfono	
Mail	

RENGLÓN	ALIMENTO	MARCA	CANT/UNID	PRECIO UNITARIO \$	TOTAL \$
1	Aceite de Girasol x 900 cc		1		
2	Arroz largo fino x 1000gr. Tipo 00000		1		
3	Choclo amarillo en grano 350 gr.		1		
4	Fideos secos x 500gr. Ley 25630 (con fe, zinc y fólico) - Tipo Spaghetti		1		
6	Harina común de trigo Ley 25630 (con fe, zinc y fólico) x 1000gr		1		
7	Huevo blanco entero de gallina		12		
8	Leche fluida descremada deslactosada x1 litro		3		
9	Lenteja secas x 400 gr		1		
10	Tomate triturado brick x 500/520 gr.		1		
TOTAL					

SON PESOS

*Los valores expresados incluyen IVA, armado de los bolsones y costo de traslado hacia los establecimientos educativos de todo el distrito de acuerdo al ANEXO II.

FIRMA RESPONSABLE

Corresponde a Expte. N° 115/03/2024.-
Contratación 2/2024.-
Apertura de ofertas
Día 22/02/2024.-

CONSEJO ESCOLAR SAN CAYETANO

ANEXO II

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS – CANTIDADES MENSUALES

Establecimientos educativos en donde se entregarán los módulos y sus correspondientes direcciones.

LUGAR	CANTIDAD DE MÓDULOS
E.P.A.N°701 (9 de Julio N°268)	15
E.P.N°1 (9 de Julio N°268)	108
E.P.N°2 (Italia 450)	78
E.P.N°19 (Sarmiento N°1125)	103
C.A.D.T.I. N° 1 (Italia N°129)	11
E.E.E.N°501 (Rivadavia N°256)	8
E.S.N°1 (Pedro N Carrera N°792)	166
E.E.S.T. N°1 (Moreno N° 169)	8
I.D.F.S (Belgrano N°157)	25
C.E.C.N°801 (Av. San Martín N°742)	98
C.E.P.T.N°34 (Pje. Ochandio)	60
J.I.N°901 (Av. San Martín N°960)	43
J.I.N°902 (Italia N°528)	87
J.I.N° 903 (Pje. Ochandio)	3
J.I.N°2740 (en Consejo Escolar)	3
JIRIMM N°1 (en Consejo Escolar)	3
JIRIMM N°2 (en Consejo Escolar)	2
JRIMM N°4 (en Consejo Escolar)	3
E.P. N°3 (en Consejo Escolar)	1
E.P. N°4 (en Consejo Escolar)	5
E.P. N°7 (en Consejo Escolar)	2
E.P. N°9 (en Consejo Escolar)	3
E.P. N°10 (en Consejo Escolar)	2
E.P. N°11 (Pje. Ochandio)	6
E.P. N°12 (en Consejo Escolar)	4

LUGAR	CANTIDAD DE MÓDULOS SIN TACC
E.P.N°1 (9 de Julio N°268)	3
E.P.N°2 (Italia 450)	2
E.P.N°19 (Sarmiento N°1125)	2
E.S.N°1 (Pedro N Carrera N°792)	2
I.D.F.S (Belgrano N°157)	2
C.E.C.N°801 (Av. San Martín N°742)	1