

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO COMPLEMENTARIO NUTRIBEBE			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto en polvo, fabricado a base de cereales (arroz o maíz blanco) los cuales deben ser preferentemente cocidos por extrusión, gelatinizadas (hidrolizadas total o parcialmente) o atomizadas, de tal manera que permitan una reconstitución instantánea, leche entera en polvo, materia grasa, azúcar y fortificado con una pre - mezcla de vitaminas y minerales, que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado.</p> <p>El Nutribebé debe cumplir la Ley Nro. 3460 "Fomento a la lactancia materna y comercialización de sus sucedáneos", NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos", NB 327004:2009 "Código de prácticas de higiene para los preparados en polvo para lactantes y niños pequeños".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Gris con partículas café rojizas.		
	Textura	Polvo, sin grumos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 327002:2013 "Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes mayores y niños pequeños - Requisitos".			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El tiempo de vida útil mínimo del Nutribebé, deberá ser de un año, contados a partir de la fecha de producción, una vez abierto el envase debe tener una duración mínima de 2 meses, conservado en lugar fresco y seco, pero se debe recomendar que su consumo sea inmediato.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED).			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá ser envasado en bolsas de material trilaminado metalizado y con los espesores y gramajes según lo establecen las especificaciones técnicas del Alimento Complementario NUTRIBEBE.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	24	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	18	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	54,5	50	25
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (Norma de Buenas prácticas de almacenamiento de medicamentos).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																																		
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTANEA (PARA MADRES)																																	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las hojuelas de avena instantánea es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de los granos limpios y sanos de avena, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento, laminado y envasado, para la obtención de la avena en hojuela instantanea, exento de material terroso, no podrá estar húmeda, fermentada ni rancia. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																																	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																																
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																																
	Color	Crema caracerístico.																																
	Textura	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.																																
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																																	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.																																	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																																	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.																																	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																																	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.																																	
ENVASE SECUNDARIO	<p>Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ETIQUETADO</th> <th colspan="3">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td>1. Para</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> <td>2. peso neto de:</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">Kg.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> <td>3. Apilado sugerido</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">filas</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">2. Dimensiones Sugeridas</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> <td style="text-align: center;">Ancho [cm]</td> <td style="text-align: center;">Largo [cm]</td> <td style="text-align: center;">Alto [cm]</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">30</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">40</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">30</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>			ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	2. peso neto de:	13	Kg.	3. N° de Lote.	3. Apilado sugerido	10	filas	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas			5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]	6. Identificación del Proveedor.	30	40	30	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE																																	
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades																															
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	2. peso neto de:	13	Kg.																															
3. N° de Lote.	3. Apilado sugerido	10	filas																															
4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas																																	
5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]																															
6. Identificación del Proveedor.	30	40	30																															
7. Simbología para manipulación y transporte.																																		
8. Capacidad de apilamiento.																																		
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)																																		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																																	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																																	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																																	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).																																	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.																																		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTANEA CON CEREALES (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Hojuelas de avena instantánea con cereales tratados (quinua y/o amaranto y/o cañahua), es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de materia prima limpia y sana, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento y laminado, obteniendo la avena instantánea, posteriormente se realiza la mezcla con cereales tratados (quinua y/o amaranto y/o cañahua) para su envasado, el producto debe ser exento de material terroso, no podrá estar húmedo, fermentado ni rancio. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Crema característico de la avena y de los cereales que contiene.		
	Textura	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	30	40	30
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Asimismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTANEA CON FRUTOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las hojuelas de avena instantánea con frutos deshidratados (Frutilla y/o Durazno y/o Platano y/o Piña y/o almendra y/o nueces y/o mani) es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de materia prima limpia y sana, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento y laminado, obteniendo la avena instantánea, posteriormente se realiza la mezcla con los frutos deshidratados (Frutilla y/o Durazno y/o Platano y/o Piña y/o almendra y/o nueces y/o mani) para su envasado, el producto debe estar exento de material terroso, no podrá estar húmedo, fermentado ni rancio. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Crema característico a la fruta incorporada.		
	Textura	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	30	40	30
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS LAMINADA INSTANTANEA CON CEREALES Y FRUTOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Las hojuelas de avena instantánea con cereales tratados (Quinoa y/o Amaranito y/o Cañahua) y Frutos deshidratados (Frutilla y/o Durazno y/o Platano y/o Piña y/o almendra y/o nueces y/o mani) es un alimento rico en proteínas y fibra. Producto obtenido de materia prima limpia y sana, previamente cortado y sometido a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, descascarillado, acondicionamiento y laminado, obteniendo la avena instantánea, posteriormente se realiza la mezcla con los cereales tratados (Quinoa y/o avena y/o cañahua) y frutos deshidratados (Frutilla y/o Durazno y/o Platano y/o Piña y/o almendra y/o nueces y/o mani) para su envasado, el producto debe estar exento de material terroso, no podrá estar húmedo, fermentado ni rancio. Debe estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Crema característico a los cereales y frutas incorporadas.		
	Textura	Hojuelas pequeñas de forma ovalada.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312016:2005 Cereales - Avena en hojuelas - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartulina dúplex (primer uso), empaquetadas en cajas de carton corrugada (calidad recomendada HC3), que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	30	40	30
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001:2015 "Etiquetado de alimentos pre envasados". Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)			
NOMBRE DEL PRODUCTO	AMARANTO INSTANTÁNEO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El amaranto instantáneo es un producto precocido de fácil dilución rico en proteínas y fibra. Producto que se obtiene a partir de un proceso de extrusado, molido y secado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	
	Color	Blanquecino a Beige claro.	
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.		
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25/50
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]
	6. Identificación del Proveedor.		Alto [cm]
	7. Simbología para manipulación y transporte.	26	49
	8. Capacidad de apilamiento.		22
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM		
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).		
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).		
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.			

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO PREPARADO EN POLVO EN BASE A MAIZ			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El alimento preparado en polvo en base a maíz es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color característico del maíz utilizado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del tipo de maíz		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	28	35	20
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO PREPARADO EN POLVO EN BASE A MAIZ CON FRUTAS Y OTROS CEREALES			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El alimento preparado en polvo en base a maíz con frutas y otros cereales es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda, y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color característico del maíz utilizado para su posterior mezcla con otros cereales nutritivos en polvo como (amaranto y/o quinua y/o cañahua) y la adición de frutas deshidratadas en trozos (durazno y/o manzana y/o membrillo). Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del tipo de maíz utilizado		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos (con trozos de frutas)		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	28	35	20
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO PREPARADO EN POLVO EN BASE A MAIZ Y OTROS CEREALES			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El alimento preparado en polvo en base a maíz y otros cereales es un producto rico en proteínas y carbohidratos. Producto que se obtiene a partir de la limpieza y desgerminado del maíz, para luego pasar por el proceso de triturado y/o molienda y así finalmente obtener una mezcla homogénea de polvo fino de color característico del maíz utilizado para su posterior mezcla con otros cereales nutritivos en polvo como (amaranto y/o quinua y/o cañahua).</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del tipo de maíz y los cereales utilizado		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	
	6. Identificación del Proveedor.	28	35	
	7. Simbología para manipulación y transporte.			20
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA DESHIDRATADA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es una legumbre en grano seco, que se obtiene mediante un proceso de deshidratado y seleccionado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Verde pálido.
	Textura	Dura.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades / Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.		
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CEREALES Y SEMILLAS NUTRITIVOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Producto a base de cereales (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y semillas (chia y/o sesamo y/o linaza) almendra picada, mani picado, coco rallado, azúcar y miel de abeja. La barra de cereal se obtiene por un proceso de premezclado, extruido y compactado. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	Firme, crocante.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	8 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	9	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	30	40	30
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
8. Capacidad de apilamiento.				
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 6 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	SUPLEMENTO NUTRICIONAL PARA MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERIODO DE LACTANCIA			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El suplemento nutricional para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia, es una fuente de proteína, carbohidratos, vitaminas y minerales elaborado a base de cereales (arroz, maíz, quinua, amaranto y soya), albumina, suero de leche, grasa vegetal, maltodextrina, glucosa, fructosa, vitaminas A, D, E, tiamina, riboflavina, niacinamida, piridoxina, vitamina C, ácido fólico, biotina, cianocobalamina, hierro, zinc, calcio, fósforo, yodo, cloruro de sodio, saborizantes y emulsificantes permitidos, los mismos que posterior a un homogenizado y pesado se procede a su envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM y BPA).</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Crema, cacteristico del producto.		
	Textura	Polvo fino homogéneo (disolución instantánea).		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	18 meses a partir de la fecha de fabricación.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud. (AGEMED) y/o del SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa trilaminada metalizada de primer uso y grado alimenticio con dosificador, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	45	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	22,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	7	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	30	43	23
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (Norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Medicamentos).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o limites minimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITO DE CAÑAHUA			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a granos de cañahua con alto contenido de proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, tostado de grano y molienda de la cañahua para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico, libre de olores extraños.		
	Color	Café claro a café oscuro, según la variedad.		
	Textura	Polvo fino, sin grumos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC1/ HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	40 / (80)	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	20	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	31,5 / (30 para 80u)	47,5 / (44,5 para 80u)	29,5 / (27 para 80u)
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA DE CEREALES Y SEMILLAS NUTRITIVAS MOLIDAS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la mezcla molida de cereales (Quinua y/o Amaranto y/o Cañahua) y semillas (Chia y/o Sésamo y/o Linaza). Es un producto rico en carbohidratos. Producto que se obtiene mediante un proceso de clasificación, limpieza, mezclado y molido para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.		
	Color	Característico de los productos.		
	Textura	Polvo fino, Característico de los productos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos y/o de acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos y/o De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	26	49	22
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA DE CEREALES Y SEMILLAS NUTRITIVAS MOLIDAS CON FRUTAS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la mezcla molida de cereales (Quinua y/o Amaranto y/o Cañahua) y semillas (Chia y/o Sésamo y/o Linaza) con fruta deshidratada (Durazno y/o Manzana y/o membrillo y/o platano entre otros). Es un producto rico en carbohidratos. Producto que se obtiene mediante un proceso de clasificación, limpieza, mezclado, molido, con adición de frutas deshidratadas (Durazno y/o Manzana y/o membrillo y/o platano entre otros), para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de los productos, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico de los productos, libre de olores extraños.		
	Color	Característico de los productos.		
	Textura	Característico de los productos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos y/o De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos y/o De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	26	49	22
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREALES NUTRITIVOS, EXTRUIDO CON FRUTAS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Cereales nutritivos extruido con frutas, es un producto elaborado a base de una mezcla de (harina de quinua y/o harina de amaranto y/o harina de cañahua, y/o harina de maíz), leche en polvo, azúcar, frutas deshidratadas (durazno y/o manzana y/o otros), puede contener cocoa en polvo. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto que se obtiene mediante un proceso de mezclado, extruido y secado, adición de frutas deshidratadas para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente, con trozos de frutas.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	26
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREALES NUTRITIVOS, EXTRUIDO (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Cereales nutritivos extruido, es un producto elaborado a base de mezclas de (harina de quinua y/o harina de amaranto y/o harina de cañahua, y/o harina de maíz), leche en polvo, azúcar, puede contener cocoa en polvo. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B</p> <p>Producto que se obtiene mediante un proceso de mezclado, extruido y secado para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminada metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	26
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOLA DE CEREALES NUTRITIVOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un producto que puede ser insuflado (expandido) y/o tostado (horneado) de cereales de granos nutritivos (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y puede tener otros cereales, bañado con miel. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto que se obtiene mediante un proceso de (insuflado y/o tostado), enfriado, mezclado, para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsas de material bilaminado metalizado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	
	7. Simbología para manipulación y transporte.			26
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOLA DE CEREALES NUTRITIVOS CON FRUTOS SECOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un producto que puede ser insuflado (expandido) y/o tostado (horneado) de cereales de granos nutritivos (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y puede tener otros cereales, bañado con miel, con adición de frutos secos (almendra y/o maní y/o nueces). El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto que se obtiene mediante el procesado (insuflado y/o tostado), enfriado, mezclado, para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsas de material bilaminado metalizado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	26
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOLA DE CEREALES NUTRITIVOS CON FRUTOS SECOS Y FRUTAS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un producto que puede ser insuflado (expandido) y/o tostado (horneado) de cereales de granos nutritivos (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y puede tener otros cereales, bañado con miel, con adición de frutos secos (almendra y/o maní y/o nueces) y frutas deshidratadas (durazno y/o piña y/o uva pasa). el producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto que se obtiene mediante el procesado (insuflado y/o tostado), enfriado, mezclado, para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	
	7. Simbología para manipulación y transporte.			26
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANOLA DE CEREALES NUTRITIVOS CON FRUTAS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Es un producto que puede ser insuflado (expandido) y/o tostado (horneado) de cereales de granos nutritivos (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y puede tener otros cereales, bañado con miel, con adición de futas deshidratadas (durazno y/o piña y/o uva pasa). El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto que se obtiene mediante el procesado (insuflado y/o tostado), enfriado, mezclado, para su posterior envasado.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico al tipo de cereales.		
	Textura	Firme, crujiente.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 312057:2013 Cereales - Cereales para desayuno - Requisitos.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	25	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	6,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	55	45,5	26
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El frijol/frejol es una legumbre rica en proteínas, carbohidratos y fibra. Producto que se obtiene mediante el proceso de selección, limpieza y desinfección para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico de la especie (negro, colorado, blanco)
	Textura	Dura, ovalada.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 320016:2012 Frejol en grano - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades / Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)																																					
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SURTIDAS NUTRITIVAS (PARA MADRES)																																				
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Galletas surtidas a base de harina de trigo fortificada y harina de (quinua y/o amaranto y/o cañahua) y puede tener otros cereales y/o tuberculos, pero con adición de almendra picada y/o uva pasa, chips de chocolate. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B. Producto horneado de fácil digestión, que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, horneado, enfriado y seleccionado para su posterior envasado. El surtido de las galletas debiera contener dos o mas variedades.</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>																																				
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.																																			
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.																																			
	Color	Característico al tipo de cereales.																																			
	Textura	Firme, crujiente.																																			
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																																				
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39008:2012 Harina y derivados - Galletas - Requisitos.																																				
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.																																				
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.																																				
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.																																				
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.																																				
ENVASE SECUNDARIO	<p>Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ETIQUETADO</th> <th colspan="3">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td>1. Para</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> <td>peso neto de:</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">Kg.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> <td>Apilado sugerido</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">filas</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">2. Dimensiones Sugeridas</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> <td style="text-align: center;">Ancho [cm]</td> <td style="text-align: center;">Largo [cm]</td> <td style="text-align: center;">Alto [cm]</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">46</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">50</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">26</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> <td colspan="3"></td> </tr> </tbody> </table>			ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE			1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	15	Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	15	Kg.	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas			5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]	6. Identificación del Proveedor.	46	50	26	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE																																				
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	15	Unidades																																		
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	15	Kg.																																		
3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas																																		
4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas																																				
5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]																																		
6. Identificación del Proveedor.	46	50	26																																		
7. Simbología para manipulación y transporte.																																					
8. Capacidad de apilamiento.																																					
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)																																					
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.																																				
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).																																				
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)																																				
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).																																				
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.																																					

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)			
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE PLÁTANO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido en base al plátano verde, es rico en almidón (carbohidrato) junto con vitaminas y minerales. Este producto se obtiene mediante los procesos de lavado, pelado, picado, secado, molido y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	
	Color	Gris Claro.	
	Apariencia	Polvo ligero sin grumos.	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El tiempo de vida útil mínimo de la harina de platano, deberá ser de 12 meses, contados a partir de la fecha de producción, se debe conservar en lugar fresco y seco.		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.		
ENVASE PRIMARIO	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.		
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	13 Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10 filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	26	49
	7. Simbología para manipulación y transporte.		22
	8. Capacidad de apilamiento.		
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.		
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).		
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).		
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.			

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE QUINUA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La quinua posee un alto contenido de proteínas y fibra, la harina se elabora con quinua beneficiada y procesada luego de un proceso de molienda y tamizado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Blanco cremoso, blanco amarillento o color característico de la variedad de quinua.
	Textura	Polvo homogéneo, sin grumos.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0077:2009 Granos andinos - Pseudo cereales - Harina de quinua - Requisitos	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades / Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJUELA DE QUINUA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de granos de quinua procesada y beneficiada que posee un alto contenido de fibra, proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de remojado, laminado para formar hojuelas, secado, clasificado y extracción de polvo, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Blanco cremoso.
	Textura	Láminas delgadas.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0039:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Hojuelas de quinua - Requisitos (Primera revisión)	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	2. Costurado
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAGUA DE CEREALES NUTRITIVOS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La lagua de Cereales Nutritivos (Quinoa y/o Cañahua y/o Amaranto), es un producto obtenido a partir de cereales (Quinoa y/o Cañahua y/o amaranto). Es un alimento nutritivo con un alto contenido de proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, acondicionamiento, molienda, tamizado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico de la variedad del maíz.
	Textura	Harina gruesa.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	2. Costurado
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAGUAS DE GRANOS Y CEREALES NUTRITIVOS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La lagua de granos (Maíz y/o trigo) y Cereales nutritivos (Quinua y/o Amaranto y/ o cañahua), es un producto obtenido a partir del beneficiado y procesado de la materia prima. Es un alimento nutritivo con un alto contenido de proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, acondicionamiento, molienda, tamizado, para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico de la variedad del maíz y los cereales nutritivos.
	Textura	Harina gruesa.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)														
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ WILCAPARU													
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El maíz de la variedad willcaparu, es un alimento con alto contenido de carbohidratos. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza del grano, trituración, molienda, tamizado, y finalmente envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".													
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del maíz willcaparu.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Polvo, sin impurezas ni grumos.</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del maíz willcaparu.	Textura	Polvo, sin impurezas ni grumos.					
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.													
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.													
Color	Característico del maíz willcaparu.													
Textura	Polvo, sin impurezas ni grumos.													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 312008:2003 Cereales - Maíz - Clasificación, requisitos y métodos de ensayo (Segunda revisión)													
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.													
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.													
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.													
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.													
ENVASE SECUNDARIO	<p>Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ETIQUETADO</th> <th style="width: 50%;">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">1. Para 50 Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">2. Costurado</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	3. N° de Lote.	4. Peso bruto.	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado	6. Identificación del Proveedor.	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE													
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades													
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.														
3. N° de Lote.														
4. Peso bruto.														
5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado													
6. Identificación del Proveedor.														
7. Simbología para manipulación y transporte.														
8. Capacidad de apilamiento.														
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)														
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.													
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).													
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)													
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).													
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.														

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUEQUE, BIZCOCHO U OTRO PRODUCTO DE PANADERIA Y PASTERERÍA CON ALIMENTOS NUTRITIVOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Queque, bizcocho u otro producto de panadería y pastelería con alimentos nutritivos es un producto de consistencia esponjosa, resultado de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y harina de (quinua y/o amaranto y/o cañahua), huevo, leche, aceite fortificado, agua potable, polvo de hornear, jarabes, que puede tener frutos secos (almendra y/o nueces y/o chips de chocolate) y/o la adición de semillas nutritivas (chia y/o sesamo y/o linaza), puede contener otras especies vegetales; y puede ser saborizado utilizando frutas y/o verduras naturales; su contenido de azúcar le da el sabor dulce que es predominante en el queque; que posteriormente es envasado. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	Esponjosa y blanda.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	60	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	12	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	45,5	47	35
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	BIZCOCHO U OTRO PRODUCTO DE PANADERIA Y PASTERERÍA CON ALIMENTOS NUTRITIVOS (PARA MADRES)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>Bizcocho u otro producto de panadería y pastelería con alimentos nutritivos es un producto de consistencia blanda, resultado de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de almidón de yuca, queso, huevos, mantequilla, azúcar, agua o leche, puede tener polvo de hornear; luego del mezclado, amasado, moldeado, horneado, enfriado, es envasado para su posterior comercialización. El producto debe contener en mayor proporción algunos de los siguientes nutrientes: proteína, fibra, ácido fólico, potasio, hierro, magnesio, vitamina C, vitamina D y vitaminas del complejo B</p> <p>Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, dulce, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	blanda.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	3 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminada metalizada, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	60	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	12	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	45,5	47	35
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 2 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA EN GRANO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Grano entero de primera calidad, de color amarillo pálido, rojo o negro, y de forma redonda uniforme de 2 mm - 3 mm de diámetro, que posee alto contenido de fibra y proteínas, y no contiene gluten. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, escarificado (desaponificación en seco), lavado (desaponificación por lavado; enjuagado y centrifugado), secado, clasificado y envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico del producto.
	Textura	Firme, crocante.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0038:2007 Granos andinos - Pseudos cereales - Quinoa en grano - Clasificación y requisitos (Cuarta revisión)	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	
	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.		
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEZCLA O SURTIDO DE CEREALES Y FRUTOS SECOS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto, mezcla o surtido de cereales y frutos secos contiene maíz tostado, haba tostada, maní tostado, plátano frito en rodajas, pasas de uva, almendra, nueces y otros, de fácil digestión, sabor agradable, crocante y suave. Es un alimento muy energético, rico en grasas y proteínas. Este producto se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección, secado, tostado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característicos de la variedad del producto.		
	Textura	Crocante.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	50	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	12,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	31	53	25
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)			
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO DESHIDRATADO		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El producto se obtiene mediante los procesos de selección, pelado y deshidratado del durazno para su posterior envasado, exento de impurezas. Es un alimento rico en carbohidratos y bajo en contenido graso. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	
	Color	Amarillento palido, cafe claro a cafe oscuro.	
	Textura	Seca y dura.	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	4 meses a partir de la fecha de envasado.		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC4) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.		
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	30
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	15
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	27,5	53
	7. Simbología para manipulación y transporte.		Alto [cm]
	8. Capacidad de apilamiento.		24
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.		
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).		
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).		
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.			

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)			
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS DESHIDRATADAS		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, pelado, cortado y deshidratado de las frutas para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".		
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Agradable, característico de la fruta.	
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	
	Color	Característico de la fruta.	
	Textura	Crocante.	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.		
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de envasado.		
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.		
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.		
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.		
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HB4) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.		
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	200 / 100
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	4
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	31	36
	7. Simbología para manipulación y transporte.		Alto [cm]
	8. Capacidad de apilamiento.		24
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.		
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).		
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)		
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 4 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).		
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.			

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTAS LIOFILIZADAS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado y cortado en rodajas, trozos de la fruta fresca (Manzana y/o asái y/o frutilla y otros), que es sometido a congelación, deshidratado a baja presión o vacío generando la sublimación del agua, puede ser en trozos o ser sometido a una molienda para obtener en polvo y para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos". mantiene su sabor y sus propiedades nutritivas.			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Agradable, característico de la fruta.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico de la fruta.		
	Textura	Crocante.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsa bilaminado metalizado, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC4) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	75 / 50	
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	1,5 / (2,5 para 50u)	
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	
	6. Identificación del Proveedor.	30	60	
	7. Simbología para manipulación y transporte.			26
	8. Capacidad de apilamiento.			
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)			
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE FRUTA CONGELADA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de frutas sanas, maduras y frescas de (copoazú o Asaí u otro fruto nativo de la amazonia boliviana), de sabor característico, con un alto contenido de antioxidantes como el ácido ascórbico, compuestos fenólicos y flavonoides. El producto se obtiene mediante el proceso de acopio, lavado y desinfectado, pelado, despulpado, homogenizado, pasteurizado, envasado y congelado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Agradable, característico de la fruta.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico de la fruta.
	Textura	Firme
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado a temperatura de congelación (-18 °C), sin romper la cadena de frío.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de polietileno de baja densidad PEBD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, y debe ser transportado en conservadores de frío, a fin de no romper la cadena de frío.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 10 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La Leche entera en polvo es la leche natural completamente deshidratada con una humedad menor o igual al 5% de su peso total, es de larga vida. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurización, homogenización, evaporación, concentración, secado y envasado. Contiene todos los componentes de la leche entera, lecitina, además de estar enriquecida con vitaminas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanco Amarillento.
	Textura	Polvo fino, libre de impurezas.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33010:2006 Productos lácteos - Leche en polvo - Requisitos	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 2 Kg (envase de hojalata). 8 meses a partir de la fecha de envasado, en presentación de 1 Kg (envase de bolsa).	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Hojalata para envases de 2 Kg y Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP) para 1 Kg, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraible de primer uso (para envase de hojalata de 2 Kg) y caja de carton corrugado calidad recomendada HC2 (para bolsa de polietileno coextruido de 1 Kg), que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 6 unidades para latas de 2 kg / Caja de 12 unidades para bolsas de 1 Kg.
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses (en envase de hojalata) y 6 meses (en envase de bolsa). Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE FLUIDA UHT	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La leche fluida UHT, es un producto elaborado con leche fresca controlada y seleccionada. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, termización, estandarización, ultrapasteurización (que consiste en someter a la leche durante un corto tiempo entre 4 a 8 segundos a una temperatura que oscila entre 135 y 150 °C) y seguido de un rápido enfriamiento, para su posterior envasado aséptico. Es un producto de larga vida que no necesita refrigeración para su almacenamiento y distribución. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Lácteo característico, libre de olores extraños.
	Color	Blanco Amarillento.
	Textura	Líquida, libre de impurezas.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33022:2012 Productos lácteos - Leche larga vida - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa PEBD tricapa, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 Unidades por canastillo
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 45 días. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO CON SEMILLAS Y/O VERDURAS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto obtenido a partir de la leche de vaca, mediante los procesos de filtrado, estandarización, pasteurizado, enfriado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado y adición de semillas de chíá acondicionada y puede contener verduras acondicionadas (tratadas), pre prensado, moldeado, prensado, salado, para su posterior envasado. El queso fresco, posee mayor humedad comparado con otras variedades, debido a que no es sometido a maduración. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Blanquecino.
	Textura	Firme, sin ojos, con semillas de chíá.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	25 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraíble, de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 / 60 Unidades por canastillo
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EDAM BAJO EN GRASA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El queso edam bajo en grasa es un producto obtenido a partir de la leche de vaca, mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, enfriado, adición de cultivos lácticos, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y madurado. El madurado se realiza en ambientes de temperatura y humedad controladas, luego se procede al cortado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Amarillo palido.
	Textura	Compacta, lisa no granulosa.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33025:2010 Productos lácteos - Queso Edam - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	60 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa termocontraible de primer uso y grado alimenticio, sellado al vacío con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 / 60 Unidades por canastillo
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional (demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 30 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO BAJO EN SODIO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El queso fresco es un derivado lácteo el cual aporta naturalmente proteínas. El queso fresco conserva una cantidad mayor de líquido, comparado con otras variedades ya que en su elaboración no es llevado a cocción o maduración lo cual permite que se conserve más agua en su interior. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, pasteurizado, cuajado (mediante la adición de cuajo específico que coagula la leche), desuerado, pre prensado, moldeado, prensado, salado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".</p>	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico, libre de sabores extraños.
	Olor	Lácteo característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Blanquecino.
	Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica, sin ojos.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 33009:2003 Productos lácteos - Queso fresco - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	25 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera del tamaño del canastillo de transporte).	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el numero de grupos dependera del tamaño del canastillo de transporte).	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 / 60 Unidades por canastillo
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT BEBIBLE CON FRUTAS Y/O VERDURAS	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Bebible es un delicioso y nutritivo derivado lácteo, que se obtiene a partir de la fermentación de la leche natural. Para la elaboración del Yogurt Bebible con frutas (durazno y/o frutilla y/o piña entre otros) y verduras (Remolacha y/o zanahora entre otras) se utiliza cierto tipo de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, fermentación y adición de pulpa de fruta y verduras, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico del sabor seleccionado
	Textura	Viscosa con partículas, característica de la fruta y/o verduras.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El tiempo de vida útil mínimo de Yogurt Bebible con frutas y/o verduras, deberá ser de 30 días, contados a partir de la fecha de producción, se debe conservar en lugar refrigerado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack 9 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT FRUTADO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Frutado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo con trozos de frutas (durazno o frutilla o piña o asai y otros). Se obtiene a partir de la fermentación de la leche con la adición de bacterias específicas que le proporcionan sus características de sabor, acidez y consistencia. Producto que se obtiene mediante los procesos de filtrado, estandarización, homogenización, pasteurización, incubación, batido, añadido de frutas (en trozos), para su posterior enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.
	Olor	Lácteo característico del sabor de la fruta seleccionada.
	Color	Característico del sabor seleccionado del yogurt.
	Textura	Viscoso, característico del yogurt.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraíble de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack 9 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)	
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 20 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT PROBIÓTICO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El Yogurt Probiótico saborizado es un delicioso y nutritivo derivado lácteo que se obtiene a partir de la fermentación de la leche, tiene probióticos que ayudan al funcionamiento digestivo normal y a regenerar la flora intestinal. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de estandarización, homogenización y tratamiento térmico de la leche, donde luego de realizar la inoculación con cultivos lácteos, se finaliza con o sin el saborizado, batido, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Lácteo característico del sabor, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico, libre de olores extraños.
	Color	Característico del sabor seleccionado
	Textura	Viscosa característica del sabor.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB/NA 0078:2009 Leches fermentadas - Requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Botella de Polietileno de Alta Densidad PEAD, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Bolsa termocontraible de primer uso, que tengan la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada a los envases primarios para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack 9 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-Uppv)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LINAZA MOLIDA	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado en base a semillas de linaza, rica en proteínas y calcio. Este producto se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, molienda de la linaza y sanitización mediante calor para disminuir la carga microbiana y posteriormente su envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Café claro brillante.
	Textura	polvo homogéneo, sin grumos.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de Envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso (calidad recomendada HC2), que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)															
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANÍ														
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	<p>El maní es un fruto seco, rico en proteínas de origen vegetal y una fuente importante de ácidos grasos omega 3 y omega 6, también contiene calcio, vitaminas y minerales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, limpieza, descascarado, pelado, desinfección para su posterior envasado. El producto no contiene sal añadida. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"</p>														
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños													
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños													
	Color	Color característico del producto según la variedad													
	Textura	Grano uniforme, firme, sin roturas ni grietas													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos.														
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 320004:2007 Frutos secos - Maní en grano - Requisitos.														
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.														
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.														
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.														
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.														
ENVASE SECUNDARIO	<p>Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">ETIQUETADO</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;">1. Para 50 Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">2. Costurado</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>		ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	3. N° de Lote.	4. Peso bruto.	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado	6. Identificación del Proveedor.	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE														
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades														
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.															
3. N° de Lote.															
4. Peso bruto.															
5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado														
6. Identificación del Proveedor.															
7. Simbología para manipulación y transporte.															
8. Capacidad de apilamiento.															
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)															
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.														
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).														
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).														
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).														
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.															

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	SESAMO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El sésamo es un producto tostado, es una fuente importante de proteína de origen vegetal y calcio. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección, lavado, pre secado, secado, tostado, enfriado y clasificado para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico a grano tostado, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico a grano tostado, libre de olores extraños.
	Color	Color característico del producto según la variedad, homogéneo.
	Textura	Semilla dura pequeña.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 318015:2009 Sésamo (Ajonjolí) - Granos comerciales - Requisitos	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 50 Unidades / Para 100 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLAS VEGETALES BAJAS EN SODIO			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con productos vegetales (maní o sésamo u otras leguminosas con las mismas características) que se tuestan y muelen hasta obtener una crema untuosa con baja humedad, mediante un tratamiento térmico. Es altamente nutricional pues contiene: proteínas, hidratos de carbono, lípidos, fibra, minerales y vitaminas propias de la materia prima. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Textura	Blando - Pastosa - Homogénea		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos y/o normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica NB 320009:2008 Frutos secos - Maní - Mantequilla de maní - Requisitos y/o normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	12	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	4,5	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	20	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	22,5	29	14,5
	7. Simbología para manipulación y transporte.	3. Que contenga separadores para los frascos.		
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA EN POLVO SIN AZUCAR			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza, tostado, enfriado, pelado y descascarillado, premolienda, molienda, prensado, molienda de la torta de cacao, hasta la obtención de un polvo fino para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.		
	Olor	Característico a chocolate.		
	Color	Marrón oscuro característico.		
	Textura	Polvo fino, libre de grumos.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326008:2008 Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar - Requisitos			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Bolsas bilaminado metalizado, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC2) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	20	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	10	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	28,5	39	25,5
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La barra de chocolate "lista para consumir" es fuente rica en proteínas y carbohidratos, con agradable sabor y aroma. El producto tiene como base chocolate de cacao, que luego de un acondicionamiento y homogenización se mezcla con frutos secos (maní y/o nuez y/o almendra) para proceder al laminado, moldeado y enfriado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Típico a cacao, en combinación con los ingredientes añadidos.		
	Olor	Típico a cacao.		
	Color	Marrón, típico a cacao		
	Textura	Firme al partir, con trozos de fruta.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos y/o normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326007:2008 Chocolate compuesto y relleno - Requisitos y/o normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	10 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Envoltura bilamina metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad del envase recomendado HC1) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	31	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	16	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	28,5	39,5	22
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALIMENTO BEBIBLE CON FRUTAS Y CEREALES	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de frutas frescas (manzana y/o pera y/o durazno, entre otras frutas de la región) y cereales (quinua y/o cañahua y/o amaranto), para su consumo directo. El alimento bebible con frutas y cereales se obtiene apartir del proceso de selección, limpieza, cortado extracción del jugo, filtrado, mezclado con el cereal, homogenizado, pasteurizado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce, característico a la fruta y cereal
	Olor	Característico a la fruta y cereal
	Color	Característico a la fruta y cereal
	Textura	Líquida y con presencia de pequeñas partículas de fruta y cereal.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha del envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Envase de vidrio OW cristalino/ambar de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Film de polietileno termocontraíble de primer uso, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	
	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 6 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
8. Capacidad de apilamiento.		
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 5 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHES VEGETALES LIBRES DE OGM	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las leches vegetales incluyen las bebidas elaboradas a partir de distintos alimentos vegetales libres de OGM, como legumbres (soja) y/o cereales (arroz y/o quinua) y/o frutas (Coco) y/o frutos secos (almendra). Se obtienen mediante el proceso de acondicionamiento, triturado (molido), mezclado, extracción, filtrado de materia prima para su posterior tratamiento térmico, enfriado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos"	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Textura	Viscosa característico de la bebida - Homogénea
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	30 días como mínimo a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsas plásticas (PEBD) de primer uso y grado alimenticio que en su estructura posee tres capas de protección (tricapa), sellado herméticamente, con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno por grupos y transportado en canastillos de plástico (el número de grupos dependerá del tamaño del canastillo de transporte).	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 30 Unidades por canastillo
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 25 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)														
NOMBRE DEL PRODUCTO	NÉCTAR DE FRUTAS SIN AÑADIDO DE AZÚCAR													
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El néctar de frutas, es una bebida elaborada a base de pulpa de fruta seleccionada (naranja y/o mandarina y/o maracuyá y/o piña y/o durazno), agua potable, sin azúcar añadida. Es un producto que se obtiene mediante los procesos de selección de la fruta, lavado, despulpado, formulado, mezclado, pasteurizado y homogenizado, para su envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".													
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico de la fruta, libre de sabores extraños.												
	Olor	Característico de la fruta, libre de olores extraños.												
	Color	Característico de la fruta.												
	Textura	Líquida.												
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 36008:2018 Jugos (zumos), néctares de frutas y bebidas refrescantes con adición de frutas - Requisitos.													
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	90 días, a temperatura ambiente. La vida útil debe ser considerada desde la fecha de elaboración, en el envase sin abrir y en las condiciones de almacenamiento recomendadas.													
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.													
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.													
ENVASE PRIMARIO	Envase PET de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.													
ENVASE SECUNDARIO	<p>Film de polietileno termocontraible de primer uso, dentro de cajas de cartón, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">ETIQUETADO</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">1. Pack de 6 Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>		ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 6 Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	3. N° de Lote.	4. Peso bruto.	5. Cantidad de Unidades que contiene.	6. Identificación del Proveedor.	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE													
1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 6 Unidades													
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.														
3. N° de Lote.														
4. Peso bruto.														
5. Cantidad de Unidades que contiene.														
6. Identificación del Proveedor.														
7. Simbología para manipulación y transporte.														
8. Capacidad de apilamiento.														
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)														
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.													
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).													
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser de producción nacional.													
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 60 días. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).													
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.														

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAÑALES ABSORVENTES - DESECHABLES PARA BEBE
----------------------------	---

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los pañales desechables para bebe, deben ser producidos con material de primera calidad. Deben ser productos suaves y absorbentes. Cada pañal debe estar compuesto de núcleo absorbente elaborado con fibras de celulosa mezclada con polvo superabsorbente y papel envolvente, capa interior de tela no tejida, capa exterior tipo tela de polietileno y polipropileno, material elástico en la cintura, barreras anti-escurrimiento de tela no tejida hidrofóbica, cinta frontal impresa, cintas elásticas reposicionables con cierre mecánico, hilos elásticos de pierna y adhesivos. Producto elaborado bajo normativa vigente de la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud - AGEMED.
---------------------------------	---

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REQUISITOS ESPECÍFICOS				
	TALLA P	TALLA M	TALLA G	TALLA XG/XXG
Aspecto	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.	El pañal no debe presentar ninguna mancha o presencia de algún objeto extraño.
Peso	21 g ± 3%	26 g ± 3%	34 g ± 3%	34 g ± 3%
Dimensiones del pañal en cm	Largo: 37 cm	Largo: 37 cm	Largo: 45 cm	Largo: 52 cm
	Ancho: 19 cm	Ancho: 19 cm	Ancho: 23 cm	Ancho: 24 cm
Dimensiones del núcleo absorbente	Largo: 28 cm	Largo: 32 cm	Largo: 37,5 cm	Largo: 38 cm
	Ancho: 8 cm	Ancho: 8 cm	Ancho: 11,5 cm	Ancho: 9 cm
Barreras antiderramantes en cm	Largo: 33,5 cm	Largo: 37 cm	Largo: 45 cm	Largo: 52 cm
	Ancho: 7 cm	Ancho: 7 cm	Ancho: 8,5 cm	Ancho: 10 cm
Alineación y forma de las orejas adhesivas delanteras y posteriores	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.	El pañal debe presentar las orejas delanteras y posteriores debidamente alineadas al pañal y con la forma correcta.
Posición y presencia de hilo	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.	Debe estar presentes en el (leg cuff) corte de la pierna y (leg elastic) barreras antiderramantes.
Correcto posicionamiento de la cinta frontal (Frontal tape)	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.	La cinta frontal debe encontrarse bien ubicada.
Correcto ajuste del corte de la pierna (leg elastic)	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.	El corte de la pierna debe ser igual ambos lados y no presentar desviaciones de dimensiones.
Barreras antiderramantes (leg cuff) y de pliegues	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.	Deben tener un buen corte y correctos pliegues elásticos.
Aplicación del Hot melt (cola) distribución constante y forma de aplicación	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.	La cola de adhesión debe tener distribución uniforme en todo el pañal.
Cintura elástica (waist band) y de pliegues	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.	La cintura elástica debe presentar los pliegues uniformes para obtener la elasticidad adecuada.
Integridad de la pulpa	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.	Debe estar bien distribuida en toda la dimensión del núcleo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAÑALES ABSORVENTES - DESECHABLES PARA BEBE
----------------------------	---

REQUISITOS DE DESEMPEÑO

	TALLA P	TALLA M	TALLA G	TALLA XG/XXG
Velocidad de absorción	1 = 22 - 41 seg.	1 = 24 - 42 seg.	1 = 25 - 43 seg.	1 = 25 - 43 seg.
	2 = 23 - 60 seg.	2 = 23 - 64 seg.	2 = 25 - 65 seg.	2 = 25 - 65 seg.
	3 = 21 - 80 seg.	3 = 26 - 83 seg.	3 = 28 - 85 seg.	3 = 28 - 85 seg.
Capacidad de absorción	386 - 594	365 - 569	386 - 594	386 - 594
Hinchazón libre y retención centrifugal	120 - 260 gramos	136 - 334 gramos	146 - 342 gramos	146 - 342 gramos
Regreso de Humedad Rewet	1 = 0,0 g - 0,3 g	1 = 0,0 g - 0,4 g	1 = 0,0 g - 0,4 g	1 = 0,0 g - 0,4 g
	2 = 0,2 - 8,8 g	2 = 0,1 - 8,1 g	2 = 0,2 - 8,8 g	2 = 0,2 - 8,8 g
	3 = 5,9 - 9,8 g	3 = 5,1 - 9,1 g	3 = 5,9 - 9,8 g	3 = 5,9 - 9,8 g

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
Requisitos	Unidad	Máximo	Método de Ensayo
Recuento de aerobios mesófilos	ufc/g	10 ²	De acuerdo a normativa vigente.
Mohos y/o levaduras	ufc/g	10 ¹	
Staphylococcus aureus	1 g o 1 ml de producto	Ausencia	
Pseudomonas aeruginosa	2 g o 1 ml de producto	Ausencia	

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de elaboración.
----------------------------	---

REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por la Agencia Estatal de Medicamentos y Tecnologías en Salud - AGEMED, que autoriza su fabricación.
---------------------------	--

IDENTIFICACION DEL Nº de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
--------------------------------------	---

ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno Lineal de Baja Densidad (PELDB) LL 118/21, color transparente (cristal).
------------------------	---

ENVASE SECUNDARIO	Caja de primer uso con calidad de HC3, resistente que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE		
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	240(XG/G/M)/300(p)	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	9,55/8,55/7,15/7,75	Kg.
	3. Nº de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	45,5/43/38/	63/46,5/59/67	30,5/39,5/25,5/31
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P L-UPPV)				

ETIQUETADO	El etiquetado del producto, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado AGEMED. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.
-------------------	---

TRANSPORTE	El transporte del producto debe realizarse á en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas.
-------------------	--

CONDICIONES DEL PRODUCTO	La fabricación del producto deberá ser nacional.
---------------------------------	--

CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 12 meses.
------------------------------	--

Estas Especificaciones Técnicas son referenciales, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHÍA EN GRANO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las semillas de Chía son una fuente de proteínas, fibra y ácidos grasos Omega 3 de origen vegetal. Producto que se obtiene mediante un proceso de limpieza, seleccionado, acondicionado y desinfección para su posterior envasado, exento de impurezas. Producto elaborado bajo norma vigente NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.
	Color	Gris, Marrón, Negro y Blanco.
	Textura	Semillas pequeñas de forma ovalada.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 313025:2014 Oleaginosas - Chía - Clasificación y requisitos.	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 100 Unidades / Para 50 Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Costurado
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL (FORTIFICADO CON VITAMINA A)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales de soja y girasol. Fortificado con Vitamina A. Producto que se obtiene mediante los procesos de limpieza, selección y acondicionado de la materia prima para la posterior extracción, refinado, blanqueado y envasado. Producto elaborado bajo norma vigente NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.		
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.		
	Color	Característico del producto.		
	Textura	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 684:2016 Aceites y grasas - Aceite comestible de girasol fortificado con vitamina A - Requisitos. De acuerdo a normativa técnica referencial, utilizada por el laboratorio autorizado por la RELOAA.			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	En envase PET, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso, que tenga la debida resistencia (calidad recomendada HC3) y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	12	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	11	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	12	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	26,5	34	28
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características fisicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)														
NOMBRE DEL PRODUCTO	FIDEO DE TRIGO													
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto elaborado con harina de trigo fortificada de acuerdo de reglamento, rico en carbohidratos y proteínas de acuerdo a normativa. Producto que se obtiene mediante el proceso de mezclado, amasado, laminado, moldeado, cortado, pre secado, secado, enfriado para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".													
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;">Sabor</td> <td>Característico del producto, libre de sabores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico del producto, libre de olores extraños.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Característico del producto, uniforme.</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme (Dura)</td> </tr> </table>	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.	Color	Característico del producto, uniforme.	Textura	Firme (Dura)					
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños.													
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños.													
Color	Característico del producto, uniforme.													
Textura	Firme (Dura)													
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.													
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente: NB 39001:2014 Harina y derivados - Pastas alimenticias - Fideos - Requisitos.													
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.													
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.													
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.													
ENVASE PRIMARIO	Bolsa de Polietileno de Baja Densidad PEBD/ Bolsa de Polipropileno (PP o BOPP), de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.													
ENVASE SECUNDARIO	<p>Saco adecuado (tocuyo, polipropileno tejido) que garantice la inocuidad y calidad del producto y que soporte las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">ETIQUETADO</th> <th style="width: 50%;">CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Identificación del nombre del producto.</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">1. Para 25 Unidades</td> </tr> <tr> <td>2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.</td> </tr> <tr> <td>3. N° de Lote.</td> </tr> <tr> <td>4. Peso bruto.</td> <td rowspan="6" style="text-align: center;">2. Costurado</td> </tr> <tr> <td>5. Cantidad de Unidades que contiene.</td> </tr> <tr> <td>6. Identificación del Proveedor.</td> </tr> <tr> <td>7. Simbología para manipulación y transporte.</td> </tr> <tr> <td>8. Capacidad de apilamiento.</td> </tr> <tr> <td>9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)</td> </tr> </tbody> </table>	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	3. N° de Lote.	4. Peso bruto.	2. Costurado	5. Cantidad de Unidades que contiene.	6. Identificación del Proveedor.	7. Simbología para manipulación y transporte.	8. Capacidad de apilamiento.	9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)
ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE													
1. Identificación del nombre del producto.	1. Para 25 Unidades													
2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.														
3. N° de Lote.														
4. Peso bruto.	2. Costurado													
5. Cantidad de Unidades que contiene.														
6. Identificación del Proveedor.														
7. Simbología para manipulación y transporte.														
8. Capacidad de apilamiento.														
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)														
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.													
TRANSPORTE	El transporte del producto se realizará en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).													
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable).													
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).													
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.														

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)		
NOMBRE DEL PRODUCTO	INFUSIONES	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido de las hojas, las flores, las raíces, las cortezas, los frutos o las semillas de ciertas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas o no, y con propiedades medicinales. El producto se obtiene mediante los procesos de selección, secado, picado, mezclado, desinfección para su posterior envasado. Producto elaborado bajo norma vigente - NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".	
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños
	Olor	Característico del producto, libre de olores extraños
	Color	Característico del producto según la variedad
	Textura	Seco, característico según la variedad.
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 315018:2015 Hierbas y plantas aromáticas en bolsitas para infusiones (mates) - Requisitos	
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.	
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.	
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.	
ENVASE PRIMARIO	Bolsa pequeña sellada de papel poroso, unido a un trozo de cordel con una etiqueta de papel en su extremo que identifica la variedad de infusión, con una envoltura en papel/papel aluminio, de primer uso y grado alimenticio, sellado con el fin de garantizar la conservación del producto en condiciones de manipuleo, almacenamiento, transporte y distribución.	
ENVASE SECUNDARIO	Cajas de cartulina dúplex (primer uso) de 100 unidades de infusiones, mismas que son empaquetadas en bolsas de polipropileno termocontraible con 10 cajas de cartulina, que soporten las condiciones de almacenamiento (estiba), transporte y manipuleo, para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.	
	ETIQUETADO	CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Pack de 10 cajas de cartulina dúplex
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	
	3. N° de Lote.	
	4. Peso bruto.	
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	2. Bolsas polipropileno termocontraible
	6. Identificación del Proveedor.	
	7. Simbología para manipulación y transporte.	
	8. Capacidad de apilamiento.	
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)		
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.	
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físicoquímicas u organolépticas. (RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).	
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)	
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Las fichas técnicas deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).	
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.		

FICHA TÉCNICA POR PRODUCTO (Requisitos mínimos del producto)				
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE EN BARRA (SIN AZÚCAR)			
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la pepa de cacao. Es una fuente rica en proteínas, carbohidratos y grasas saludables. El producto se obtiene mediante los procesos de clasificación y limpieza del grano, tostado, descascarillado, separación de la cascarilla, molienda, prensado, mezclado, conchado, templado, moldeado (conformado en barra), obteniendo el Chocolate en barra sin azúcar para su posterior envasado. Producto elaborado bajo normas vigentes de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)- NB 324:2013 "Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura -Requisitos" y NB 855:2005 "Código de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos".			
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Sabor	Dulce característico a chocolate.		
	Olor	Característico a chocolate.		
	Color	Marrón oscuro característico.		
	Textura	Firme y consistente con brillo.		
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos			
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente NB 326006:2008 Chocolate - Requisitos			
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	12 meses a partir de la fecha de envasado.			
REGISTRO SANITARIO	El producto deberá contar con el Registro Sanitario emitido por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.			
IDENTIFICACION DEL N° de LOTE	El producto deberá contar con el código de lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en el envase primario y secundario.			
ENVASE PRIMARIO	Envoltura bilamina metalizada, de primer uso y grado alimenticio, sellado herméticamente con el fin de evitar pérdidas y garantizar la conservación del mismo en condiciones de manipuleo y transporte.			
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado de primer uso con calidad HC1, que tenga la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada para impedir su deterioro exterior, a la vez que facilite su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipule.			
	ETIQUETADO		CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
	1. Identificación del nombre del producto.	1. Para	31	Unidades
	2. Fecha de Elaboración y Vencimiento.	peso neto de:	16	Kg.
	3. N° de Lote.	Apilado sugerido	10	filas
	4. Peso bruto.	2. Dimensiones Sugeridas		
	5. Cantidad de Unidades que contiene.	Ancho [cm]	Largo [cm]	Alto [cm]
	6. Identificación del Proveedor.	28,5	39,5	22
	7. Simbología para manipulación y transporte.			
	8. Capacidad de apilamiento.			
9. Identificación del subsidio (P-L-UPPV)				
ETIQUETADO	El etiquetado del producto de los subsidios, deberá cumplir con la normativa vigente de etiquetado NB 314001 "Etiquetado de alimentos pre envasados" y tendrá que contar con el Certificado de Aprobación de Modelo de Etiqueta emitido por el SENASAG. Así mismo, la etiqueta deberá cumplir con la línea gráfica, proporcionada por la Gerencia de Subsidios y Articulación Productiva del SEDEM.			
TRANSPORTE	El transporte del producto se deberá realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).			
CONDICIONES DE MATERIA PRIMA	La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)			
CONDICIONES GENERALES	El producto deberá ser entregado a los puntos de distribución, con una fecha de vencimiento no menor a 8 meses. Los productos deben cumplir con los parámetros o límites mínimos permitidos en los resultados de laboratorios presentados en la convocatoria (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas y toxicológico).			
Estas Especificaciones Técnicas son mínimas y no limitativas, pudiendo el proponente mejorar su propuesta y ampliar la información.				