

**INFORME COMPLEMENTARIO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**  
**LPN N° 12/24 PARA LA "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR" ID N° 443.222**

En la Ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, a los veinticinco días del mes de julio del año dos mil veinticuatro siendo las catorce horas, en la planta de PETROPAR en Villa Elisa, situada en las calles Tte. Américo Picco c/ Río Paraná, salón de reuniones de la Gerencia General, se procede a atender las observaciones efectuadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas al informe evaluación presentado por este Comité en fecha veintiséis días del mes de junio del corriente año. Este Comité fue constituido por Resolución PR/EJ N° 505/24, de fecha 25 de junio del corriente año, para la evaluación de las ofertas presentadas en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LPN N° 12/2024 PARA LA "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR" ID N° 443.222, de acuerdo con lo dispuesto en los documentos del llamado.

Al respecto, tenemos a bien remitir en adjunto el cuadro comparativo de ofertas corregido incorporando lo observado en los siguientes numerales:

**OBSERVACIÓN N° 1.** Documentos incompletos. Se verifica que el documento remitido se encuentra incompleto. Se solicita remitir nuevamente.

**OBSERVACIÓN N° 2.** Cuadro Comparativo de Ofertas: El documento remitido no cuenta con todos los datos requeridos, (no se visualiza el monto total ofertado/ no se visualiza el monto total ofertado por lote).

**OBSERVACIÓN N° 3.** Cuadro Comparativo de Ofertas: El documento remitido no refleja las cantidades mínimas y máximas requeridas en la convocatoria, según consta en la planilla de precios del SICP.

**OBSERVACIÓN N° 4.** Cuadro comparativo de ofertas: El documento remitido no cuenta con datos de las características requeridas en la planilla de precios, como ser Fabricante.

**OBSERVACIÓN N° 5.** Verificado el informe de evaluación, pagina 14, no se ha identificado el nombre/razón social de los oferentes, los cuales son evaluados en dicha página referente a las especificaciones técnicas, además no se ha aclarado los lotes evaluados en la misma. Al respecto, reenviamos nuevamente el numeral 4.7. "Análisis de las Especificaciones Técnicas", que queda redactado de la siguiente manera:

**4.7. ANALISIS DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS**

Se procedió a la evaluación acerca del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas de los lotes ofertados, se verifica que:

| LOTE   | 1                | 2                |
|--|------------------|------------------|
| OFERENTE   | MENEVA S.R.L.    | EL CASTILLO      |
| MARCA  | LOS COLONOS      | TREBOL           |
| 1 - Ingredientes   |                  |                  |
| Ingredientes obligatorios: - Leche entera de vaca. - El producto deberá contener además Hierro, Zinc y Vitamina C. - Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.   | Leche cruda 100% | Leche cruda 100% |
| 2 - Ingredientes optativos   |                  |                  |
| (La Convocante deberá determinar la inclusión o no de ingredientes optativos en la leche entera, y en su caso deberá limitarse a las indicaciones del párrafo siguiente). El producto podrá contener además otras vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 (REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS) y en ningún caso deberá superar el 100 % de las IDR por porción de alimento. Como excepción, el todo no debe estar contenido en el producto. Aditivos Alimentarios. Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N° 78/94 (RTM de Identidad y calidad de leche UAT.)   | CUMPLE           | CUMPLE           |
| 3 - Composición físico-química y nutricional   |                  |                  |
| La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (ml) del producto para los nutrientes obligatorios.   | CUMPLE           | CUMPLE           |
| 4 - Tabla 1 - Composición físico-química y nutricional por 100 ml del producto   |                  |                  |
| Tabla 1: Composición físicoquímica por 100 ml de producto terminado listo para el consumo - Determinación: Materia Grasa % m/v -Límite de aceptación: Min. 3,0 -Determinación: Acidez (g ác. Láctico/100 ml) -Límite de aceptación: 0,14 a 0,18 -Determinación: Densidad relativa a 15° C/15° C -Límite de aceptación: Min. 1,028 -Determinación: Estabilidad al etanol 68% (v/v) -Límite de aceptación: Estable -Determinación: Extracto seco no graso % (m/m) -Límite de aceptación: Min. 8,2 -Determinación: Descenso Crioscópico °H -Límite de aceptación: Min. Max -0,530 -0,550 -Determinación: Descenso Crioscópico °C -Límite de aceptación: Min. Max -0,512 -0,535 Tabla 2: Composición nutricional por 100 ml del producto terminado listo para el consumo -Nutriente: Proteínas % (m/m) Min Max 3,0 --- -Nutriente: Hierro (mg/100 ml) Min. Max 3,0 5,0 -Nutriente: Zinc (mg/100 ml) Min. Max 2,6 4,0 -Nutriente: Vitamina C (mg/100 ml) Min. Max 16,0 20,0 | CUMPLE           | <u>NO CUMPLE</u> |
| 5 - Especificaciones organolépticas del producto   |                  |                  |
| - Aspecto: líquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).   | CUMPLE           | CUMPLE           |

Lic. A. J. Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

**INFORME COMPLEMENTARIO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**  
**LPN N° 12/24 PARA LA "ADQUISICIÓN DE LECHE PARA FUNCIONARIOS DE PETROPAR" ID N° 443.222**


| 6 - Especificaciones microbiológicas   |        |        |
|--|--------|--------|
| La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/ml - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Donde: n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente. c: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M. m: Límite de aceptabilidad. M: Límite de rechazo. Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/ml (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC/ml** *Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días. **UFC, es el de recuento en placa. | CUMPLE | CUMPLE |
| 7 - Vida útil del producto   |        |        |
| El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo 06 (seis) meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 04 (cuatro) meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.  | CUMPLE | CUMPLE |


**OBSERVACIÓN N° 6.** Verificado el informe de evaluación, no se visualiza el análisis sobre la corrección aritmética y/o las aclaraciones que correspondiere al caso, conforme lo establece el inciso "E" del Art. 62.- Decreto N° 9823/23.

En cuanto a esta observación, ponemos de manifiesto que no hubo variaciones en el cuadro comparativo de precios, tomando en consideración que no se detectaron errores aritméticos en las ofertas presentadas en este llamado.

No habiendo otro tema que tratar se da por concluido el presente acto, siendo el día veinticinco de julio de 2024, siendo las 16:00hs., firmando al pie de este documento, en prueba de conformidad, los miembros del Comité de Evaluación.

Es nuestro informe.

  
**María Eugenia Torres**  
 Jefa Int. de Personal  
 Unidad de Asistencia Personal  
 Dirección de Gestión Empresarial

  
**RICARDO SALLABERRY**  
 Jefe Int. Dpto. Operativos Generales  
 DGE - PETROPAR

  
**Lic. A. Karina Yaluk**  
 DIRECTORA  
 Dirección de Gestión Empresarial