San Pedro de Ycuamandyyú, 26 de enero de 2011.-

ADENDA Nº 01/11

Señores
OFERENTES
Presente

Ref.: LICITACION PÚBLICA NACIONAL "COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR" Exp. Nº 340632, ID Nº 206833.-

1) **Nueva fecha de apertura:**

Fecha tope de entrega de ofertas: martes 08 de febrero a las 08:30 hs.

Fecha de apertura de las ofertas: martes 08 de febrero a las 08:45 hs.

2) **Especificaciones Técnicas PBC**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA FLUIDA UAT

1) DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura ó Ultra High Temperture - UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130º C y 150º C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32º C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto debe corresponder a leche entera, según se describe a continuación:

- **Leche UAT ó UHT entera**: Materia Grasa Min. 3,0% m/v.

2) INGREDIENTES

2.1 Ingrediente Obligatorio

- Leche entera de vaca.

El producto podrá contener además vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 20% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) para escolares (5 a 10 años) y adolescentes (10 a 18 años), y estar declarado en el rótulo según Resolución MERCOSUR/GMC 46/03, Anexo A.
Como excepción, el **Iodo** no debe estar contenido en el producto.

2.2 Aditivos Alimentarios

Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº:78/94 "Identidad y calidad de leche UAT".

GOBERNACION DE SAN PEDRO II DEPARTAMENTO U.O.C.

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.

Tabla I

Determinaciones	**Limites de Aceptación**
Materia Grasa % m/v	Min. 3,0
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)	0,14 a 0,18
Proteínas % (m/m)	Min. 3,0
Densidad relativa a 15% C/15° C	Min. 1,028
Lactosa % (m/m)	Min. 4,5
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable
Extracto seco no graso % (m/m)	Min. 8,2
Descenso Crioscópico °C	Min. Max -0, 512 -0,535

3.1 Especificaciones organolépticas del producto

- Aspecto: liquido
- Color: blanco amarillento.
- Olor: característico.
- Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.)

3.2 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 la Tabla II.

Tabla II

Determinación	**Categorización (I.C.M.S.F)**	**Limite de Aceptación**
Aerobios mesófilos/ml	10	n=5, c=0, m=100

4) REGISTROS SANITARIOS

La empresa adjudicada deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), **al momento de la presentación de la oferta**:

- Registro de Establecimiento (RE N°.) Vigente, de la empresa elaboradora/importadora.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A N°.) Vigente.

En caso de que el producto ofrecido aún no cuente con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio del I.N.A.N., según Decreto 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario", **por tratarse de un producto nuevo en el mercado**, se otorgará al Oferente la posibilidad de iniciar el proceso de registro una vez notificada la adjudicación, otorgándole un plazo de 7 días hábiles para la presentación del documento que avale el inicio de los trámites (Constancia de Trámite de R.S.P.A) y un plazo máximo de 2 meses para la regularización total de dicho proceso, **el cual debe estar vigente para la firma del contrato.**

5) 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.

6) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

6.1 Requisitos Técnicos del Envase

- El producto se presentara en envase tetra brik de 1000 mL.

Los envases deben cumplir con las especificaciones de las siguientes Resoluciones:

- Resolución MERCOSUR GMC N° 32/10 Reglamento Técnico MERCOSUR, sobre Migración en Materiales, Envases y Equipamientos Plásticos destinados a estar en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC N° 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC N° 24/04 Reglamento Técnico MERCOSUR, Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC N° 32/07 Reglamento Técnico MERCOSUR, Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con alimentos.

6.2 Rotulado del Envase Individual primario.

El Rotulado debe efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el artículo 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario".
- Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".
- Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

En los rótulos de los envases individuales deben estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. **Denominación del alimento**
2. **Peso Neto**
3. **Datos del establecimiento elaborador**
4. **País de origen (Ej. Industria Paraguaya)**
5. **Lote**
6. **Fecha de vencimiento**
7. **Condiciones de conservación, cuando corresponda**
8. **Datos del Importador, en caso de productos importados**
9. **Información nutricional**
10. **Número de Registro Sanitario de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°) otorgados por el INAN - MSP y BS.**

GOBERNACION DE SAN PEDRO · II DEPARTAMENTO · U.O.C.

11. Numero de habilitación vigente de establecimiento otorgado por SENACSA.

El producto que fuere adjudicado debe tener impresas en letra "Arial" y en color negro, en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución (Gobernación de San Pedro)
- Nombre del Programa "Complemento Nutricional – Merienda Escolar"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **Bicentenario del Paraguay (logo)**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-4154000 o www.contrataciones.gov.py**
- **DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS**

Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro mensaje o información complementaria además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.

7) ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA

La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.

7.1 Rotulado de la caja contenedora.

En la caja contenedora deberá estar impresa la siguiente información:

- **Denominación de venta del alimento.**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**
- **Número de envases individuales contenidos en la misma.**
- **La leyenda "FRÁGIL" y debe indicar con una flecha el sentido correcto para la posición de la caja.**
- **Deberá incluirse instrucciones sobre el apilamiento máximo.**
- **Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra Arial, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:**

- **Nombre de la Institución (Gobernación de San Pedro.)**
- **Nombre del Programa "Complemento Nutricional – Merienda Escolar"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA".**
- **Bicentenario del Paraguay (logo)**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021 – 4154000 ó www.contrataciones.gov.py**

DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS"

8) REQUISITOS DOCUMENTALES Y CONTROL DE CALIDAD.

8.1 Con la presentación de la oferta, el Oferente deberá presentar:

- **Declaración Jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (Formulario N° 8 – Sección VI)
- Boceto de rotulación del envase individual primario en conformidad a las especificaciones de esta Sección.
- Muestras de material de envase individual primario.

GOBERNACIÓN DE SAN PEDRO · II DEPARTAMENTO · U.O.C.

- Boceto de rotulación de la caja contenedora en conformidad a las especificaciones de esta Sección.
- Muestras de material de caja contenedora.

8.2 Posterior a la adjudicación y antes de su distribución el Proveedor deberá:

a) Presentar por cada Lote de productos a entregar, la Certificación de Conformidad a lo establecido en el punto 3. "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL" del presente Pliego de Bases y Condiciones, otorgada por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

En caso de que el lote no cumpla con las especificaciones técnicas requeridas, será rechazado y el Proveedor adjudicado tendrá que reemplazarlo en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones, presentando la Certificación de Conformidad otorgada por el INTN.

b) Informe técnico de cumplimiento con los puntos 6.1 y 7 de esta Sección, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), correspondiente al primer lote de producción.

Si el proveedor adjudicado realiza modificaciones a la composición del envase o cambia el proveedor del mismo, deberá obtener nuevamente el Informe Técnico de cumplimiento solicitado en el párrafo anterior, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

La Contratante podrá además disponer la aplicación de multas por retraso, conforme lo dispuesto en las Condiciones del Contrato.

Es responsabilidad del proveedor adjudicado cubrir los gastos derivados de la Certificación de Conformidad otorgada por el INTN.

8.3 La Contratante podrá requerir al Proveedor que realice alguna de las pruebas y/o inspecciones señaladas en este documento, cuando las considere necesarias para verificar que las características de los bienes cumplan con las especificaciones técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo.

8.4 El Proveedor está obligado a presentar a la Contratante un Informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que se realicen en el marco de la presente contratación cuando así lo exijan las condiciones del contrato y las especificaciones técnicas, o bien cuando la Contratante lo considere necesario.

9) TRANSPORTE

El oferente es responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los distintos puntos de distribución.

El oferente es responsable de entregar en cada punto de llegada, los bienes junto al documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

A fin de garantizar que los medios de transporte utilizados para la distribución son aquellos ofrecidos por el Oferente y que se encuentran habilitados por el organismo oficial SENACSA, los transportistas deben portar al momento de la descarga en sitio y poner a conocimiento de quienes reciben los bienes la habilitación mencionada, a fin de que los mismos constaten su cumplimiento y correspondencia con los datos mencionados en los documentos de remisión.

Se debe tener en cuenta las disposiciones del Decreto N° 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre impresos para la expedición de las notas de remisión.

10) REFERENCIAS

- RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC/RES N°:78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"
- Norma Paraguaya NP N° 25 034 84 "LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales.
- ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones microbiológicas para alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 26/03 Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de Alimentos Envasados (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 46/03. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 47/03. Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 24/04 Reglamento Técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC N° 32/07 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

GOBERNACION DE SAN PEDRO · II DEPARTAMENTO · U.O.C.

Evelio Fabio Villasanti M.
Responsable U.O.C.