Municipalidad de “SAN PEDRO DEL PARANÁ”

Tel. Fax: 0742 – 20020
Tel. 0742 – 20086
Itapúa – Paraguay

ADENDA Nº 01/13

LPN Nº 02/2.013“PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – ID Nº 250.129

Municipalidad de San Pedro del Paraná, de conformidad a la Ley 2.051/03 de Contrataciones Públicas y su reglamentación contenida en el decreto Nº 21.909/03, emite la presente adenda donde se incorpora al llamado el siguiente punto:

PUNTO 1: SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

Donde dice:

PANIFICADO COQUITO RACION 50 GRS
Valor Energetico: 100 Kcal minimo
Carbohidratos: 11 g/% minimo
Grasas totales: 5 g% minimo
Proteinas: 3 g% minimo
Ingredientes Basicos: Harina de Trigo 000, agua, margarina, azúcar, sal, levadura. Validez producto: 30 dias minimo
Ingredientes NO permitidos: Grasa Animal Vacuna, colorantes artificiales NO naturales
Cada Racion de Coquito Seco de 50 Grs debe tener una promedio de 8 a 9 unidades por racion.

2.1.1 Especificaciones del envase individual primario Panificado Coquitos

El envase individual primario deberá ser de film polipropileno monoorientado de cómo mínimo de 40 micrones Tamaño y forma del envase individual: el producto deberá ser envasado en envase individual primario unico con contenido neto de 3 a 5 kg y deberá cumplir con las siguientes resoluciones:
-RES. MERCOSUR GMC nº 56/92 disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos,
-RES. MERCOSUR GMC Nº 24/04 reglamento técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos
-RES. MERCOSUR GMC Nº 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

2.1.2 Especificaciones del rotulado del envase individual primario

Rotulado general
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “para rotulado de alimentos envasados”, y con lo establecido en el decreto nº 1.635/99 que reglamenta el art. 175 de la ley nº 836/80 “Código Sanitario” (número de registros de producto (RSPA nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPyBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.
El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra “arial” y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

Deberá decir:

GALLETITAS SALADAS RACION 50 GRS
Valor Energético: 132 Kcal mínimo
Carbohidratos: 23 g mínimo
Grasas totales: 3.8 g mínimo
Proteínas: 4 g mínimo
Galletitas Saladas: Ingredientes Básicos: Harina Tipo 000, Grasa Vacuna Refinada, Lecitina de soja, Sal, Azúcar invertida, Bicarbonato de sodio, Levadura en polvo, Metabisulfito de sodio, Agua. Esencia queso o jamón. **Tipo de Masa:** Laminada Salada

2.1.1. PRESENTACION DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL

El producto deberá tener presentación de fácil manipuleo, deben ser unidades de galletitas sueltas y no debe exceder de 5 cm de largo cada unidad. Debe estar envasado en cantidad de 80 gramos por cada envase, de 1 (una) unidad de material polipropileno laminado monorientado + biorientado y sin solventes en 50 micrones. Material del envase: Film BOPP 20+20

2.1.2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (BOLSA CONTENEDORA)

El envase contenedor del alimento (galletitas saladas) deberá ser de material polietileno transparente, con un espesor mínimo de 30 micrones, con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas. Cada Bolsa contenedora debe ser de 20 unidades como mínimo x 80 gramos cada uno.

Sin otro particular lo saludo atentamente.

San Pedro del Paraná, 12 de septiembre de 2013

Rubén Galeano Mussi
UOC

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ
Unidad Operativa de Contrataciones