COMANDO DE LA FUERZA AÉREA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 4
Jefatura

ADENDA Nº 2

CONCURSO DE OFERTA FAP Nº 01/2014

Adquisición de Productos Alimenticios Base Aérea Yasyreta - Ayolas "Ad Referéndum" con I.D. Nº: 264.188

Modificar en la Sección III. Suministros Requeridos las Especificaciones Técnicas del Lote Nº 2, Ítems 1

Sección III. Suministros Requeridos Especificaciones Tecnicas

DONDE DICE:

LOTE Nº 2
VIVERES

1. ACEITE DE GIRASOL
Deberá ser de Origen vegetal de girasol puro, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio, apto para el consumo humano. Envasado de fábrica en bidones de 5 litros, envase sellado con polietileno en la tapa, con la marca del bien, tiempo de vencimiento no inferior a 1 año a la fecha de entrega, tabla de información nutricional impreso por cada envase y ajustadas a las normas, resoluciones y leyes vigentes para la explotación y venta del producto al consumidor, la provisión se hará por litros. Los documentos de respaldo para el producto serán el (R.E) y el (R.S.P.A). (El precio que se indicara en la oferta será el precio unitario por litro).

DEBE DECIR:

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ACEITE DE GIRASOL., ACEITE DE SOJA

1. DESCRIPCION DE LOS PRODUCTOS
Aceite de Girasol: es el aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol)

Aceite de Soja: es el aceite comestible obtenido de semilla de Glycine máxima L. Merr.

2. CARACTERISTICAS DE LOS PRODUCTOS
2.1 Características Generales
Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación.
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACIÓN ★ FUERZA AÉREA ★ REPÚBLICA DEL PARAGUAY ★ UOC. Nº 4 ★

2.2. Características Organolépticas

- Aspecto: liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20ºC.
- Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.
-Color: característico de cada tipo de aceite.

2.3. Características fisicoquímicas

Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:

2.3.1. Aceite de Girasol

Parámetro	Mínimo		Máximo
Densidad relativa a 25/4ºC	0,9100		0,9200
Índice de refracción a 40ºC	1,467		1,469
Índice de yodo (Wijs):	118		145
Índice de saponificación:	188		194
Materia Insaponificable,			Máx: 1,5%
Humedad y materia volátil a 105ºC			Máx: 0,05%
Índice de peróxido, mEqO2/kg			Máx: 10,0
Sedimento	(-)		
Reacción de Halphen	(-)		
Jabones como oleato de sodio			Máx. 5mg/l
Impurezas insolubles en éter de petróleo			Máx. 0,05%
Acidez expresado en ácido oleico			Máx 0,06%
Test de enfriamiento a 0ºC	Min 5,5Hs		
Color (Lovibond Cubeta 133,3mm)	Amarillo		Máx. 10
	Rojo		Máx. 1,2
	Azul		Máx 0

2.3.2 Aceite de Soja

Las características fisicoquímicas del aceite de soja refinado son:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Densidad relativa a 25/4ºC	0,9120	0,9180
Índice de refracción a 40ºC	1,4675	1,4690
Índice de yodo (Wijs):	125	143
Índice de saponificación:	188	195
Materia Insaponificable,		Max: 1,5%
Humedad y materia volátil a 105ºC		Max: 0,05%
Índice de peróxido, mEqO2/kg		Max: 10,0
Sedimento	(-)	
Reacción de Halphen	(-)	
Jabones como oleato de sodio		Max. 5mg/l
Impurezas insolubles en éter de petróleo		Max. 0,05%

Acidez expresado en ácido oleico			Máx 0,06%
Test de enfriamiento a 0ºC		Min 5,5Hs	
Color (Lovibond Cubeta 133,3mm)	Amarillo		Max. 25
	Rojo		Max. 2
	Azul		Max 0

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

4. ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DE ENVASE

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur Nº 03/92 "Criterios generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET), con tapa inviolable y deberán con las siguientes reglamentaciones técnicas:

RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES MERCOSUR GMC Nº 24/04 Reglamente técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

- RES MERCOSUR GMC Nº 32/07 Reglamente técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

5. CONTENIDOS NETOS

Envasado de fábrica en bidones de 5 litros, envase sellado con polietileno en la tapa, con la marca del bien, tiempo de vencimiento no inferior a 1 año a la fecha de entrega, tabla de información nutricional impreso por cada envase y ajustadas a las normas, resoluciones y leyes vigentes para la explotación y venta del producto al consumidor, la provisión se hará por litros. Los documentos de respaldo para el producto serán el (R.E) y el (R.S.P.A). (El precio que se indicara en la oferta será el precio unitario por litro).

6. REGISTROS SANITARIOS

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN:

6.1. En caso de oferentes que sean **empresas elaboradoras** del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:

- Registro de Establecimiento (RE Nº) vigente como elaborador de aceite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº.) vigente

6.2. En caso de oferentes que sean **empresas fraccionadoras** del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:

- Registro de Establecimiento (RE Nº) vigente como fraccionador de aceite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº.) vigente
- Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.

6.3. En caso de oferentes que sean **empresas importadoras** del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas del:

- Registro de Establecimiento (RE Nº) vigente como importador de aceite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº.) vigente

6.4. En caso de oferentes que **no** sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado, deberán presentar copias autenticadas de:

- Registro de Establecimiento (RE Nº) vigente del elaborador, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº.) vigente
- La autorizante del fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda.
- En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresas fraccionadora, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE Nº) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado.

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados "y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02" RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido, Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" y en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario"

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento
2. Contenido Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de Origen
5. Lote
6. Lista de Ingredientes
7. Vencimiento
8. Datos de Importador, en caso de productos importados
9. Información Nutricional
10. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº) otorgados por el INAN, MSP y BS.

COMANDO EN JEFE DE LAS FF.AA. DE LA NACIÓN
COMANDO DE LA FUERZA AÉREA
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
UOC. Nº 4

PATRICIO RENÁN BOGADO MILICHI
My. DCEM – JEFE UOC Nº 4