ADDENDA Nº.5

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

	B. Contenido de los Documentos de la Licitación
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Lic. Heriberto Rolon Batista* Dirección: *Mons. Rojas esq. Martín María Llano* Ciudad: *San Juan Bautista Misiones* Paraguay Teléfono: *5950217213201* Fax: *5950217213201* Dirección de correo electrónico: gobernaciondemisiones@hotmail.com La fecha y hora límites para realizar consultas es: **02/12/13 hasta las 13:00 hrs.**
	D. Presentación y apertura de ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *Lic. Heriberto Rolon Batista* Dirección: *Mons. Rojas Esq. Martín María Llano* Ciudad: *San Juan Bautista Misiones* Paraguay Teléfono: *5950217213201* Fax: *5950217213201* Dirección de correo electrónico: *herirolon.uoc@gmail.com* **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: ***09 de diciembre del 2.013*** Hora: ***07:45 a.m.***
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Atención: *Lic. Heriberto Rolon Batista* Dirección: *Mons. Rojas Esq. Martín María Llano* Ciudad: *San Juan Bautista Misiones* Paraguay Teléfono: +*5950217213201* Fax: +*5950217213201* Fecha: ***09 de diciembre del 2.013*** Hora: ***08:00 a.m.***

SECCIÓN II

b.1. Experiencia:

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

Experiencia: Se estudiará la antigüedad en el ramo que acredita su experiencia como la fecha de inscripción en SENACSA, INAN y la cartera de clientes. Se considerará experiencia específica en el ramo de lácteos y derivados **(para el lote Nº. 1)** y en elaboración y/o distribución de productos panificados, galletitas dulces, alimentos secos y derivados **(para el lote Nº. 2)**, con otras entidades (sean estas públicas y/o privadas). Asimismo se considerará relevante la fecha de inscripción del Registro de Establecimiento (RE) del oferente en la SENACSA y en el INAN.

Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones anteriores de los tres últimos años (2.010, 2.011 y 2.012), de bienes similares a lo ofertado, equivalentes al 50 % (cincuenta por ciento) de su oferta en sumatoria del periodo como mínimo. Podrán presentarse la cantidad certificados de fiel cumplimiento de contratos que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados (3 últimos años) los años a presentar deben de ser los del 2.010 – 2.011 y 2.012.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LOTE Nº. 1

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA FLUIDA UAT.

1) **DESCRIPCIÓN GENERAL.**

a) **Definición:** 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 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32° 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.**

a) **Ingredientes obligatorios.**

- Leche entera de vaca.

b) **Ingredientes optativos. NO APLICA**

El producto podrá contener además vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 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.

c) Aditivos Alimentarios.

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

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 1

Determinaciones	Límites 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/15º 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 ºC	Min. -0, 512 Max -0,535

4) **ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.**

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

5) **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 - 37º C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2.

Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa.

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios *Mesófilos*/mL	10	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 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa.

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios *Mesófilos*/mL (*)	10	100 UFC/ml
* Luego de una incubación a 35 - 37º C en envase cerrado durante 7 días.		

La forma de expresar los resultados en la Tabla 3, de los valores de tolerancia para muestra indicativa y tolerancia del método utilizado, es la siguiente:

- UFC, es el de recuento en placa.

6) 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.**

7) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE.

a) **Especificaciones del envase primario.**

- El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 ml.

Rotulado del envase primario.

I. **Rotulado del envase primario.**

El rotulado, debe efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se denominará **"Leche UAT Entera"**:

- **Denominación del alimento.**
- **Contenido Neto.**
- **Datos del establecimiento elaborador.**
- **País de origen (Industria Paraguaya).**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**
- **Condiciones de conservación, cuando corresponda.**
- **Información nutricional.**
- **Números de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. Nº) y de Establecimiento (R.E. Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.**
- **Número 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: Gobierno Departamental de Misiones
- Nombre del Programa "Merienda Escolar"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-4154000 o** www.contrataciones.gov.py
- **DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS**

Se prohíbe la aplicación de rótulos en los envases. Cada envase debe ser con DISEÑO EXCLUSIVO para el programa de Merienda Escolar, diferenciándose así en aspecto, diseño y color de cualquier envase comercial u otro envase de la misma línea de productos de la misma marca.

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.

El rotulado de los productos debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM para Rotulación de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos".

- Resolución GMC 46/03 "RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados". Resolución 47/03 "RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

b) **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.

i. **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 : Gobierno Departamental** • **Nombre del Programa "Merienda Escolar"** • **"DISTRIBUCION GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA".** • **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021 – 4154000 ó www.contrataciones.gov.py** **DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS"**

8) **REGISTROS SANITARIOS.**

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

- **Registro de Establecimiento (R.E. Nº.) de la empresa elaboradora.**
- **Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.)**

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

9) **REQUISITOS DOCUMENTALES.**

a) 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° 9 – Sección VI).

b) Boceto de rotulación del envase primario, con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

c) Boceto de rotulación de la caja contenedora con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

10) **CONTROL DE CALIDAD.**

10.1 Certificación por Lote del INTN previa a la primera entrega del producto:

a) El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en la Secretaria de Educación de la Gobernación de Misiones, sito en la Ciudad de San Juan Bautista, Monseñor Rojas Esq. Martin Maria Llano. antes de realizar la entrega del primer lote a las instituciones educativas, la **Certificación de conformidad** del producto con las especificaciones técnicas indicadas en el **punto 3 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla N° 1; y "ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, Tabla N° 2"**, expedida por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), conforme al Reglamento ONC-RG-002, Última Revisión.

Todos los costos relacionados a dicha certificación correrán por cuenta del Proveedor.

10.2 Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

a) Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones físico-químicas y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas N° 1 y 3** de esta Sección.

b) Las muestras se realizarán sobre al menos *del (10%) cinco por ciento* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos trimestrales, hasta abarcar un mínimo de 11 escuelas durante la ejecución del contrato.

c) La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.

d) La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.

e) Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

10.3 Incumplimientos:

a) La falta de entrega del primer lote con la Certificación conforme al requisito señalado en el punto **10 a)**, en el plazo establecido por la Contratante hará pasible al Proveedor de la aplicación de multas conforme a lo dispuesto en las Condiciones del Contrato y eventualmente de rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

b) Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al **punto 10 b)** se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las ***Tablas 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL"***, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

c) De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la ***Tabla 3 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS"*** del presente documento, el Proveedor, previa intimación hecha por la Contratante, deberá retirar y reemplazar la totalidad de los productos entregados en la entidad educativa donde fueron tomadas las muestras, por otra que cumpla con los requisitos exigidos. En este caso, la Contratante solicitará nuevamente un muestreo conforme al punto **10 b)**.

d) Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

e) El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.

f) Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto **10 b) ii**, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

10.4 Certificación por Marca de Conformidad.

i. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la Certificación por Marca de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de Certificación inicial solicitado en el punto 10 a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 10 b) de estas Especificaciones Técnicas.

11) **TRANSPORTE.**

El Proveedor es responsable que el transporte de los productos se realice en condiciones que garanticen su llegada en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega el documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 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.

12) **REFERENCIAS.**

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM para Rotulación de Alimentos Envasados". (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos".
- Resolución MERCOSUR GMC 46/03 "RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 47/03 "RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
- RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC/RES Nº:78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT".
- Norma Paraguaya NP Nº 25 034 84 "LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales. Última Edición.
- ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones microbiológicas para alimentos.

****

****

b) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS

ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO "GALLETITA DULCE".

LOTE Nº. 2

1. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

El producto deberá ser, elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice el mantenimiento de las características organolépticas y la vida útil en óptimas condiciones por un periodo **mínimo de 60 días** a contar desde el momento de su fecha de entrega en las escuelas.

No serán aceptados en el momento de la recepción, lotes del producto sin fecha de vencimiento o que ésta fuera menor del tiempo estipulado en el párrafo anterior.