Asunción, 15 de febrero de 2010

UOC/MEC N° 132/2010

Señor
***Ing. JUAN MAX REJALAGA**, Director*
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, de conformidad a las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/03 de "Contrataciones Públicas" y su Decreto Reglamentario N° 21909/03, a fin de remitir adjunto ***Addenda N° 3*** *y Respuestas a las consultas hechas por los oferentes referente al Llamado a* ***Licitación Pública Nacional N° 03/2010 "Adquisición de Complemento Nutricional para Escuelas Públicas – Ad Referendum" con Expediente N° 300.126.***

Sin otro particular, le saludo atentamente.

Econ. LUIS FRETES PRIETO
Coordinador
Unidad Operativa de Contrataciones

ADDENDA Nº 3
Parte I Procedimientos de la Licitación
Sección II Datos de la Licitación

Donde Dice:

	C. Preparación de las Ofertas
IAO 10.2	La Convocante, NO aceptará catálogos, anexos técnicos, folletos y otros textos complementarios en idioma diferente al castellano.
IAO 11.1(e)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que los Bienes ofertados, cumplen con los requerimientos de la Sección V, Programa de Suministros: **1.** Nota firmada por el representante legal de la persona jurídica o física dirigida al Ministerio de Educación y Cultura, indicando en la misma, la persona o personas autorizadas para representarlo en todo lo referente al proceso licitatorio y domicilio. Asimismo, la persona autorizada a representar al Oferente deberá acreditar tal situación con la presentación del Poder que así lo otorgue. **2.** A) Si el Oferente fuera una Sociedad Anónima, deberá agregar lo siguiente: • Escritura de constitución de sociedad, • Acta de la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria, donde conste la nómina de accionistas con sus respectivos directores del periodo vigente. B)Si el Oferente fuera una Sociedad de Responsabilidad Limitada deberá agregar: • Escritura de constitución de sociedad. • Escritura de cesión de cuotas, si lo hubiere. C) Si el oferente fuera una empresa unipersonal, deberá agregar la constancia de Inscripción en el Registro Público de Comercio. Matricula del Comerciante. **3.** Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente (Cédula Tributaria). **4.** El Oferente deberá presentar el Balance General de los últimos (2) dos años de funcionamiento (2007 y 2008). (Formulario 101). Todos los documentos deben estar Autenticados por Escribano Público. **5.** Referencia certificada satisfactoria expedida, por un Banco de plaza, para que el Ministerio de Educación y Cultura pueda solicitar informes del oferente en la oportunidad en que deba efectuar los estudios antes de decidir la adjudicación. **6. .- Registros Sanitarios** • El establecimiento elaborador deberá contar con habilitación vigente otorgado por SENACSA y poseer Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). • El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario". • El producto deberá contar con certificación de análisis de la composición físico – químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) del año 2009. **(No se aceptarán como válidos solicitud de certificación o contraseña de solicitud)** • Certificado de Habilitación de los vehículos destinados al transporte de los productos expedido por el SENACSA. **8.** Para Fabricantes: Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado. **9.** Para Representantes/ Distribuidores: Declaración Jurada expedida por el fabricante de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado. **10.** Patente Comercial correspondiente al último semestre. **11.** Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas.
IAO 11.1(f)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que el Oferente se halla calificado para ejecutar el contrato: El Oferente podrá elaborar un Curriculum de la misma, mencionando su antigüedad que deberá ser de 3 (tres) años como mínimo en el ramo de fabricación y/o distribución de leche y/o panificados, Empresas Privadas y/o e Instituciones Públicas con quien mantiene relaciones comerciales, instalaciones, stock de los bienes e insumos en depósito; y otros datos que el Contratista pudiera considerar de interés. Todos los documentos requeridos dentro de los Criterios de Evaluación y Calificación del Oferente.

IAO 11.1(i)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta: [NO CORRESPONDE*]*.
IAO 13.1	Se **considerarán** ofertas alternativas **(NO)**
IAO 14.1	*La presente Licitación no utilizará la Modalidad de Contrato Abierto.*
IAO 14.3	La edición de Incoterms es [NO APLICABLE*]*
IAO 16.3	El vencimiento será de 4 meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick (se refiere a envases en cartón), y al momento de la entrega deberá tener como mínimo 2 meses de vida útil.
IAO 17.2 (a)	*Autorización del fabricante. En caso de que el oferente no sea fabricante de la marca del producto, acredite ser representante oficial o distribuidor autorizado de la marca del producto ofertado.*
IAO 18.1	*El plazo de validez de la oferta será de Sesenta (60) días*
IAO 19.1	*El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del **5% (cinco)** del monto total de la oferta.* (El monto total de la oferta es el resultado de la sumatoria de la cantidad de ítems ofertados, cuyo cálculo se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad de cada ítem ofertado)
IAO 19.4	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **Noventa (90) días**.
	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 22.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas,** la dirección de la Convocante es: MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA -*UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES* ***Atención**: Econ. LUIS FRETES PRIETO, Coordinador* ***Dirección**: O´leary Nº 650 entre Gral. Díaz y Eduardo Víctor Haedo. Edificio Helipuerto. Piso 6º* ***Ciudad:** Asunción* ***País:** Paraguay* ***Teléfono** - Fax Nº: 595 – 21 – 497 178* ***Dirección de Correo Electrónico**: uoc@mec.gov.py* *La fecha límite para presentar las ofertas es:* ***Fecha**: **19/02/2010*** ***Hora: 10:00 hs.***
IAO 25.1	*La apertura de las ofertas tendrá lugar en:* *la **UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES – MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA.*** ***Dirección:** O´leary Nº 650 entre Gral. Díaz y Eduardo Víctor Haedo. Edificio Helipuerto. Piso 6º -* ***Teléfono** - Fax Nº: 595 – 21 – 497 178* ***Dirección de Correo Electrónico**: uoc@mec.gov.py* ***Fecha: 19/02/2010*** ***Hora: 10:30 hs.***
	F. Adjudicación del Contrato
IAO 37.1	*La adjudicación se dará a conocer por nota dentro de los 5 (cinco) días corridos a partir de la emisión de la Resolución de Adjudicación.*

Debe Decir:

	C. Preparación de las Ofertas
IAO 10.2	La Convocante, NO aceptará catálogos, anexos técnicos, folletos y otros textos complementarios en idioma diferente al castellano.
IAO 11.1(e)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que los Bienes ofertados, cumplen con los requerimientos de la Sección V, Programa de Suministros: **1.** Nota firmada por el representante legal de la persona jurídica o física dirigida al Ministerio de Educación y Cultura, indicando en la misma, la persona o personas autorizadas para representarlo en todo lo referente al proceso licitatorio y domicilio. Asimismo, la persona autorizada a representar al Oferente deberá acreditar tal situación con la presentación del Poder que así lo otorgue. **2.** A) Si el Oferente fuera una Sociedad Anónima, deberá agregar lo siguiente: • Escritura de constitución de sociedad, • Acta de la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria, donde conste la nómina de accionistas con sus respectivos directores del periodo vigente. B)Si el Oferente fuera una Sociedad de Responsabilidad Limitada deberá agregar: • Escritura de constitución de sociedad. • Escritura de cesión de cuotas, si lo hubiere. C) Si el oferente fuera una empresa unipersonal, deberá agregar la constancia de Inscripción en el Registro Público de Comercio. Matricula del Comerciante. **3.** Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente (Cédula Tributaria). **4.** El Oferente deberá presentar el Balance General de los últimos (2) dos años de funcionamiento (2007 y 2008). (Formulario 101). Todos los documentos deben estar Autenticados por Escribano Público. **5.** Referencia certificada satisfactoria expedida, por un Banco de plaza, para que el Ministerio de Educación y Cultura pueda solicitar informes del oferente en la oportunidad en que deba efectuar los estudios antes de decidir la adjudicación. **6. .- Registros Sanitarios** • El establecimiento elaborador deberá contar con habilitación vigente otorgado por SENACSA y poseer Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). • El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario". • El producto deberá contar con certificación de análisis de la composición físico – químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) del año 2010. **(No se aceptarán como válidos solicitud de certificación o contraseña de solicitud)** • Certificado de Habilitación de los vehículos destinados al transporte de los productos expedido por el SENACSA. **8.** Para Fabricantes: Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado. **9.** Para Representantes/ Distribuidores: Declaración Jurada expedida por el fabricante de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado. **10.** Patente Comercial correspondiente al último semestre. **11.** Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas.
IAO 11.1(f)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que el Oferente se halla calificado para ejecutar el contrato: El Oferente podrá elaborar un Curriculum de la misma, mencionando su antigüedad que deberá ser de 3 (tres) años como mínimo en el ramo de fabricación y/o distribución de leche y/o panificados, Empresas Privadas y/o e Instituciones Públicas con quien mantiene relaciones comerciales, instalaciones, stock de los bienes e insumos en depósito; y otros datos que el Contratista pudiera considerar de interés. Todos los documentos requeridos dentro de los Criterios de Evaluación y Calificación del Oferente.
IAO 11.1(i)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta: [NO CORRESPONDE*]*.
IAO 13.1	Se **considerarán** ofertas alternativas **(NO)**
IAO 14.1	*La presente Licitación **no** utilizará la Modalidad de Contrato Abierto.*
IAO 14.3	La edición de Incoterms es [NO APLICABLE*]*

IAO 16.3	El vencimiento para la Leche UHT será de 6 (seis) meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick (se refiere a envases en cartón) al momento de la entrega. El vencimiento para el Pan Enriquecido será de 7 (siete) días como mínimo al momento de la entrega.
IAO 17.2 (a)	*Autorización del fabricante. En caso de que el oferente no sea fabricante de la marca del producto, acredite ser representante oficial o distribuidor autorizado de la marca del producto ofertado.*
IAO 18.1	*El plazo de validez de la oferta será de Sesenta (60) días.*
IAO 19.1	*El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del **5% (cinco)** del monto total de la oferta.* (El monto total de la oferta es el resultado de la sumatoria de la cantidad de ítems ofertados, cuyo cálculo se obtiene de multiplicar el precio unitario por la cantidad de cada ítem ofertado)
IAO 19.4	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **Noventa (90) días**.
	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 22.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: **MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA -*UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES*** ***Atención**: Econ. LUIS FRETES PRIETO, Coordinador* ***Dirección**: O´leary Nº 650 entre Gral. Díaz y Eduardo Víctor Haedo. Edificio Helipuerto. Piso 6º* ***Ciudad:** Asunción* ***País:** Paraguay* ***Teléfono** - Fax Nº: 595 – 21 – 497 178* ***Dirección de Correo Electrónico**: uoc@mec.gov.py* *La fecha límite para presentar las ofertas es:* ***Fecha: 22/02/2010*** ***Hora: 10:00 hs.***
IAO 25.1	*La apertura de las ofertas tendrá lugar en:* *la **UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES – MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA.*** ***Dirección:** O´leary Nº 650 entre Gral. Díaz y Eduardo Víctor Haedo. Edificio Helipuerto. Piso 6º -* ***Teléfono** - Fax Nº: 595 – 21 – 497 178* ***Dirección de Correo Electrónico**: uoc@mec.gov.py* ***Fecha: 22/02/2010*** ***Hora: 10:30 hs.***
	F. Adjudicación del Contrato
IAO 37.1	*La adjudicación se dará a conocer por nota dentro de los 5 (cinco) días corridos a partir de la emisión de la Resolución de Adjudicación.*

Parte II Suministros Requeridos
Sección V Programa de Suministros
3. Especificaciones Técnicas

Donde Dice:

Las normas a ser observadas por los productos a ser ofertados son [*a modo enunciativo y no limitativo*]:

1. CODEX STANDARD 206-1999: Norma general del codex para el uso de términos lecheros
2. CODEX STANDARD 207-1999: Norma del codex para las leches en polvo y la nata (crema) en polvo. (en caso de optar por leche en polvo)
3. CODEX STAN 1-1985: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Enmienda 2008
4. MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03: Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.
5. Resolución S.G. M.S.P. y B.S. Nº 190/08: Por la cual se prohíbe el ingreso al Paraguay de leche en polvo en general y productos que contengan leche o sus derivados en su composición; provenientes de la república popular de China.
6. NP 25 001 81: Leche en polvo (especificaciones)
7. NP 25 026 84: Leche pasteurizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
8. NP 25 034 84: Leche esterilizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
9. NP 25 052 99: Bebidas Lácteas (Requisitos Generales. Segunda Edición)
10. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR: Identidad y Calidad Leche en polvo. Res. Nº 82 1993 y su modificación GMC/RES. Nº 138/96
11. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR: Identidad y calidad de la leche UAT. Res. Nº 78 1994

3. Especificaciones Técnicas

ITEM 1: LECHE UAT ENTERA UAT

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, 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.

1.1. Clasificación

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

- Leche UAT (UHT) entera: Materia Grasa Mín. 3,0% m/v

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá 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.

2.1. Características organolépticas:

a) Aspecto: Líquido homogéneo sin partículas extrañas visibles.
b) Color: Desde blanco a blanco amarillento Olor y sabor: Característicos sin sabores ni olores extraños.
c) Olor: características sin olores extraños.
d) Sabor: Características ligeramente dulce.

2.2.- Características Físico-Químicas.

El producto deberá cumplir los siguientes requisitos físicos químicos para 100 ml:

REQUISITOS	L. ENTERA	MET. DE ANÁLISIS
Materia Grasa % m/v	Mín. 3,0	FIL 1C: 1987
Acidez (g ác. láctico/100 ml)	0,14 a 0,18	AOAC 15º De. 947.05
Proteínas % (m/m)	Mín. 3,0	NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína
Densidad relativa a 15º C/15º C	Mín. 1,028	NP 25 017 83 Leche. Determinación de la densidad relativa

Lactosa % (m/m)		Mín. 4,5		NP 25 041 84 Leche y Productos Lácteos. Método de determinación de los azúcares totales, reductores y no reductores.
Estabilidad al etanol 68% (v/v)		Estable		FIL 48: 1969
Extracto seco no graso % (m/m)		Mín. 8,2		FIL 21B:1987
Descenso Crioscópico	°H	Mín. -0,530	Máx. -0,550	NP 25 019 83 Leche. Método de determinación del descenso crioscópico
	°C	Mín. -0,512	Máx. -0,535	

2.3.- Características Microbiológicas

La Leche UAT (UHT) no debe tener 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, no debe presentar abombamiento.

Requisito Microbiológico	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

UHT Microbiológico

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

3.- INGREDIENTES OBLIGATORIOS

El producto deberá contener únicamente leche entera de vaca.

La Leche entera UAT deberá estar adicionada de:

- Vitaminas y minerales que figuran en el Anexo A de la Res. MERCOSUR GMC/RES 46/03, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo y que no supere el 100% de la IDR, de las vitaminas y minerales adicionados.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos establecidos en la Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"

5. VENCIMIENTO

El vencimiento será de 6 (seis) meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick al momento de la entrega.

6.- REGISTROS SANITARIOS

El establecimiento elaborador deberá contar con las siguientes habilitaciones:

- Habilitación vigente otorgado por SENACSA
- Registro de Establecimiento (RE) vigente otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

Al momento de la presentación a la Licitación la empresa oferente deberá presentar el resultado de análisis de la composición físico – químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) para el año 2009 que avalen el cumplimiento de la presente especificación.

7.- ENVASE PRIMARIO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El producto se presentará en envase tetra bricks (envase de cartón) de 200 ml acompañado de una pajita a fin de facilitar la ingestión del producto a los niños, y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 03/92 "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con Alimentos".

El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc.

Además cada envase individual de 200 ml deberá contener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y Nº de Lote respectivos.

8.- ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 "RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos, GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, GMC Nº 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

a) Denominación de venta del alimento.
b) Contenido neto.
c) Identificación de origen (Industria).
d) Lista de ingredientes
e) Información nutricional: Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
f) Nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados.
g) Identificación de lote.
h) Fecha de vencimiento y elaboración.
i) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
j) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
k) Número de habilitación vigente de establecimiento de SENACSA, cuando corresponda.

El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas** las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 5 milímetros (excepto para los envases individuales de 200 ml en los cuales solo deberán constar las leyendas. 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.

9.- ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

El embalaje (caja contenedora) del alimento deberá estar preparado para contener 24 unidades de 200 ml.
La caja contenedora deberá ser de cartón corrugado en la base con envoltura de plástico termo contraíble que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

10. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, la siguiente información:

- Denominación del alimento.
- Debe indicarse claramente el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos.

La caja contenedora deberá además tener impresos la siguiente frase:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 1 cm.

11.- CONTROL DE CALIDAD

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).

2. Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN, **los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones para este producto alimenticio,** quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

8.- ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 "RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos, GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, GMC Nº 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

a) Denominación de venta del alimento.
b) Contenido neto.
c) Identificación de origen (Industria).
d) Lista de ingredientes
e) Información nutricional: Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
f) Nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados.
g) Identificación de lote.
h) Fecha de vencimiento y elaboración.
i) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
j) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
k) Número de habilitación vigente de establecimiento de SENACSA, cuando corresponda.

El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas** las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 5 milímetros (excepto para los envases individuales de 200 ml en los cuales solo deberán constar las leyendas. 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.

9.- ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

El embalaje (caja contenedora) del alimento deberá estar preparado para contener 24 unidades de 200 ml.
La caja contenedora deberá ser de cartón corrugado en la base con envoltura de plástico termo contraíble que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

10. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, la siguiente información:

- Denominación del alimento.
- Debe indicarse claramente el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos.

La caja contenedora deberá además tener impresos la siguiente frase:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 1 cm.

11.- CONTROL DE CALIDAD

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).

2. Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN, **los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones para este producto alimenticio,** quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

12.- TRANSPORTE

El oferente será 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.

Además, a fin de garantizar que los medios de transportes utilizados para la distribución son aquellos ofrecidos por el oferente y que se encuentran habilitados por el organismo oficial, la SENACSA, los transportistas deberán 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 su coincidencia con los datos mencionados en los documentos de remisión.

Se deberán 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 REMISIÓN Y COMPROBANTES DE RETENCIÓN, el cual establece los requisitos no preimpresos para la expedición de las notas de remisión.

13. REFERENCIA

- 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"

ITEM 2: PANIFICADO ENRIQUECIDO (PAN BLANCO)

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- El producto deberá aportar aproximadamente 190 Kcal/50 gramos, como mínimo.
- El aporte proteico del producto deberá ser de 3.5 gramos por cada 50 gramos como mínimo.
- Vitaminas y Minerales en cantidad mínima del 20% de las IDR y máximo de 100% de las IDR.
- Harina de Trigo enriquecida con hierro.

Los requisitos mencionados más arriba deberán ser refrendados con los resultados del análisis físico-químico de producto. Los mismos deberán ser realizados por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y deberán ser presentados por la empresa proveedora.

Podrá estar adicionado de los aditivos en las cantidades establecidas en la **Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 50/97,** no así bromato.

El producto debe estar envasado adecuadamente y mantener durante todas las entregas características de calidad, higiene, sabor y composición.

2.- COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

2.1. Valor Energético

El producto debe aportar 190 Kcal/50 gramos como mínimo.

2.2. Proteínas

El aporte proteico del producto deberá ser de 3.5 gramos por cada 50 gramos como mínimo.

3.- PRESENTACIÓN

Deberá poseer la forma de panes o galletas de 50 gramos cada una.

Se deberá mantener durante todas las entregas características de calidad, higiene, sabor y composición.

5. ENVASE INDIVIDUAL PRIMARIO

El producto deberá envasarse en film de polipropileno biorientado de 30 micrones, con un peso neto de 100 gramos (2 (dos) porciones individuales de 50 gramos).

Cada envase deberá llevar impreso:

- Cada envase individual deberá contener la fecha de elaboración, de vencimiento y el Nº de Lote respectivos.
- La inscripción de que el producto contiene gluten.
- Denominación de venta del alimento.
- Contenido neto.
- Identificación de origen (Industria).
- Lista de ingredientes
- Etiquetado nutricional. Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Identificación de lote.
- Fecha de vencimiento.
- Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.

- Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
- Además el producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:
  - "Nombre de la Institución: **Ministerio de Educación y Cultura**
  - Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
  - **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

6. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE SECUNDARIO (BOLSA CONTENEDORA)

El envase contenedor del alimento deberá ser de polipropileno monoorientado transparente, con un espesor mínimo de 35 micrones con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad de 2 a 3 kilogramos, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas.

7. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (BOLSA CONTENEDORA)

El rotulado del envase secundario deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 26/03 "RTM para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC Nº 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos" GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado Nutricional de Alimentos Envasados a los fines del rotulado nutricional.
Además el producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:

- "Nombre de la Institución: **Ministerio de Educación y Cultura**
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
  "DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

8.- CONTROL DE CALIDAD

La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Además la empresa deberá cumplir la disposición establecida en el Artículo 17, Capítulo 2 (Disposiciones Generales de la Cámara de Comercio y Alimentos) referente a la presencia de un Técnico universitario en Alimentos, responsable en la planta de producción del manejo de las materias primas de endulzantes, colorantes, aditivos y demás componentes que efectúe el control diario de la producción y expedición, certificando calidad en Acta firmada con Nº de Lote, fecha de fabricación y remitida a la Unidad Técnica de Fiscalización del Ministerio de Educación y Cultura para su verificación.
Posterior a la adjudicación, la empresa adjudicada deberá presentar la Certificación por Lote expedido por el INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones, basado en el muestreo y análisis fisicoquímicos, el vencimiento del mismo estará sujeto al periodo de validez determinado por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), conforme al Decreto Nº 15552/96 POR EL CUAL SE DESIGNA AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (INTN), ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACIÓN.
En caso de que el lote no cumpla con los requisitos de las presentes especificaciones técnicas, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificados por el INTN antes de su distribución.
Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

9.- VENCIMIENTO

La vida útil de los productos debe ser como mínimo de 7 días a partir de la fecha de elaboración, los mismos deben mantenerse inalterables en cuanto a su calidad.

10.- REGISTROS SANITARIOS

El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.
El establecimiento elaborador deberá tener Registro de Establecimiento (RE) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). **(No se aceptarán como válido solicitud de registros o contraseña de solicitud).**
Al momento de la presentación a la licitación, la empresa oferente deberá presentar el resultado de análisis de la composición físico-químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y normalización (INTN), que avalen el cumplimiento de la presente especificación.

11.- TRANSPORTE

El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.

12.- Entrega

La entrega del producto deberá ser por lo menos dos veces por semana.

OBSERVACIÓN: *El envases* ***TETRA BRICK*** *corresponde a un envase mixto multicapa que se compone de tres materiales diferentes: 21 g. de cartón (procedente de celulosa virgen), 5.8 g. de plástico polietileno y 4.4 g. de aluminio.*

Se solicita envase tetra brick de 200 ml. debido a que resulta mucho más práctico para el consumo de los niños y además de esta manera se evitarían derrames y desperdicios innecesarios de la leche; indefectiblemente a los envases deben acompañar una pajita para el consumo. Esta presentación corresponde a un vaso de leche.

Por otro lado el aporte mínimo y máximo establecido en la Ley Nº 1793/01 establece que la ración diaria debe aproximarse a 600 kcal. por lo que el INAN propuso un rango de referencia calórico entre 500 y 600 kcal. y se consideró un consumo de 500 kcal. para cada niño beneficiado con la merienda escolar; esta ración se compone de la siguiente manera: 200 ml de leche UAT que aportan 120 kcal. acompañado de 20 unidades de panificado enriquecido que corresponde a 100 gramos que aporta 380 kcal. aproximadamente.

Las ofertas presentadas deben ir acompañadas de las muestras de los ítems ofertados indefectiblemente; estas muestras deben tener una validez de por lo menos 7 (siete) días a fin de ser evaluadas. Las muestras a su vez deben ir acompañadas del informe de ensayo del INTN, con la descripción de los ingredientes y el aporte nutricional.

Debe Decir:

Las normas a ser observadas por los productos a ser ofertados son [*a modo enunciativo y no limitativo*]:

1. CODEX STANDARD 206-1999: Norma general del codex para el uso de términos lecheros
2. CODEX STAN 1-1985: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Enmienda 2008
3. MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03: Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.
4. Resolución S.G. M.S.P. y B.S. Nº 190/08: Por la cual se prohíbe el ingreso al Paraguay de leche en polvo en general y productos que contengan leche o sus derivados en su composición; provenientes de la república popular de China.
5. NP 25 026 84: Leche pasteurizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
6. NP 25 034 84: Leche esterilizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
7. NP 25 052 99: Bebidas Lácteas (Requisitos Generales. Segunda Edición)
8. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR: Identidad y calidad de la leche UAT. Res. Nº 78 1994

3. Especificaciones Técnicas

ITEM 1: LECHE UAT ENTERA UAT

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, 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.

2.1. Clasificación

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

- Leche UAT (UHT) entera: Materia Grasa Mín. 3,0% m/v

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá 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.

2.1. Características organolépticas:

e) Aspecto: Líquido homogéneo sin partículas extrañas visibles.
f) Color: Desde blanco a blanco amarillento Olor y sabor: Característicos sin sabores ni olores extraños.
g) Olor: características sin olores extraños.
h) Sabor: Características ligeramente dulce.

2.2.- Características Físico-Químicas.

El producto deberá cumplir los siguientes requisitos físicos químicos para 100 ml:

REQUISITOS		L. ENTERA		MET. DE ANÁLISIS
Materia Grasa % m/v		Mín. 3,0		FIL 1C: 1987
Acidez (g ác. láctico/100 ml)		0,14 a 0,18		AOAC 15º De. 947.05
Proteínas % (m/m)		Mín. 3,0		NP 25 016 83 Leche. Determinación de proteína
Densidad relativa a 15º C/15º C		Mín. 1,028		NP 25 017 83 Leche. Determinación de la densidad relativa
Lactosa % (m/m)		Mín. 4,5		NP 25 041 84 Leche y Productos Lácteos. Método de determinación de los azúcares totales, reductores y no reductores.
Estabilidad al etanol 68% (v/v)		Estable		FIL 48: 1969
Extracto seco no graso % (m/m)		Mín. 8,2		FIL 21B:1987
Descenso Crioscópico	ºH	Mín. -0,530	Máx. -0,550	NP 25 019 83 Leche. Método de determinación del descenso crioscópico
	ºC	Mín. -0,512	Máx. -0,535	

2.3.- Características Microbiológicas

La Leche UAT (UHT) no debe tener 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, no debe presentar abombamiento.

Requisito Microbiológico	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

UHT Microbiológico

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

3.- INGREDIENTES OBLIGATORIOS

El producto deberá contener únicamente leche entera de vaca.

4.- INGREDIENTES OPCIONALES

La Leche entera UAT deberá estar adicionada de:

- Vitaminas y Minerales que figuran en el Anexo A (primera parte) de la Res. MERCOSUR GMC/RES 46/03, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo y que no supere el 100% de la IDR, de las vitaminas y minerales adicionados.

ANEXO A Reglamento Mercosur 46/03
VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR)
DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

Valor Energético	2000 Kcal – 8400 KJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos establecidos en la Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"

6. VENCIMIENTO

El vencimiento será de 6 (seis) meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick al momento de la entrega.

6.- REGISTROS SANITARIOS

El establecimiento elaborador deberá contar con las siguientes habilitaciones:

- Habilitación vigente otorgado por SENACSA
- Registro de Establecimiento (RE) vigente otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario".

Al momento de la presentación a la Licitación la empresa oferente deberá presentar el resultado de análisis de la composición físico – químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) que avalen el cumplimiento de la presente especificación.

7.- ENVASE PRIMARIO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El producto se presentará en envase tetra bricks (envase de cartón) de 200 ml acompañado de una pajita a fin de facilitar la ingestión del producto a los niños, y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 03/92 "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con Alimentos".

El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc.

Además cada envase individual de 200 ml deberá contener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y Nº de Lote respectivos.

8.- ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 "RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos, GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, GMC Nº 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

l) Denominación de venta del alimento.
m) Contenido neto.
n) Identificación de origen (Industria).
o) Lista de ingredientes
p) Información nutricional: Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
q) Nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados.
r) Identificación de lote.
s) Fecha de vencimiento y elaboración.
t) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
u) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
v) Número de habilitación vigente de establecimiento de SENACSA, cuando corresponda.

El producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 5 milímetros (excepto para los envases individuales de 200 ml en los cuales solo deberán constar las leyendas. 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.

9.- ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

El embalaje (caja contenedora) del alimento deberá estar preparado para contener 24 o 27 unidades de 200 ml. La caja contenedora deberá ser de cartón corrugado en la base con envoltura. De plástico termo contraíble que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

10. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, la siguiente información:

- Denominación del alimento.
- Debe indicarse claramente el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos.

La caja contenedora deberá además tener impresos la siguiente frase:

- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 1 cm.

11.- CONTROL DE CALIDAD

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).

2. Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN, **los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones para este producto alimenticio,** quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

12.- TRANSPORTE

El oferente será 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.

Además, a fin de garantizar que los medios de transportes utilizados para la distribución son aquellos ofrecidos por el oferente y que se encuentran habilitados por el organismo oficial, la SENACSA, los transportistas deberán 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 su coincidencia con los datos mencionados en los documentos de remisión.

Se deberán 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 REMISIÓN Y COMPROBANTES DE RETENCIÓN, el cual establece los requisitos no preimpresos para la expedición de las notas de remisión.

13. REFERENCIA

- 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"

ITEM 2: PANIFICADO ENRIQUECIDO (PAN BLANCO)

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- El producto deberá aportar como mínimo 150 Kcal. y como máximo 190 Kcal. por cada 50 gramos.
- El aporte proteico del producto deberá ser de 3.5 gramos por cada 50 gramos como mínimo, provenientes del agregado de leche en polvo de vaca.

Ingredientes Básicos:

- Enriquecida con Hierro y Vitaminas B1, B2, Niacina, Ácido Fólico en cantidad mínima del 20% de las IDR y máximo de 100% de las IDR.
- Harina de Trigo 000 enriquecida en hierro y vitaminas
- Agua
- Levadura
- Sal
- Azúcar
- Manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenadas o no
- Leche entera en polvo

Ingrediente Opcional:

- Huevo

Los requisitos mencionados más arriba deberán ser refrendados con los resultados del análisis físico-químico de producto. Los mismos deberán ser realizados por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y deberán ser presentados por la empresa proveedora.

Podrá estar adicionado de los aditivos en las cantidades establecidas en la **Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 50/97,** no así bromato.
El producto debe estar envasado adecuadamente y mantener durante todas las entregas características de calidad, higiene, sabor y composición.

2.- COMPOSICIÓN NUTRICIONAL
2.1. Valor Energético
El producto deberá aportar como mínimo 150 Kcal. y como máximo 190 Kcal. por cada 50 gramos.
2.2. Proteínas
El aporte proteico del producto deberá ser de 3.5 gramos por cada 50 gramos como mínimo, provenientes del agregado de leche en polvo de vaca.

3.- PRESENTACIÓN
Deberá poseer la forma de panes o galletas de 50 gramos cada una.
Se deberá mantener durante todas las entregas características de calidad, higiene, sabor y composición.

5. ENVASE INDIVIDUAL PRIMARIO
El producto deberá envasarse en film de polipropileno biorientado de 30 micrones, con un peso neto de 100 gramos (2 (dos) porciones individuales de 50 gramos).
Cada envase deberá llevar impreso:

- Cada envase individual deberá contener la fecha de elaboración, de vencimiento y el Nº de Lote respectivos.
- La inscripción de que el producto contiene gluten.
- Denominación de venta del alimento.
- Contenido neto.
- Identificación de origen (Industria).
- Lista de ingredientes
- Etiquetado nutricional. Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- Identificación de lote.
- Fecha de elaboración y vencimiento.
- Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
- Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
- Además el producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:
  - "Nombre de la Institución: **Ministerio de Educación y Cultura**
  - Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
  - **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

6. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE SECUNDARIO (BOLSA CONTENEDORA)
El envase contenedor del alimento deberá ser de polipropileno monoorientado transparente, con un espesor mínimo de 35 micrones con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad de 2 a 3 kilogramos, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas.

7. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (BOLSA CONTENEDORA)
El rotulado del envase secundario deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 26/03 "RTM para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC Nº 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos" GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado Nutricional de Alimentos Envasados a los fines del rotulado nutricional.
Además el producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:

- "Nombre de la Institución: **Ministerio de Educación y Cultura**
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
  "DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

8.- CONTROL DE CALIDAD
La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Además la empresa deberá cumplir la disposición establecida en el Artículo 17, Capítulo 2 (Disposiciones Generales de la Cámara de Comercio y Alimentos) referente a la presencia de un Técnico universitario en Alimentos, responsable en la planta de producción del manejo de las materias primas de endulzantes, colorantes, aditivos y demás componentes que efectúe el control diario de la producción y expedición, certificando calidad en Acta firmada con Nº de Lote, fecha de fabricación y remitida a la Unidad Técnica de Fiscalización del Ministerio de Educación y Cultura para su verificación.

Posterior a la adjudicación, la empresa adjudicada deberá presentar la Certificación por Lote expedido por el INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones, basado en el muestreo y análisis fisicoquímicos, el vencimiento del mismo estará sujeto al periodo de validez determinado por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), conforme al Decreto Nº 15552/96 POR EL CUAL SE DESIGNA AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (INTN), ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACIÓN.
En caso de que el lote no cumpla con los requisitos de las presentes especificaciones técnicas, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificados por el INTN antes de su distribución.
Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

9.- VENCIMIENTO
La vida útil de los productos debe ser como mínimo de 7 días a partir de la fecha de elaboración, los mismos deben mantenerse inalterables en cuanto a su calidad.

10.- REGISTROS SANITARIOS
El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) vigente según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.
El establecimiento elaborador deberá tener Registro de Establecimiento (RE) vigente del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
Al momento de la presentación a la licitación, la empresa oferente deberá presentar el resultado de análisis de la composición físico-químico y de las especificaciones microbiológicas, expedido por el Instituto Nacional de Tecnología y normalización (INTN), que avalen el cumplimiento de la presente especificación.

11.- TRANSPORTE
El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.

12.- Entrega
La entrega del producto deberá ser por lo menos dos veces por semana.

OBSERVACIÓN: *El envases* ***TETRA BRICK*** *corresponde a un envase mixto multicapa que se compone de tres materiales diferentes: 21 g. de cartón (procedente de celulosa virgen), 5.8 g. de plástico polietileno y 4.4 g. de aluminio.*

Se solicita envase tetra brick de 200 ml. debido a que resulta mucho más práctico para el consumo de los niños y además de esta manera se evitarían derrames y desperdicios innecesarios de la leche; indefectiblemente a los envases deben acompañar una pajita para el consumo. Esta presentación corresponde a un vaso de leche.

Por otro lado el aporte mínimo y máximo establecido en al Ley Nº 1793/01 establece que la ración diaria debe aproximarse a 600 Kcal. por lo que el INAN propuso un rango de referencia calórico entre 500 y 600 Kcal. y se consideró un consumo de 500 Kcal. para cada niño beneficiado con la merienda escolar; esta ración se compone de la siguiente manera: 200 ml de leche UAT que aportan 120 Kcal. acompañado de 2 unidades de panificado enriquecido que corresponde a 100 gramos que aporta 380 Kcal. aproximadamente.

Las ofertas presentadas deben ir acompañadas de las muestras de los ítems ofertados indefectiblemente; estas muestras deben tener una validez de por lo menos 7 (siete) días a fin de ser evaluadas. Las muestras a su vez deben ir acompañadas del informe de ensayo del INTN, con la descripción de los ingredientes y el aporte nutricional.

ACLARACIONES

Consulta 1: En base a la consulta realizada al INTN sobre la posibilidad de realizar el análisis correspondiente a panificados enriquecidos con vitaminas y minerales, nos respondieron que ellos no cuentan con los mecanismos para tal fin. Consultamos ¿Cuál sería el mecanismo o la instancia de control a ser efectuado, ya sea de una institución pública o privada a fin de poder cumplir con esa exigencia?
Aclaramos que la misma es para que el oferente pueda demostrar técnicamente que el producto está enriquecido con vitaminas y minerales, y en general con todas y cada uno de los requisitos técnicos exigidos para la formulación del alimento sólido panificado.
Entendemos que la presente determinación es de fundamental importancia para garantizar la CALIDAD del producto solicitado.

Respuesta 1: El INTN dio su conformidad para el cumplimiento de este Requisito por lo que no será problema la presentación del informe solicitado por parte de los oferentes.

Consulta 2: Considerando que para la obtención de un R.S.P.A nuevo, se necesita como mínimo 40 días hábiles. Consultamos: ¿Cómo harían los oferentes para contar con este documento requerido, debido que el último pliego se ha aumentado los Kcal?

Respuesta 2: La Empresa oferente debe presentar indefectiblemente su R.S.P.A. vigente como lo establece el Pliego de Bases y Condiciones. Ver Addenda Nº 3.

Consulta 3: Las Vitaminas y Minerales requeridos en el Ítem 2.1 donde habla del 20% de las IDR. Consultemos: ¿Podrían especificar qué vitaminas y minerales puntualmente se refiere y en qué cantidad cada una?

Respuesta 3: Las vitaminas serían: B1, B2, Niacina, Ácido fólico y respecto a los Minerales sería Hierro en cantidad ya sugerida en las Especificaciones Técnicas, es decir en cantidad mínima del 20% de las IDR y máximo del 100 de las IDR. Ver Addenda Nº 3.

Consulta 4: ¿Se permitirán grasa trans en la elaboración del producto?
Esta consulta es en relación a que como Uds. Saben, una alimentación alta en grasas, especialmente saturadas, puede ocasionar problemas a la salud al aumentar el riesgo de padecer enfermedades del corazón, obesidad infantil entre otras. De acuerdo con las directrices internacionales fijadas por instituciones como la OMS, las industrias de alimentos deben trabajar en la reducción de grasas totales, grasa trans, azúcares y sales en los alimentos.

Respuesta 4: Se permitirá manteca, margarina, grasa o aceite comestible hidrogenado o no. Ver Addenda Nº 3

Consulta 5: ¿Se permitirá el uso de grasa de origen animal en la elaboración del panificado?

Respuesta 5: Se permitirá manteca, margarina, grasa o aceite comestible hidrogenado o no. Ver Addenda Nº 3

Consulta 6: ¿Será obligatorio o podría ser implementado el requerimiento del certificado de la materia prima utilizadas para la elaboración del producto panificado, de modo a que garantice su calidad e inocuidad, así como le legalidad de los mismo?

Respuesta 6: No será necesario la implementación de este requerimiento.

Consulta 7: En el Pliego de Bases y Condiciones se establece que en el caso de que la empresa contratista no cumpla con las exigencias de los controles en la calidad de los lotes analizados, el mismo deberá cambiar el lote.
Consultamos: ¿Habrá algún límite en el rechazo de los lotes y tendrá una multa o será causal de rescisión del Contrato?

Respuesta 7: De producirse un hecho irregular de lo mencionado en este punto en forma directa e inmediata la empresa deberá cambiar el producto bajo apercibimiento de que no sea reiterativo y de no cumplirse será causal de rescinsión de contrato.

Consulta 8: Sobre Criterios de Calificación: Experiencia: Se estudia la antigüedad en el ramo (que deberá ser de 3 años como mínimo) que acredite su experiencia (fecha de inscripción en la SANACSA, INAN y cartera de cliente)¿**Se refiere a la experiencia de la Empresa fabricante, su fecha de habilitación en INAN o SENACSA, o se refiere a la fecha de inscripción del producto?** Si la respuesta fuera la antigüedad del producto sería muy difícil cumplir con dicho requisito, ya que cada Empresa va desarrollando nuevos productos

más eficientes y acordes a los requisitos de los Pliegos de Bases y al mercado exclusivo que se el de Complemento Nutricional.

Respuesta 8: Se refiere a la experiencia de la Empresa, y se tendrá en cuenta la habilitación del INAN o SENACSA.

Consulta 9: Sobre Especificaciones Técnicas Ítems 2 Panificados Enriquecido (Pan Blanco)
Punto 5. Envase individual primario, sobre este punto solicito dejen abierta la posibilidad de ofertar el producto también en envase individual, es decir cada unidad de panificado de 50 gramos en un envase, cumpliendo con el etiquetado nutricional exigido, este pedido obedece a que muchas empresas contamos con empaquetadoras automáticas individuales los cuales no son posibles de modificar en lapsos cortos de tiempo. Sobre el mismo punto también solicito se reduzca a 20, el micronajes de la bolsa individua, debido a la diferencia excesiva de precio entre 20 y 30 micrones, teniendo en cuenta que con 20 micrones ya se garantiza plenamente la resistencia el envase individual al manipuleo.

Respuesta 9: Se debe ajustar a lo que establece el Pliego de Bases y Condiciones para ese punto.

Consulta 10: Sobre la denominación del producto solicitado que es PAN BLANCO, se referencia a esto pan blanco, que por definición contiene únicamente los ingredientes básicos de un panificados (harina, levadura, sal, azúcar, margarina) y que este caso debe alcanzar valores energéticos de 190 Kcal. y proteicos de 3,5 gramos por cada 50 gramos del producto, por **solicito se permita un producto panificado con maíz ligeramente variado del pan blanco que correspondería únicamente al color propio del horneado.** Con este pedido no se pretende agregar ingredientes que no son muy apetecibles al paladar de los niños como por ejemplo soja, maní o afrecho de trigo, sino únicamente que **se pueda oferta un producto panificado que cumpla con todos los requisitos nutricional establecidos en el PBC, en un color propio del horneado hasta uno ligeramente acentuado que son característicos de la leche y azúcar agregados para que sea enriquecidos como también lo exige las especificaciones técnicas.**

Respuesta 10: Sobre la denominación de Pan Blanco no se refiere al tipo horneado, ni al color propio del horneado sino que únicamente a la categoría que corresponde dicho panificado. Con respecto al producto panificado con maíz se recomienda el uso de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas como lo establecen las Especificaciones Técnicas.

Consulta 11: Sobre Punto 8 Control de Calidad – Especificaciones Técnicas Ítem 2 – Panificado enriquecido (Pan Blanco).
En este punto se solicita posterior a la Adjudicación Certificación por Lote expedido por el **INTN.**
El INTN, no realiza certificado de lote de productos perecederos como es caso del panificado, es importante aclarar este punto con dicha Institución a fin de ofrecer otras alternativas realizables como el muestro quincenal, ya que no van a poder ser entregados los certificados antes de las entregas, ya que estos demoran lo mínimo 12 a 15 días y el vencimiento del producto es de apenas 7 a 8 días.
Es este mismo punto 8 se establece que deberá cumplir la disposición establecida en el Articulo 17, Capitulo 2 (Disposiciones Generales de la Cámara de Comercio y Alimentos) referente a la presencia de un técnico universitario en Alimentos, responsable en la planta de producción del manejo de los materias primas de endulzantes, colorantes, aditivos y demás componentes que efectué el control diario de la producción y expedición, certificando calidad en Acta Firmada con Numero de lote, fecha de fabricación y remitida a la Unidad Técnica de Fiscalización del MEC para su verificación: **Sobre el punto se ofrece presentar los registros de Control diario de la producción, por profesional técnico universitario, con los parámetros que pueden efectuarse de manera rápida como ser los cualitativos que son solo indicativos (ausencia o presencia) de ciertos elementos como por ejemplo el bromato. También pueden realizar ensayos de carácter organolépticos como aspecto, color y sabor.**
Es importante resaltar el hecho que la Empresa puede presentar un Documento denominado "Declaración de primera parte" que es lo que corresponde como elaborador del producto, porque la Certificación solo corresponde emitir a una tercera parte, es decir que no sea el elaborador ni el consumidor, por ejemplo el INTN. Además solicito que este documento sea remitido al MEC una o dos veces por semana y no todos los días, o de lo contrario habilitar un número de fax y responsable para la remisión diaria por dicho medio para la agilidad de la aplicación del control.
Únicamente con el fin de contar con las Disposiciones Generales de Cámara de Comercio y Alimentos, solicitamos copia del mismo, ya que hemos agotado instancias para obtenerlo, establecido contacto con la UIP y FEPRINCO, quienes han manifestado no contar entre sus asociados a la mencionada Cámara. Al mismo tiempo la UIP cito como asociada a la CEPAL, la que no dispone de un documento denominado Disposiciones Generales.

Respuesta 11: Se tendrá en cuenta el muestreo quincenal del INTN para el Panificado.
En cuanto a la remisión de Acta firmada a la Unidad Técnica de Fiscalización del MEC por parte de un Técnico Universitario en Alimentos, se tendrá como válido remitir los Registros de Control Diario de la producción hecho

por el Profesional Técnico Universitario de la empresa proveedora. Este Registro deberá ser remitido diariamente a la Unidad Técnica de Fiscalización del MEC vía fax, posteriormente una vez por semana serán remitidos todos los Registros originales.
Con respecto al Art. 17 Capitulo 2 Disposiciones Generales de la Cámara de Comercio y Alimentos del CAMSUR, en Paraguay se aplica a través del Decreto Nº 898 (Ley Nº 836/80).

Consulta 12: Punto 3 – Ingredientes obligatorios de las Especificaciones Técnicas del Ítem 1 leche entera UAT: la leche entera UAT deberá estar adicionada de vitaminas y minerales que figuran en el Anexo A de la Res. Mercosur GMC/RES 46/03.
Sobre este punto solicito se excluya la obligatoriedad de presentar un producto fortificado o se incluya únicamente como opción de presentación, en vista a que la LECHE de por si tiene nutrientes apropiados para la edad escolar, no es imprescindible agregar otros.
Además según lo establecido en el Anexo A del Reglamento Mercosur 46/03, en donde se citan los nutrientes con los que se sugiere la fortificación se puede observar que la cantidad de los mismo es muy alta, en caso de fortificar la leche con nutrientes citados el costo del productos final sería demasiado elevado.

ANEXO A Reglamento Mercosur 46/03
VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR)
DE DECLARACIÓN VOLUNTARIA: VITAMINAS Y MINERALES.

Vitamina A (2)	600 pg
Vitamina D (2)	5pg
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10mg
Tiamina(2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3mg
Niacina (2)	16mg
Vitamina B6 (2)	1,3mg
Ácido fólico (2)	400pg
Vitamina B12 (2)	2,4pg
Biotina (2)	30pg
Acido pantoténico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg
Magnesio (2)	260 mg
Zinc (29 (**)	7 mg
Yodo (2)	130 pg
Vitamina K(2)	65 pg
Fósforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 pg
Selenio (2)	34 pg
Molibdeno (3)	45 pg
Cromo (3)	35 pg
Manganeso (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg

(*) 10 % de biodisponibilidad
(**) Moderada biodisponibilidad

Respuesta 12: Los nutrientes obligatorios a los que se refiere las Especificaciones Técnicas del Pliego de Bases y Condiciones se encuentran en el Anexo A (primera parte) del Reglamento Mercosur 46/03, que se describe a continuación:

ANEXO A Reglamento Mercosur 46/03
VALORES DIARIOS DE REFERENCIA DE NUTRIENTES (VDR)
DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA

Valor Energético	2000 Kcal – 8400 KJ
Carbohidratos	300 gramos
Proteínas	75 gramos
Grasas Totales	55 gramos
Grasas Saturadas	22 gramos
Fibra Alimentaria	25 gramos
Sodio	2400 miligramos

Ver Addenda Nº 3

Consulta 13: Punto 7 envase primaria y presentación del producto – Especificaciones Técnicas del ITEM 1 LECHE ENTERA UAT: ¿la presentación requerida es de envases tetra bricks de 200 ml con pajita exclusivamente?

Respuesta 13: La presentación requerida corresponde a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones: envase tetra brick de 200 ml. con pajita.

Consulta 14: Inciso h) Fecha de vencimiento y elaboración, del punto 8 Etiquetado del envase individual de las Especificaciones Técnicas del Ítem 1 Leche entera UAT: En este punto solicito se exija únicamente la fecha de vencimiento del producto, ya que la Resolución Mercosur 26/03 establece la obligatoriedad de declarar fecha de duración mínima del producto, la fecha de elaboración es opcional.

Respuesta 14: Se deberá cumplir con lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

Consulta 15: Punto 9 envase secundario (caja contenedora) – Especificaciones Técnicas del ÍTEM 1 LECHE ENTERA UAT. En el PBC se solicita cajas de 24 unidades, en cambio la única presentación de disponemos a nivel nacional es de cajas por 27 unidades de 200ml, por lo cual solicitamos tenga en cuenta esta presentación para el presente llamado.

Respuesta 15: En lo referente a la caja contenedora, se puede presentar en caja de 27 unidades de 200 ml. Ver Addenda Nº 3.

Consulta 16: Punto 11 Control de Calidad de las Especificaciones Técnicas del Ítem 1 leche entera UAT , en este punto solicito se incluya también la opción de presentar **CERTIFICACION DEL SENACSA,** este CERTIFICADO SANIATRIO PARA PRODUCTOS – SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO DENTRO DEL TERRITORIO NACIONAL, **este documento no solamente certifica el producción también todo el proceso de producción mediante el sistema de PROCESOS CONTROLADOS que aplica la SENACSA ya que en la plantas industriales se encuentran los VETERIANARIOS OFICIALES haciendo control permanente, monitoreando la aplicación de las BPM.**

Respuesta 16: Se puede presentar también la certificación del SENACSA.

Consulta 17: Sobre la Observación que figura en la pág. 40 y 70 del PBC, donde se indica que 200 ml de leche entera UAT aportan 120 kcal; solicito se adopte el rango de tolerancia establecido por el reglamento Mercosur 43/03:
3.5 Tolerancia
3.5.1. Se acepta una tolerancia de+-20% respecto a los valores de nutrientes declarados en el rótulo.
Y NO considerar este ítem como criterio de rechazo de una oferta, ya que todas las leches de hechos proveen 120 Kcal. Por cada 200 ml, con algunas pequeñas variaciones por ser un producto natural.

Respuesta 17: Se solicita 200 ml. de leche que debe ser igual como mínimo a 120 Kcal.

Consulta 18: En este punto solicito la inclusión del Decreto Nº 1607 de fecha 02/03/09, por el cual se establecen mecanismos de apoyo a la Producción y empleo Nacional, si en la comparación de ofertas, las ofertas evaluada como la más baja es una oferta de un producto importado, ésta será comparada con la oferta más baja del producto nacional, agregándole al precio total del precio total del producto importado una suma del 70% de dicho precio. Si en dicha comparación adicional resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación, en caso contrario se seleccionará la oferta del producto importado. La operación se realizará para cada ítem importado.

Respuesta 18: Se encuentra establecido un margen de preferencia del 50%. Ver Addenda Nº 3 – Criterios de Calificación.

Consulta 19: Punto 6 Registro Sanitarios de las IAO 11.1 (e),en la cual se solicita Análisis de la composición físico-químico y microbiológico, expedido por el INTN del año 2009, en este punto se solicita aclarar si el análisis debe ser del año 2009 o actualizado 2010.

Respuesta 19: El análisis debe estar actualizado para el año 2010. Ver Addenda Nº 3.