GOBERNACIÓN
XIII DEPARTAMENTO
AMAMBAY

GOBIERNO DEPARTAMENTAL PEDRO GONZALEZ
AMAMBAY
Seguridad y Desarrollo

ADENDA Nº 1

REFERENCIA:		LPN SBE Nº 1/2016
NOMBRE DEL LLAMADO:		ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR – AD REFERENDUM
ID DEL LLAMADO:		302962
DONDE DICE:		
A – GENERALIDADES		
1.10.1	Sistema de Adjudicación	Por LOTE – Contrato Abierto por Cantidades Mínimas y Cantidades Máximas
B – PLAZOS DE LA SUBASTA		
8.1	Fecha tope de consultas	Desde día de publicación del llamado y hasta la Fecha: 10/02/2016; hasta las: 12:00 hs.
8.2	Respuestas	Hasta la Fecha 15/02/2016; hasta: 12:00hs
10.1	Referencia de tiempo	Horario del Servidor del Sistema de Subasta a la Baja Electrónica del Paraguay.
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha: 17/02/2016 desde las 08:00 hasta las 08:00 del día 18/02/2016
10.4	Carga de propuestas	El oferente cargará sus propuestas incluyendo los precios unitarios por la cantidad máxima de cada ítem que conforma el lote, la suma de estos constituye el total del lote y la competencia será por el total de cada lote, pudiendo el oferente participar en lotes indistintos.
10.7	Porcentaje de Garantía de Mantenimiento de Ofertas	*(Art. 39 Ley 2051/03) 5% del monto total de la Oferta.* Dicho monto se obtendrá de la siguiente forma: El valor total de la oferta se obtiene, primeramente, multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima de cada ítem que conforma el Lote, la suma de estos corresponde al monto máximo del Lote, posteriormente se suman los montos de los lotes de acuerdo a la cantidad de lotes ofertados y el resultado de dicha suma, siempre al momento de la Recepción de propuestas es el precio total de las ofertas, sobre este precio se calcula el porcentaje de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas.
10.13	Inicio de la etapa competitiva	✓ Lote 1 LECHE ENTERA FLUIDA UAT ENRIQUECIDA CON HIERRO, ZINC Y VITAMINA C. a las 08:10 del 18/02/2016. ✓ Lote 2 ALIMENTO SOLIDO después del cierre del Lote 1 y así sucesivamente hasta el cierre de la Subasta.
13.2; 13.3 y 13.4	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, el/los ubicados en 1°, 2° y 3° lugar Oferente/s deberá/n presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 36 – Dto. 1107/14 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados. Atención: Lic. Sonia R. Centurión C. Dirección: 14 de Mayo Nº 255 Ciudad: Pedro Juan Caballero, Paraguay Teléfono: +595336270707 Fax: +5953362070707 En caso de la no presentación de las ofertas se aplicará lo establecido en el Art. 37 del Decreto 1107/14. **La fecha de presentación de las documentaciones es *19/02/2016* hasta las *08:00* hs.** **La fecha de apertura de los sobres es *19/02/2016* hasta las *08:30* hs.** **Nota: La fecha de la oferta física deberá coincidir con la fecha de Presentación y Apertura Física, sin perjuicio de la validez establecida en la IAO.SBE 10.6.**

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS
ESPECIFICACIONES TECNICAS

B) LOTE 2 – ALIMENTOS SÓLIDOS

1- "GALLETITA DULCE"

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Definición: Se denomina "Galletita Dulce" al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible, y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, sometida

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de Finanzas
GOBERNACIÓN XIII DEPARTAMENTO AMAMBAY

a proceso de amasado y posterior tratamiento horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

b) Condiciones Generales:

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar (desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del País, por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del oferente. Este control será independiente de la realización de los controles de CALIDAD que establece el punto 5 del presente documento.

c) Ingredientes:

i) Ingredientes obligatorios:

El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos.
- Saborizantes / aromatizantes y aditivos permitidos.
- Agua: su uso será opcional según requerimientos tecnológicos.

ii) Ingredientes prohibidos:

- No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual.

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos Panificados y Galletería".

f) Composición nutricional

Los nutrientes obligatorios deberán estar expresados por porción de 30 gramos, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por porción de 30 g del producto terminado listo para el consumo.

Cantidad por porción de 30 g	Mínimo	Máximo		
Energía (calorías)		145	116	174
Proteínas (g)	2,7	2,1	3,2	
Grasas (g)	3,1	2,4	3,7	
Hidratos de Carbono (g)		26,7	21,4	32,0
Sodio (mg)	Menor de 150			

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, o contener sustancias extrañas, ni parásitos.

Textura: crocante y de fácil masticación.

Color: característico.

Olor: característico, exento de olores extraños.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).

2) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

a) Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

- Tamaño y forma del producto:

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACIÓN XIII DPTO. DE AMAMBAY

El producto se presentará en envase primario en porción 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos. Podrá tener forma geométrica. .

b) Especificaciones del rotulado del envase individual.

El producto se rotulará "GALLETITA DULCE" consignando el/los sabores, según corresponda.

i. Rotulado general:

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "arial" y en color negro en un tamaño no menor a 0,5 centímetros, las siguientes frases:

Nombre de la Institución: GOBERNACION XIII DPTO DE AMAMBAY

Nombre del programa: "ALIMENTACION ESCOLAR"

DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA

"DENUNCIAS: 0595336270707 - 272214

ii. Rotulado nutricional:

Etiquetado nutricional: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM "Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional".

c) Especificaciones del envase secundario.

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja.
- Bolsas de polietileno de baja densidad, transparente, con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas.

d) Especificaciones del rotulado del envase secundario.

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra arial, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: GOBERNACION XIII DPTO DE AMAMBAY
- Nombre del Programa: "ALIMENTACION ESCOLAR"
- "DISTRIBUCION GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA".
- DENUNCIAS: 0595336270707 - 272214

3) REGISTROS SANITARIOS.

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

4) REQUISITOS DOCUMENTALES.

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a) Declaración jurada de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme al Formulario incluido en la Sección VI La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b) Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5) CONTROL DE CALIDAD.

a) Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante debe solicitar al INTN la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar Determinaciones nutricionales, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES" de esta Sección.

Gustavo R. Quevedo Oviedo
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACION XIII DPTO. DE AMAMBAY

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 10% sobre la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 20 escuelas durante la ejecución del contrato.

iii. 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.

iv. 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.

v. 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.

b) Incumplimientos:

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5, a) i. se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 "APORTE DE NUTRIENTES", 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.

ii. 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 multas previstas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

iii. 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.

iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5, a) 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.

c) 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 muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a) i. de estas Especificaciones Técnicas.

6) TRANSPORTE.

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

7) REQUISITOS PARA LA RECEPCION DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con la fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto 1 g) Especificaciones organolépticas del producto.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas.

8) REFERENCIAS:

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC N° 46/03 y N° 47/03).

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de
Administracion y Finanzas
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACION XIII DPTO. DE AMAMBAY

- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 Reglamento Técnico MERCOSUR Lista Positiva de Monómeros, otras sustancias de partida y polímeros autorizados para la elaboración de Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

****

DEBE DECIR:		
	A – GENERALIDADES	
1.10.1	Sistema de Adjudicación	Por ÍTEM – Contrato Abierto por Cantidades Mínimas y Cantidades Máximas
	B – PLAZOS DE LA SUBASTA	
8.1	Fecha tope de consultas	Desde día de publicación del llamado y hasta la Fecha: 12/02/2016; hasta las: 12:00 hs.
8.2	Respuestas	Hasta la Fecha 16/02/2016; hasta: 12:00hs
10.1	Referencia de tiempo	Horario del Servidor del Sistema de Subasta a la Baja Electrónica del Paraguay.
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha: 18/02/2016 desde las 08:00 hasta las 08:00 del día 19/02/2016
10.4	Carga de propuestas	El oferente cargará sus propuestas incluyendo el precio unitario del bien o servicio y el sistema calculará por las cantidades (en caso de contrato abierto se calculará por las cantidades máximas) establecidas en la lista de bienes. De este modo se obtendrá el monto total máximo del ítem a ser subastado y la etapa competitiva será por el total máximo del ítem.
10.7	Porcentaje de Garantía de Mantenimiento de Ofertas	*(Art. 39 Ley 2051/03) 5% del monto total de la Oferta.* Dicho monto se obtendrá de la siguiente forma: El valor total de la oferta se obtiene multiplicando los precios unitarios por la cantidad de cada ítem ofertado (cantidad máxima si es contrato abierto), posteriormente deberá sumar los montos de los ítems de acuerdo a la cantidad de ítems ofertados y el resultado de dicha suma es el precio total de la oferta presentada en la etapa de propuestas, sobre este precio se calcula el porcentaje de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas.
10.13	Inicio de la etapa competitiva	✓ Ítem 1 LECHE ENTERA FLUIDA UAT ENRIQUECIDA CON HIERRO, ZINC Y VITAMINA C. a las 08:10 del 19/02/2016. ✓ Ítem 2 ALIMENTO SOLIDO después del cierre del Lote 1 y así sucesivamente hasta el cierre de la Subasta.
13.2; 13.3 y 13.4	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, el/los ubicados en 1°, 2° y 3° lugar Oferente/s deberá/n presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 36 – Dto. 1107/14 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados. Atención: Lic. Sonia R. Centurión C. Dirección: 14 de Mayo Nº 255 Ciudad: Pedro Juan Caballero, Paraguay Teléfono: +595336270707 Fax: +5953362070707 En caso de la no presentación de las ofertas se aplicará lo establecido en el Art. 37 del Decreto 1107/14. **La fecha de presentación de las documentaciones es** *22/02/2016* **hasta las** *08:00* **hs.** **La fecha de apertura de los sobres es** *22/02/2016* **hasta las** *08:30* **hs.** **<u>Nota:</u> La fecha de la oferta física deberá coincidir con la fecha de Presentación y Apertura Física, sin perjuicio de la validez establecida en la IAO.SBE 10.6.**

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas

GOBERNACIÓN XIII DPTO DE AMAMBAY

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS
ESPECIFICACIONES TECNICAS – ITEM 2

ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO "GALLETITA CRACKERS".

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Definición: Se denomina "Galletita – Crackers", al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, agua, sal, levadura, manteca y/o grasa vegetal hidrogenada y/o grasas alimenticias y/o substancias permitidas para esta clase de productos, fermentado o con escasa fermentación, elaborado en forma mecánica y posterior tratamiento de horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

b) Condiciones Generales

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país,* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrá por cuenta del oferente. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) Ingredientes:

i. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Sal yodada (Máximo 1%).
- Levadura
- Enzimas y aditivos alimentarios permitidos.

ii. Ingredientes prohibidos:

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

f) Composición nutricional

Los nutrientes obligatorios deberán estar expresados por porción de 30 gramos, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por porción de 30 g de producto terminado listo para el consumo

	Cantidad por por g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	130	100	160
Proteínas (g)	3,3	2,7	4,0
Grasas (g)	3,9	3,1	4,7
Hidratos de carbono (g)	21	17	25

Gustavo R. Quevedo O.
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas
XIII Dpto. Amambay

Sodio (mg)	150	120	180

g) Especificaciones organolépticas del producto:

- **Aspecto:** Color tostado con zonas vesiculadas más oscuras en las superficies superior e inferior.
- **Olor:** agradable característico.
- **Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
- **Textura**: crocante y de fácil masticación.

2) <u>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</u>

a) Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de **film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.**

i. Tamaño y forma del producto:

El producto se presentará en envase primario en porción 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos. Podrá tener forma geométrica cuadrangular.

b) Especificaciones del rotulado del envase individual.

El producto se rotulará "*GALLETITA – CRACKERS*"

Rotulado general:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

Nombre de la Institución: GOBERNACION XIII DPTO DE AMAMBAY
Nombre del programa: "ALIMENTACION ESCOLAR"
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS: *0336270707*

i. Rotulado nutricional:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM "Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional".

c) Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

- Bolsas de **polietileno de baja densidad**, **transparente** con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

d) Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- **Denominación del producto:**

Gustavo R. Quevedo Ortiz
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas

- **Contenido Neto:**
- **Fecha de vencimiento y lote:**
- **Nombre de la Institución: GOBERNACION XIII DPTO DE AMAMBAY**
- **Nombre del programa: "ALIMENTACION ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS:** *0336270707*

3) REGISTROS SANITARIOS

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

4) REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a) **Declaración jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b) **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5) CONTROL DE CALIDAD

a) Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante debe solicitar al INTN la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones nutricionales**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la ***Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos *[indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*

iii. 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.

iv. 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.

v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas

Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

b) Incumplimientos:

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5, a) i. se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la ***TABLA 1 "APORTE DE NUTRIENTES"***, 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.

ii. 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 multas previstas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

iii. 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.

iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5, a) 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).

c) 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 muestras aleatorias indicadas en el punto 5, a) i. de estas Especificaciones Técnicas.

6) TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

7) REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 30 días al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto 1 g) Especificaciones organolépticas del producto.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

8) REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03).
- MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Gustavo R. Quevedo Ovelar
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas
XIII Dpto. Amambay

- RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 Reglamento Técnico MERCOSUR Lista Positiva de Monómeros, otras sustancias de partida y polímeros autorizados para la elaboración de Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

****

Igualmente, se comunica a los potenciales oferentes que se han introducido cambios en la Sección VI FORMULARIO DE LA OFERTA, Planilla de precios y las mismas se encuentran en el archivo correspondiente.

Gustavo R. Quevedo Overa
Secretario Gral. de
Administración y Finanzas
XIII Dpto. Amambay