ADENDA Nº 3

LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 01/2014

Licitación Pública Nacional (LPN) "Complemento Nutricional Merienda Escolar – Vaso de Leche UAT; Galletita – Entregada en Sitio – Ad Referéndum".

La UOC de la Gobernación de Itapúa de conformidad al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional Nº 01/2014, pública la presente Adenda Nº 3 que forma parte integral del Pliego de Bases y Condiciones y consiguientemente del cumplimiento formal para los potenciales oferentes.-

A 1.-

	B. Contenido de los Documentos de la Licitación
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Dr. Luis Roberto Gneiting* Dirección: *Avda. Cnel. Luis Irrazábal, e/ Sgto. Reverchon y Cptán Caballero* Ciudad: *Encarnación,* Paraguay Teléfono: 0595-71-205.966; *0595-71-205.995.-* Fax: 0595-71-205.966 Dirección de correo electrónico: *uoc@itapua.gov.py* **La fecha y hora límites para realizar consultas es**: *Fecha: **06 de Marzo de 2014*** *Hora: hasta **08:00hs.***

IAO 23.1	Para **propósitos de presentación de ofertas** exclusivamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Dr. **Luis Roberto Gneiting – Gobernador de Itapúa** Calle y Nº: **Avda. Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán Caballero** Ciudad: **Encarnación** País: **Paraguay** La fecha límite para la presentación de ofertas es: Fecha: **13 de marzo de 2014** Hora: **09:00**

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

IAO 26.1	La apertura de ofertas tendrá lugar en: Calle y N°: **Avda. Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán Caballero** Ciudad: **Encarnación** País: **Paraguay** Fecha: **13 de marzo de 2014** Hora: **09:30**

A 2.- Se modifica la Sección III, quedando de la siguiente manera.

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA FLUIDA UAT.

1) **DESCRIPCION GENERAL.**

a) **Definición:** Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura ó Ultra High Temperture - UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32° C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.
De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto debe corresponder a leche entera, según se describe a continuación:

Leche UAT ó UHT entera: Materia Grasa Min. 3,0% m/v.

2) **INGREDIENTES.**

2.1 Ingrediente Obligatorio.

Leche entera de vaca.

2.2 **Ingredientes Optativos.**

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

El producto podrá contener además vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS" y en ningún caso deberá superar el 100 % de las IDR por porción de alimento.

Como excepción, el lodo no debe estar contenido en el producto.

2.3 Aditivos Alimentarios.

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

3) COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL.

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL) del producto para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1

Determinaciones	Limites de Aceptación
Materia Grasa % m/v	Min. 3,0
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)	0,14 a 0,18
Proteínas % (m/m)	Min. 3,0
Densidad relativa a 15% C/15º C	Min. 1,028
Lactosa % (m/m)	Min. 4,5
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable
Extracto seco no graso % (m/m)	Min. 8,2
Descenso Crioscópico ºC	Min. -0, 512 Max -0,535

4) ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.

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

5) ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 – 37º C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2.

Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa.

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios *Mesófilos*/mL	10	n=5, c=0, m=100

Donde:

n Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M.**

m Límite de aceptabilidad.

M Límite de rechazo.

Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa.

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

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

- UFC, es el de recuento en placa.

6) VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo **06 (seis) meses** de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a **04 (cuatro) meses** contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.

7) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE.

7.1 Especificaciones del envase primario.

El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 cm3 o mL

Rotulado del envase primario.

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

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

- **Denominación del alimento.**
- **Contenido Neto.**
- **Datos del establecimiento elaborador.**
- **País de origen (Industria Paraguaya).**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**
- **Condiciones de conservación, cuando corresponda.**
- **Información nutricional.**
- **Números de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. Nº) y de Establecimiento (R.E. Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.**
- **Número de habilitación vigente de establecimiento otorgado por SENACSA.**

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

El producto que fuere adjudicado debe tener impresas en letra "Arial" y en color negro, en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa "Complemento Nutricional Merienda Escolar
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS** A: 021- 415 4000

Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro mensaje, o información complementaria, además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.
El rotulado de los productos debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM para Rotulación de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos".
- Resolución GMC 46/03 "RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados". Resolución 47/03 "RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

b) Especificaciones de la caja contenedora.

La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.

I. Rotulado de la caja contenedora.

En la caja contenedora deberá estar impresa la siguiente información:

- **Denominación de venta del alimento.**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**
- **Número de envases individuales contenidos en la misma.**
- **La leyenda "FRÁGIL" y debe indicar con una flecha el sentido correcto para la posición de la caja.**
- **Deberá incluirse instrucciones sobre el apilamiento máximo.**
- **Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra Arial, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:**

- Nombre de la Institución: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa:
- Complemento Nutricional Merienda Escolar

"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS A: *021- 415.4000*

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

8) **REGISTROS SANITARIOS.**

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

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

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

9) **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

8.1 **Declaración Jurada** de la composición quimica y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (**Formulario N° 9 – Sección VI**).

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

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

10) **CONTROL DE CALIDAD.**

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

a) El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en Avda. Cnel. Luis Irrazábal e/ Sgto. o Reverchon y Cptán Caballero, Unidad Operativa de Contrataciones antes de realizar la entrega del primer lote a las instituciones educativas, la **Certificación de conformidad del producto** con las especificaciones técnicas indicadas en el punto **3 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla N° 1; y "ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, Tabla N° 2"**, expedida por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), conforme al Reglamento ONC-RG-002, Última Revisión.

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

10.2 Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

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

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

b) Las muestras se realizarán sobre al menos *del (10%) diez por ciento* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos trimestrales, hasta abarcar un mínimo de 50 escuelas durante la ejecución del contrato.

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

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

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

10.3 Incumplimientos:

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

b) Si como resultado de las **Determinaciones Aleatorias** conforme al punto 10 b) se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL"**, la Contratante notificará al Proveedor

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

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

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

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

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

10.4 Certificación por Marca de Conformidad.

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

11) TRANSPORTE.

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

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

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

Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre-impresos para la expedición de las notas de remisión.

12) **REFERENCIAS.**

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

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO "GALLETITA DULCE".

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1.1. **Definición**: Con la denominación de *"Galletita Dulce"* se entiende al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible, azúcar y agua potable y otros ingredientes permitidos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

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

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *"Complemento Nutricional en Escuelas Públicas"* en las Escuelas Públicas de país, dirigido a niños escolares; por lo tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan aceptable para los mismos.

El producto debe ser de horneado (ver periodo de vida útil), que no precise cocciones posteriores.

El producto está concebido para ser consumido diariamente por lo que las características organolépticas deben ser la adecuada al producto.

1.2. **Ingredientes:**

1.2.1. Ingredientes obligatorios:

El producto deberá contener necesariamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o miel.
- Agua potable.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal.
- Bicarbonato de sodio y amonio.

1.2.2. Ingredientes opcionales:

- Leche (En polvo y/o fluida en la cantidad necesaria).
- Sal yodada (máximo 1%).
- Cacao o chocolate.
- Frutas y derivados.
- Saborizantes y aromatizantes permitidos.

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

- Podrá ser adicionado de vitaminas y minerales en cantidades entre el 5 y el 100 % de las IDR por la porción recomendada.

  Observación: Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.

1.2.3. Ingredientes prohibidos:

- El lodo contenido en el producto debe ser el aportado por la sal yodada, no permitiéndose otras adiciones al producto.
- Excepto la manteca, **no se permitirá el agregado de otra grasa de origen animal**.

1.3. Composición porcentual.

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

1.4. Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97.

1.5. Composición físico-química y nutricional

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1 para 100 gramos del producto terminado listo para el consumo para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1: Composición físico-química y aporte de nutrientes por 100 g del producto terminado listo para consumo.

	Cantidad por cada 100 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	380	338	420
Proteínas (g)	7	6	20
Grasas (g)	8	6	20
Hidratos de Carbono (g)	70	65	80

1.6. Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe presentarse de manera que no contenga sustancias extrañas y que no se encuentren alterados, averiados y/o atacados por insectos.

Color: característico.

Olor: característico, exento de olores extraños.

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

2. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

El producto deberá ser, elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice el mantenimiento de las características organolépticas y la vida útil en óptimas condiciones

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

por un periodo **mínimo de 15 dias** a contar desde el momento de su fecha de entrega en las escuelas.

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

3. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

3.1 **Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario deberá ser de **film polipropileno biorientado de 30 micrones.**

- **Tamaño y forma del envase individual:**

El producto se presentará en envase primario conteniendo 30 gramos, con una tolerancia de ± 10 gramos. Esto corresponde a aproximadamente a 3 a 6 unidades por porción, o las que correspondan para cumplir con el gramaje establecido.

Deberá cumplir con las siguientes resoluciones:

- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 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

3.2 **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto se rotulará "GALLETITA DULCE SABOR ......" según cada caso.

i. **Rotulado general:**

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional Merienda Escolar-
"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

ii. **DENUNCIAS** A: *021- 415.4000* **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".

El producto adjudicado en la cara frontal de 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: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional Merienda Escolar- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

  DENUNCIAS A: *021- 415.4000*

3.3 **Especificaciones del envase secundario (bolsa contenedora).**

El envase contenedor del producto deberá ser de **polipropileno biorientado trasparente**, 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 contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas.

i. **Rotulado del Envase Secundario (bolsa contenedora).**

En la bolsa contenedora deberá estar impresa la siguiente información:

Rotulado general.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase secundario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 2 centímetros**, las siguientes frases:

"**DENUNCIAS al** *021- 415.4000*

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". Deberá

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

indicarse además en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:

- Nombre de la Institución: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional Merienda Escolar **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

DENUNCIAS A: *021- 415.4000*

4. REGISTROS SANITARIOS.

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

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

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

5. REQUISITOS DOCUMENTALES.

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

5.1. **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.

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

5.3. **Boceto de rotulación del envase secundario** con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

6. CONTROL DE CALIDAD.

6.1 Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

a) 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 físico-químicas y nutricional**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la ***Tabla N° 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

b) Las muestras se realizarán sobre el diez por ciento *[10%]* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos *el periodo de cada muestreo se realizara en forma trimestral hasta abarcar un mínimo de 40 escuelas durante la ejecución del contrato.*

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

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

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

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

6.2 Incumplimientos:

a) Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 6.1 se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la ***TABLA 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y 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.

b) 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".

c) 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.

d) Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

punto 6, 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), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

6.3 Certificación por Marca de Conformidad.

a) Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de Certificación inicial solicitado en el punto 6. a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 6 b) de estas Especificaciones Técnicas.

7. TRANSPORTE.

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

El Proveedor será responsable del transporte del producto a los puntos de distribución establecidos por el Cronograma de Entrega, incluyendo la estiba y desestiba de los mismos en óptimas condiciones, garantizando la integridad del mismo. Las entregas se realizarán conforme al cronograma de entrega en coordinación con los establecimientos escolares.

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

Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre-impresos para la expedición de las notas de remisión.

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.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

- 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 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.

****

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO (GALLETITA CRACKERS)

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

1.1. Definición: "Con la denominación genérica de "Galletita – Crackers", se entiende el producto obtenido por la cocción (horneado) de una masa fermentada o con escasa fermentación, elaborado en forma mecánica y constituido por una mezcla de harina y agua, con sal, levadura, manteca y/o grasas alimenticias y/o substancias permitidas para esta clase de productos.

1.2. Carteristas generales

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deber 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.
Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar "Complemento Nutricional en Escuelas Públicas" en las Escuelas Públicas de país, dirigido a niños escolares; por lo tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para los mismos.

2. CARACTERÍSTICAS PARTICULARES DEL PRODUCTO

La cocción (horneado) debe ser optima de manera que el producto este correctamente tostado y conserve su sabor agradable característico. En ningún caso, el producto debe presentar un tostado excesivo, que altere el sabor y la textura característica del producto.
El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación y su valor deberá ser tal que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos de modo a asegurar la vida útil del producto. Ver **Tabla 1**.

2.1. Presentación del producto

Se presentarán en envase primario conteniendo 30 gramos de productos, con una tolerancia de ± 10 gramos. Esto corresponde a aproximadamente 4 a 8 unidades de galletita por porción, o las que correspondan para cumplir con el gramaje establecido

2.2. Ingredientes

2.2. Ingredientes obligatorios

El producto deberá contener necesariamente:
- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Agua potable.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal hidrogenado y/o aceite vegetal
- Levadura
- Sal yodada

2.2.1. Ingredientes opcionales

- Leche en polvo y/o suero de leche.
- Bicarbonato de sodio y amonio
- Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

• Almidón o féculas
• Enzimas y aditivos alimentarios permitidos.

2.2.2. Ingredientes no permitidos
• Grasas de origen animal, excepto la manteca.
• El Yodo contenido en el producto debe ser únicamente el aportado por la sal yodada

2.3. Composición porcentual.
El oferente deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

2.4. Aditivos alimentarios
Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento 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.

2.5. Composición físico-química y nutricional
La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1 para 100 gramos del producto para la humedad y los nutrientes obligatorios.
Tabla 1: Composición química y aporte de nutrientes por 100 g del producto

	Cantidad por cada 100 g	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	3	1	5
Energía (calorías)	441	386	507
Proteínas (g)	11	9	13
Grasas (g)	13	10	16
Hidratos de Carbono (g)	70	65	80
Sodio mg	500		600

2.6. Especificaciones organolépticas del producto
• **Aspecto:** Color pálido tostado con zonas vesiculadas más oscuras en las superficies superior e inferior. Presentarán forma geométrica (cuadrada o rectangular) y espesor regular
• **Olor:** agradable característico.
• **Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
• **Textura**: crocante y de fácil masticación.

3. REGISTROS SANITARIOS
La empresa adjudicada deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):
• Registro de Establecimiento (R.E. N°.) Vigente, de la empresa elaboradora/importadora.
• Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°.) Vigente.

4. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

4.2. Especificaciones del envase individual primario

El envase individual primario deberá ser de film polipropileno biorientado de 30 micrones como mínimo.

4.2.1. Tamaño y forma del envase individual:

El producto deberá ser envasado en envase individual primario con contenido neto de 30 gramos y deberá cumplir con las siguientes resoluciones:

- RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC Nº 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

4.2.2. Especificaciones del rotulado del envase individual primario

El producto se rotulará *"GALLETITA - CRACKERS"*

4.2.2.1. Rotulado General

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "arial" y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

"DENUNCIAS AL TELÉFONO *(Indicar teléfono o dirección para recibir denuncias*)

4.1.2.2 Rotulado 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" El producto adjudicado en la cara frontal de 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: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional Merienda Escolar-
  "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
  DENUNCIAS A: *021- 415.4000*

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

4.3. ESPECIFICACIONES Y ROTULADO DEL ENVASE SECUNDARIO

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

- Cajas de cartón corrugado resistente al peso de los productos, con la parte superior e inferior lacradas, 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 polipropileno monorientado trasparente, con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad máxima de 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas.

4.3.1. Rotulado general

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase secundario, deberá tener impresas en letra "arial" y en color negro en un tamaño no menor a 2 centímetros, las siguientes frases:

"DENUNCIAS *(Indicar teléfono o dirección para recibir denuncias*)

4.3.2. 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". Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra Arial, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:

- Nombre de la Institución: Gobierno Departamental de Itapúa
- Nombre del Programa: Complemento Nutricional Merienda Escolar-
  "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
  DENUNCIAS A: *021- 415.4000*

5. REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

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 de la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ***ingredientes y aditivos***

Unidad Operativa de Contrataciones

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

6. CONTROL DE CALIDAD

6.1. Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones físico-químicas y nutricional**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en la **Tabla N° 1 "COMPOSICIÓN QUÍMICA Y APORTE DE NUTRIENTES"** de esta Sección.
ii. Las muestras se realizarán sobre el *10%* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos 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 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.

6.2. Incumplimientos

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 6.1, se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la Tabla 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL", la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

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 la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".
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 6.1 ii, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

6.3. Certificación por Marca de Conformidad.
Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la Certificación por Marca de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de Certificación inicial solicitado en el punto 6.1 y de muestras aleatorias indicadas en el punto 6.2 de estas Especificaciones Técnicas.

7. TRANSPORTE
El Proveedor es responsable que el transporte de los productos se realice en condiciones que garanticen su llegada en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.
El Proveedor será responsable del transporte del producto a los puntos de distribución establecidos por el Cronograma de Entrega, incluyendo la estiba y desestiba de los mismos en óptimas condiciones, garantizando la integridad del mismo. Las entregas se realizarán conforme al cronograma de entrega en coordinación con los establecimientos escolares.
El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega con el documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.
Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre-impresos para la expedición de las notas de remisión.

8. 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 4 meses desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto **4**.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **2.6 Especificaciones organolépticas del producto.**
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

9. 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.

****

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

A3.- Se modifica el Cronograma de Entrega Quedando de la Siguiente manera.

A) PLAN DE ENTREGAS.

Cronograma de Entrega

Los bienes serán entregados cada dos meses por el adjudicado a las Distintas Escuelas Beneficiadas en el marco del Programa complemento Nutricional (Leche Entera UAT y/o Rosquita Enriquecida y Vitaminada) encarado por la Gobernación de Itapúa. El Proveedor dispondrá de quince 15 días una vez recepcionada la Orden de Compra respectiva para la entrega de los bienes a las Escuelas Beneficiadas. La entrega de bienes del Lote Nº 1, Lote Nº 2, Lote Nº 3, Lote Nº 4 se encuentra supeditada a la aprobación del Presupuesto General de Gastos para el Ejercicio Fiscal 2014 asignado al Gobierno Departamental de Itapúa.-

Cronograma de Entrega de Productos por Fecha

Lote N° 1

N° Entrega	Fecha	Horario	Lugar
1	Lunes 31/03/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
2	Lunes 05/05/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
3	Lunes 07/07/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
4	Lunes 08/09/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
5	Lunes 03/11/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo

Lote N° 2

N° Entrega	Fecha	Horario	Lugar
1	Lunes 31/03/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
2	Lunes 05/05/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
3	Lunes 07/07/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
4	Lunes 08/09/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
5	Lunes 03/11/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo

Lote N° 3

N° Entrega	Fecha	Horario	Lugar
1	Lunes 31/03/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
2	Lunes 05/05/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
3	Lunes 07/07/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
4	Lunes 08/09/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
5	Lunes 03/11/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lote N° 4

N° Entrega	Fecha	Horario	Lugar
1	Lunes 31/03/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
2	Lunes 05/05/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
3	Lunes 07/07/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
4	Lunes 08/09/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo
5	Lunes 03/11/2014	08:00 a 16:00	Local de la Institucion Educativa s/ Anexo

Observación: Cada oferente que se presente en los Lotes N° 3 y N° 4, DEBE OFRECER cinco (5) tipos de sabores distintos de Galletitas Dulce como mínimo y un tipo de Galletita tipo Cracker. Para cumplir a cabalidad con la disponibilidad de variedades y que ellas NO se repitan, se establece un MENU CICLICO COMO LA QUE SE DESCRIBE A CONTINUACION PARA LAS OFERTAS, a modo de ejemplificar.-

ENTREGA NÚMERO 1

Galletita Dulce Sabor Naranja con Limón – Galletita tipo Cracker

ENTREGA NÚMERO 2

Galletita Dulce Sabor Miel con Coco – Galletita tipo Cracker

ENTREGA NÚMERO 3

Galletita Dulce Sabor Chocolate con Coco – Galletita tipo Cracker

ENTREGA NÚMERO 4

Galletita Dulce Sabor Manzana con Canela – Galletita tipo Cracker

ENTREGA NÚMERO 5

Galletita Dulce Sabor Vainilla con Coco – Galletita tipo Cracker

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Entregas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1ra Entrega	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce
2da Entrega	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce
3ra Entrega	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce
4ta Entrega	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce
5ta Entrega	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce	Galletita tipo Cracker	Galletita Dulce

Cronograma Entrega por Distritos

Obs.: Las cantidades descritas por cada Lote, son las máximas a ser adquiridas.

LOTE N°1			
Ítems	**Distrito**	**Cantidad Mínima Litros Leche**	**Cantidad Máxima Litros Leche**
1	Mayor Otaño	38.952	77.904
2	Carlos Antonio López	54.612	109.224
3	San Rafael del Paraná	66.816	133.632
4	Tomás Romero Pereira	83.214	166.428
5	Yatytay	34.686	69.372
6	Natalio	60.336	120.672
7	Edelira	67.734	135.468
8	Capitán Meza	30.330	60.660
9	Itapúa Poty	37.116	74.232
10	Pirapó	64.728	129.456
11	Cambyreta	101.106	202.212
12	San Cosme	24.192	48.384
13	Coronel Bogado	28.656	57.312
	Total Lote Nº 1	**668.646**	**1.337.292**

GOBERNACION DEPARTAMENTAL ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

LOTE N° 2			
Ítems	**Distrito**	**Cantidad Mínima Litros Leche**	**Cantidad Máxima Litros Leche**
1	Alto Vera	57.204	114.408
2	Bella Vista	22.536	45.072
3	Obligado	30.024	60.048
4	Hohenau	24.606	49.212
5	San Pedro del Paraná	96.084	192.168
6	La Paz	8.964	17.928
7	Jesús	14.400	28.800
8	Trinidad	23.166	46.332
9	Nueva Alborada	17.712	35.424
10	Capitán Miranda	23.040	46.080
11	Fram	18.414	36.828
12	José Leandro Oviedo	9.918	19.836
13	General Artigas	31.680	63.360
14	General Delgado	16.362	32.724
15	Encarnación	265.284	530.568
16	San Juan del Pna.	23.922	47.844
17	Carmen del Paraná	18.684	37.368
	Total Lote Nº 2	**706.734**	**1.413.468**

LOTE N° 3			
Ítems	**Distrito**	**Cantidad Mínima Rosquita**	**Cantidad Máxima Rosquita**
1	Mayor Otaño	194.760	389.520
2	Carlos Antonio López	270.720	541.440
3	San Rafael del Paraná	334.080	668.160
4	Tomás Romero Pereira	416.070	832.140
5	Yatytay	173.430	346.860
6	Natalio	301.680	603.360
7	Edelira	338.670	677.340
8	Capitán Meza	151.650	303.300
9	Itapúa Poty	205.110	410.220
10	Pirapó	85.680	171.360
11	Cambyreta	505.530	1.011.060
12	San Cosme	109.890	219.780
13	Coronel Bogado	211.410	422.820
	Total Lote Nº 3	**3.343.230**	**6.686.460**

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

LOTE N° 4			
Ítems	Distrito	Cantidad Mínima Rosquita	Cantidad Máxima Rosquita
1	Alto Vera	286.020	572.040
2	Bella Vista	112.680	225.360
3	Obligado	150.120	300.240
4	Hohenau	123.030	246.060
5	San Pedro del Paraná	480.420	960.840
6	La Paz	44.820	89.640
7	Jesús	72.000	144.000
8	Trinidad	115.830	231.660
9	Nueva Alborada	88.560	177.120
10	Capitán Miranda	115.200	230.400
11	Fram	92.070	184.140
12	José Leandro Oviedo	49.590	99.180
13	General Artigas	158.400	316.800
14	General Delgado	81.810	163.620
15	Encarnación	1.326.420	2.652.840
16	San Juan del Pna.	119.610	239.220
17	Carmen del Parana	93.420	186.840
	Total Lote Nº 4	**3.533.670**	**7.067.340**

A.3. Cronograma de Entrega por Escuela

Obs.: Las Cantidades descritas por escuelas y año son las máximas a ser adquiridas, según el presente cronograma y concordante con el cronograma Entrega por Distritos

LOTE N° 1								
Ítems	Distrito	Cantidad Mínima Leche	Cantidad Máxima Leche	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega
1	Mayor Otaño	38.952	77.904	15.581	15.581	15.581	15.581	15.580
2	Carlos Antonio López	54.612	109.224	21.845	21.845	21.845	21.845	21.844
3	San Rafael del Paraná	66.816	133.632	26.726	26.726	26.726	26.726	26.724
4	Tomás Romero Pereira	83.214	166.428	33.286	33.286	33.286	33.286	33.284
5	Yatytay	34.686	69.372	13.874	13.874	13.874	13.874	13.872
6	Natalio	60.336	120.672	24.134	24.134	24.134	24.134	24.132
7	Edelira	67.734	135.468	27.094	27.094	27.094	27.094	27.092
8	Capitan Meza	30.330	60.660	12.132	12.132	12.132	12.132	12.132
9	Itapua Poty	37.116	74.232	14.846	14.846	14.846	14.846	14.844
10	Pirapó	64.728	129.456	25.891	25.891	25.891	25.891	25.890
11	Cambyreta	101.106	202.212	40.443	40.443	40.442	40.442	40.442
12	San Cosme	24.192	48.384	9.677	9.677	9.677	9.677	9.677
13	Coronel Bogado	28.656	57.312	11.463	11.463	11.462	11.462	11.462
	Total Lote Nº 1	**668.646**	**1.337.292**					

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

LOTE N° 2								
Ítems	Distrito	Cantidad Mínima Leche	Cantidad Máxima Leche	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega
1	Alto Vera	57.204	114.408	22.882	22.882	22.882	22.882	22.880
2	Bella Vista	22.536	45.072	9.014	9.014	9.014	9.014	9.012
3	Obligado	30.024	60.048	12.010	12.010	12.010	12.010	12.008
4	Hohenau	24.606	49.212	9.842	9.842	9.842	9.842	9.840
5	San Pedro del Paraná	96.084	192.168	38.434	38.434	38.434	38.434	38.432
6	La Paz	8.964	17.928	3.586	3.586	3.586	3.586	3.584
7	Jesús	14.400	28.800	5.760	5.760	5.760	5.760	5.758
8	Trinidad	23.166	46.332	9.266	9.266	9.266	9.266	9.266
9	Nueva Alborada	17.712	35.424	7.085	7.085	7.085	7.085	7.084
10	Capitán Miranda	23.040	46.080	9.216	9.216	9.216	9.216	9.216
11	Fram	18.414	36.828	7.366	7.366	7.366	7.366	7.364
12	José Leandro Oviedo	9.918	19.836	3.967	3.967	3.967	3.967	3.966
13	General Artigas	31.680	63.360	12.672	12.672	12.672	12.672	12.672
14	General Delgado	16.362	32.724	6.545	6.545	6.545	6.545	6.544
15	Encarnación	265.284	530.568	106.114	106.114	106.114	106.114	106.112
16	San Juan del Pna.	23.922	47.844	9.569	9.569	9.569	9.569	9.568
17	Carmen del Paraná	18.684	37.368	7.474	7.474	7.474	7.474	7.472
	Total Lote N° 2	**706.734**	**1.413.468**					

LOTE N° 3								
Ítems	Distrito	Cantidad Mínima Galletita	Cantidad Máxima Galletita	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega
1	Mayor Otaño	194.760	389.520	77.904	77.904	77.904	77.904	77.904
2	Carlos Antonio López	270.720	541.440	108.288	108.288	108.288	108.288	108.288
3	San Rafael del Paraná	334.080	668.160	133.632	133.632	133.632	133.632	133.632
4	Tomás Romero Pereira	416.070	832.140	166.428	166.428	166.428	166.428	166.428
5	Yatytay	173.430	346.860	69.372	69.372	69.372	69.372	69.372
6	Natalio	301.680	603.360	120.672	120.672	120.672	120.672	120.672
7	Edelira	338.670	677.340	135.468	135.468	135.468	135.468	135.468
8	Capitan Meza	151.650	303.300	60.660	60.660	60.660	60.660	60.660
9	Itapua Poty	205.110	410.220	82.044	82.044	82.044	82.044	82.044
10	Pirapó	85.680	171.360	34.272	34.272	34.272	34.272	34.272
11	Cambyreta	505.530	1.011.060	202.212	202.212	202.212	202.212	202.212
12	San Cosme	109.890	219.780	43.956	43.956	43.956	43.956	43.956
13	Coronel Bogado	211.410	422.820	84.564	84.564	84.564	84.564	84.564
	Total Lote N° 3	**3.343.230**	**6.686.460**					

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

LOTE N° 4								
Ítems	Distrito	Cantidad Mínima Galletita	Cantidad Máxima Galletita	1° Entrega	2° Entrega	3° Entrega	4° Entrega	5° Entrega
1	Alto Vera	286.020	572.040	114.408	114.408	114.408	114.408	114.408
2	Bella Vista	112.680	225.360	45.072	45.072	45.072	45.072	45.072
3	Obligado	150.120	300.240	60.048	60.048	60.048	60.048	60.048
4	Hohenau	123.030	246.060	49.212	49.212	49.212	49.212	49.212
5	San Pedro del Paraná	480.420	960.840	192.168	192.168	192.168	192.168	192.168
6	La Paz	44.820	89.640	17.928	17.928	17.928	17.928	17.928
7	Jesús	72.000	144.000	28.800	28.800	28.800	28.800	28.800
8	Trinidad	115.830	231.660	46.332	46.332	46.332	46.332	46.332
9	Nueva Alborada	88.560	177.120	35.424	35.424	35.424	35.424	35.424
10	Capitán Miranda	115.200	230.400	46.080	46.080	46.080	46.080	46.080
11	Fram	92.070	184.140	36.828	36.828	36.828	36.828	36.828
12	José Leandro Oviedo	49.590	99.180	19.836	19.836	19.836	19.836	19.836
13	General Artigas	158.400	316.800	63.360	63.360	63.360	63.360	63.360
14	General Delgado	81.810	163.620	32.724	32.724	32.724	32.724	32.724
15	Encarnación	1.326.420	2.652.840	530.568	530.568	530.568	530.568	530.568
16	San Juan del Pna.	119.610	239.220	47.844	47.844	47.844	47.844	47.844
17	Carmen del Paraná	93.420	186.840	37.368	37.368	37.368	37.368	37.368
	Total Lote N° 4	**3.533.670**	**7.067.340**					

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Denis Fabián Mendoza
Unidad Operativa de Contrataciones
Gobernación de Itapúa