Asunción, 04 de febrero de 2010

UOC/MEC N°116/2010

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

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, de conformidad a las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/03 de "Contrataciones Públicas" y sus Decreto Reglamentario N° 21909/03, a fin de remitir adjunto ***Addenda N° 1*** *referente al Llamado a* ***Licitación Pública Nacional N° 03/2010 "Adquisición de Complemento Nutricional para Escuelas Públicas – Ad Referendum" con Expediente N° 300.126.***

Sin otro particular, le saludo atentamente.

Econ. LUIS FRETES PRIETO
Coordinador
Unidad Operativa de Contrataciones

ADDENDA Nº 1
Parte I Procedimientos de la Licitación
Sección II Datos de la Licitación

Donde Dice:

IAO 16.3	El vencimiento será de 4 meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick (se refiere a envases en cartón), y al momento de la entrega deberá tener como mínimo 2 meses de vida útil.

Debe Decir:

IAO 16.3	El vencimiento para la Leche UHT será de 6 (seis) meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick (se refiere a envases en cartón) al momento de la entrega. El vencimiento para el Pan Enriquecido será de 7 (siete) días como mínimo al momento de la entrega.

Parte I Procedimientos de la Licitación
Sección III Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación
Criterios Técnicos

Donde Dice:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
CRITERIOS TECNICOS
Se verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas teniendo como referencia las muestras de los bienes presentados por los oferentes, aplicando el sistema de "CUMPLE", "NO CUMPLE"; según corresponda a cada caso. No se considerará ninguna oferta de bienes sustitutos o que difieran en uno o más de los parámetros mencionados. **Las ofertas presentadas deben ir acompañadas de las muestras de los ítems ofertados indefectiblemente; estas muestras deben tener una validez de por lo menos 7 (siete) días a fin de ser evaluadas. Las muestras a su vez deben ir acompañadas del informe de ensayo del INTN, con la descripción de los ingredientes y el aporte nutricional.** Las ofertas deberán ser en las formas de presentación solicitada o en el rango si corresponde. La adjudicación será por **ITEMS**

Debe Decir:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN
CRITERIOS TECNICOS
Se verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas teniendo como referencia las muestras de los bienes presentados por los oferentes, aplicando el sistema de "CUMPLE", "NO CUMPLE"; según corresponda a cada caso. No se considerará ninguna oferta de bienes sustitutos o que difieran en uno o más de los parámetros mencionados. En el presente procedimiento de contratación, se tendrá en cuenta lo dispuesto por el artículo 2do. del Decreto Nº 1607 del Ministerio de Hacienda. De acuerdo a ello, y por tratarse de un procedimiento de adquisición de carácter nacional, **se establece como margen de preferencia a favor de los productos nacionales, de un 50% (cincuenta por ciento), con relación a productos de igual naturaleza, que sean importados**. Para que los productos nacionales puedan ser beneficiados con el margen de preferencia recientemente mencionado, deberán acreditar fehacientemente —*con documentos*— dicha condición, caso contrario tendrán el mismo trato que un producto importado. **Las ofertas presentadas deben ir acompañadas de las muestras de los ítems ofertados indefectiblemente; estas muestras deben tener una validez de por lo menos 7 (siete) días a fin de ser evaluadas. Las muestras a su vez deben ir acompañadas del informe de ensayo del INTN, con la descripción de los ingredientes y el aporte nutricional.** **Las muestras serán evaluadas teniendo en cuenta cada uno de los puntos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones en cuanto a calidad del producto, ingredientes y otros, además es de importancia el informe de ensayo del INTN, el cual certificará los ingredientes y aportes nutricionales que serán verificados por los Técnicos de la Unidad de Fiscalización del MEC.** **Los oferentes que no fuesen adjudicados podrán retirar sus muestras a partir de haber recibido la Nota de comunicación de Adjudicación del Llamado.** Las ofertas deberán ser en las formas de presentación solicitada o en el rango si corresponde. La adjudicación será por **ITEMS**

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

Donde Dice:

3. Especificaciones Técnicas

ITEM 1: LECHE UAT ENTERA UAT

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

1.1. Clasificación

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

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

2.1. Características organolépticas:

a) Aspecto: Líquido.
b) Color: Blanco.
c) Olor y sabor: Característicos sin sabores ni olores extraños.

2.2.- Características Físico-Químicas.

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

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

2.3.- Características Microbiológicas

La Leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37º C durante 7 días, debe cumplir:

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

3.- INGREDIENTES OBLIGATORIOS

El producto deberá contener únicamente leche entera de vaca.
La Leche entera UAT deberá estar adicionada de:

- Vitaminas y minerales que figuran en el Anexo A de la Res. MERCOSUR GMC/RES 46/03, siempre y

cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo y que no supere el 100% de la IDR, de las vitaminas y minerales adicionados.

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

5. VENCIMIENTO
El vencimiento será de 4 (cuatro) meses como mínimo desde la fecha de elaboración en los envases tetra brick, y al momento de la entrega deberá tener como mínimo 2 (dos) meses de vida útil.

6.- REGISTROS SANITARIOS
El establecimiento elaborador deberá contar con las siguientes habilitaciones:

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

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

7.- ENVASE PRIMARIO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
El producto se presentará en envase tetra bricks (envase de cartón) de 200 ml acompañado de una pajita a fin de facilitar la ingestión del producto a los niños, y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 03/92 "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con Alimentos".
El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc.
Además cada envase individual de 200 ml deberá contener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y Nº de Lote respectivos.

8.- ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 "RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos, GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, GMC Nº 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

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

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

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

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

9.- ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

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

10. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)
En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, la siguiente información:
- Denominación del alimento.
- Debe indicarse claramente el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos.

La caja contenedora deberá además tener impresos la siguiente frase:
- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 1 cm.

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

12.- Transporte
La empresa adjudicada será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.
Los vehículos utilizados para el transporte del producto, deberán contar con la habilitación de SENACSA para el efecto.

13. REFERENCIA
- Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"
- Norma Paraguaya NP Nº 25 034 84 "LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales"

Debe Decir:

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

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

3. Especificaciones Técnicas

ITEM 1: LECHE UAT ENTERA UAT

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

2.1. Clasificación

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

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

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

2.1. Características organolépticas:

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

2.2.- Características Físico-Químicas.

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

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

2.3.- Características Microbiológicas

La Leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella, en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C, durante 7 días, no debe presentar abombamiento.

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

UHT Microbiológico

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

3.- INGREDIENTES OBLIGATORIOS
El producto deberá contener únicamente leche entera de vaca.
La Leche entera UAT deberá estar adicionada de:
- Vitaminas y minerales que figuran en el Anexo A de la Res. MERCOSUR GMC/RES 46/03, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo y que no supere el 100% de la IDR, de las vitaminas y minerales adicionados.

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

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

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

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

7.- ENVASE PRIMARIO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO
El producto se presentará en envase tetra bricks (envase de cartón) de 200 ml acompañado de una pajita a fin de facilitar la ingestión del producto a los niños, y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 03/92 "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con Alimentos".
El envase de los productos no debe presentar abolladuras, hinchamientos, etc.
Además cada envase individual de 200 ml deberá contener la fecha de elaboración, fecha de vencimiento y Nº de Lote respectivos.

8.- ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 "RTM" Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos, GMC Nº 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, GMC Nº 47/03 Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.
De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

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

El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas** las siguientes frases:
- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 5 milímetros (excepto para los envases individuales de 200 ml en los cuales solo deberán constar las leyendas. Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro

mensaje o información complementaria además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.

9.- ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

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

10. ETIQUETADO DEL ENVASE SECUNDARIO (CAJA CONTENEDORA)

En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, la siguiente información:
- Denominación del alimento.
- Debe indicarse claramente el número de lote y la fecha de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos.

La caja contenedora deberá además tener impresos la siguiente frase:
- Nombre de la Institución: Ministerio de Educación y Cultura
- Nombre del Programa **"MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** En un tamaño no menor a 1 cm.

11.- CONTROL DE CALIDAD

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).
2. Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN, **los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones para este producto alimenticio,** quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN
3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.
4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.
Por otro lado la Convocante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos adjudicados para realizar controles de calidad aleatorios en el momento que lo considere necesario, como así también en los establecimientos destinatarios del producto.

12.- TRANSPORTE

El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los distintos puntos de distribución.
El oferente es responsable de entregar en cada punto de llegada, los bienes junto al documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.
Además, a fin de garantizar que los medios de transportes utilizados para la distribución son aquellos ofrecidos por el oferente y que se encuentran habilitados por el organismo oficial, la SENACSA, los transportistas deberán portar al momento de la descarga en sitio y poner a conocimiento de quienes reciben los bienes, la habilitación mencionada, a fin de que los mismos constaten su cumplimiento y su coincidencia con los datos mencionados en los documentos de remisión.
Se deberán tener en cuenta las disposiciones del Decreto N° 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISIÓN Y COMPROBANTES DE RETENCIÓN, el cual establece los requisitos no preimpresos para la expedición de las notas de remisión.-

13. REFERENCIA

- Resolución MERCOSUR GMC/RES N° 78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"
- Norma Paraguaya NP N° 25 034 84 "LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales"

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA – REPUBLICA DEL PARAGUAY – Unidad Operativa de Contrataciones

Parte III Contrato
Sección VII Condiciones Especiales del Contrato

Donde Dice:

CGC 28.3	*El período de validez de la Garantía será de 30 días posteriores al vencimiento del contrato.*

Debe Decir:

CGC 28.3	*Los productos tendrán una garantía de validez que se detalla a continuación:* *- Leche UHT tendrá una validez de 6 (seis) meses como mínimo.* *- Panificado tendrá una validez de 7 (siete) días como mínimo.*