Gobernación de Misiones
República del Paraguay

ADENDA Nº 03/2012

LLAMADO A CONCURSO PARA "ADQUISICIÓN DE GALLETITAS PARA COMPLEMENTO NUTRICIONAL"

MODALIDAD: LICITACION PUBLICA NACIONAL LCO Nº-02/2012

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación Departamental de Misiones emite la presente adenda con las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones:

SECCIÓN VI. FORMULARIOS

FORMULARIO N° 1

Formulario de la Oferta

Fecha: _____

LPN No.:_____

	Planilla de Precios							Fecha:_____ LPN Nº: _____	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ítem	**Código de Catálogo**	**Descripción del Bien**	**Marca**	**Procedencia**	**Presentación**	**Unidad de Medida**	**Cantidad**	**Precio unitario (IVA incluido si correspondiese)**	**Precio Total (IVA incluido si correspondiese)**
	[Indicar el Código de Catálogo]	*[indicar la descripción de los bienes]*						*[indicar el precio unitario]*	*[indicar el precio total por ítem]*
1	181909-002	Galletitas dulces (Según descripción detallada en la especificación técnica)			Fardos con 20 paquetes individuales de 50 gr cada uno)	Unidad	153.605		
						Precio Total			

SECCIÓN III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA GALLETITA DULCES FORTIFICADAS CON VITAMINAS Y MINERALES

1) DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

Se entiende por Galletitas Dulces fortificadas, aquellos preparados alimenticios elaborados fundamentalmente por una mezcla de harina grasas comestibles, azúcar y agua y otros ingredientes permitidos por este PBC, tales como aditivos aromas, esencias, etc; y fortificados en el proceso de elaboración con hierro y vitamina B12, que es sometido a proceso caracterizado por su bajo contenido en agua y su textura crocante. El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesad, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan desarrollen o no agreguen sustancias, físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.
La galletita dulce fortificada deberá estar envasada en paquetes individuales de cincuenta gramos (50 gr) y deberán ofrecerse como mínimo seis sabores diferentes acorde a gustos y costumbres de nuestro país.

2) INGREDIENTES

2.1 Ingredientes permitidos:

- Harina de trigo enriquecida (según Ley 20830)
- Azúcar en cualquiera de sus formas
- Miel
- Grasas de origen animal
- Grasas de origen vegetal no hidrogenadas
- Bicarbonato de sodio y amonio
- Cacao o chocolate
- Esencias naturales

2.2 Ingredientes prohibidos:

- Saborizantes y aromatizantes artificiales del tipo de glutamato monosodico, inocinato de sodio o cualquier otro tipo de acentuadores del sabor.
- Soja y sus derivados
- Edulcorantes

2.3 Fortificación: El producto deberá estar fortificado con hierro en forma de sulfato o fumarato

y vitamina B12 de acuerdo a los valores estipulados en el ítem siguiente en la porción de 50 gr una cantidad mayor o menor al 20 % de ingesta diaria recomendada (IDR) debiendo estar declarado en el rotulo según Resolución MERCOSUR/GMC 46/03, Anexo A. El oferente podrá agregar otras vitaminas y minerales debiendo declarar los valores en 50 gr tal como los demás nutrientes, asi también deberá presentar una justificación del uso de cada vitamina o mineral agregado a lo solicitado por la Convocante.

3) COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL

La galletita dulce fortificada deberá aportar por cada 50 gramos.

Tabla I

Determinación	Cantidad por porción 50 gramos			
	VALOR MINIMO		VALOR MAXIMO	
Valor energético	186	kcal	206	kcal
Carbohidratos	23	G	43	G
Proteínas	2,5	G	12,5	G
Grasas totales	4	G	16	G
Grasas saturadas	2	G	13	G
Sodio	90	Mg	110	Mg
Hierro (sulfato o fumarato ferreso)	3	Mg	15	Mg
Vitamina B12	0,60	Mcg	10,8	Mcg
Zinc	1	Mg	6	Mg

3.1 Especificaciones organolépticas del producto

- Color: tostado, característico de productos horneados.
- Aroma: característico dependiendo del sabor rotulado.
- Sabor: característico dependiendo del sabor rotulado.
- Textura: crocante.

4) REGISTROS SANITARIOS

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

- Registro de Establecimiento (RE Nº.) Vigente, de la empresa (Del fabricante).
- Registro de Establecimiento (RE Nº.) Vigente, de la empresa (Del Distribuidor)
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.) Vigente.

En caso de que el producto ofrecido aún no cuente con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio del I.N.A.N., según Decreto 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario“, **por tratarse de un producto nuevo en el mercado**, se otorgará al Oferente la

posibilidad de iniciar el proceso de registro una vez notificada la adjudicación, otorgándole un plazo de 7 días hábiles para la presentación del documento que avale el inicio de los trámites (Constancia de Trámite de R.S.P.A) y un plazo máximo de 2 meses para la regularización total de dicho proceso, **el cual debe estar vigente para la firma del contrato.**

5) VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo **12(doce) meses** de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán partida de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a **04 (cuatro) meses** contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.

6) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

6.1 Requisitos Técnicos del Envase: El producto se presentara en envases de 50 gramos, del tipo BOPP Aluminizado + BOPP Transparente o BOPP Transparente + BOPP Transparente, herméticamente sellados en la parte superior e inferior. El oferente deberá presentar la ficha técnica del material a ser utilizado expedida por la empresa vendedora. El envase contenedor externo podrá ser del plástico resistente o cajas de cartón de no más de tres kilos cada uno.

6.1 Rotulado del envase individual primario:

a) **DISPOSICIONES LEGALES:** El producto debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”.
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el artículo 175 de la Ley N° 836/80 “Código Sanitario”.
- Resolución MERCOSUR GMC 46/03 “Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”.
- Resolución MERCOSUR GMC 47/03 “Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional”
- Resolución MSP y BS Nº 96/00 “ Por la cual se reglamenta el Art. 2 del Decreto 1.635/99 en el que se establece las condiciones y los requisitos para la obtención del registro sanitario de productos alimenticios, bebidas y aditivos destinados al consumo humano para los fabricantes, representantes, importadores, fraccionadores y otros.

b) **ROTULADO:** De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas deberán llevar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:

a) Tipo de alimento
b) Denominación del alimento
c) Contenido Neto
d) Identificación de origen (Ej. Industria Paraguaya)
e) Lista de Ingredientes: se podrán incluir otros ingredientes además de los especificados en este documento siempre y cuando cumplan con la Resolución MERCOSUR.

f) Etiquetado nutricional. La información nutricional deberá incluir la composición nutricional por ración.
g) Nombre o razón social y dirección del fabricante o elaborador.
h) Identificación del Lote
i) Fecha de vencimiento
j) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
k) Número de Registro Sanitario de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.
l) Además de cumplir con las resoluciones vigentes de rotulado, se podrán introducir los cambios que la Convocante requiera.

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: Gobernación Departamental de Misiones
- Nombre del Programa "Merienda Escolar"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-4154000 o www.contrataciones.gov.py**
- **DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS**

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.

6.2 Rotulado de la caja contenedora.

En la caja contenedora deberá estar impresa la siguiente información:

- **Denominación de venta del alimento.**
- **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 : Gobernación Departamental de Misiones**
- **Nombre del Programa "Merienda Escolar"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021 – 4154000 ó www.contrataciones.gov.py**

DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS"

7) REQUISITOS DOCUMENTALES Y CONTROL DE CALIDAD.

8.1 Con la presentación de la oferta, el Oferente deberá presentar:

- **Declaración Jurada** de la composición físico química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (Formulario N° 8 – Sección VI).
- **Informe técnico** (análisis) del INTN que confirma los valores declarados por el oferente de:
    1. Valor energético (calorías)
    2. Carbohidratos
    3. Proteínas
    4. Grasas
    5. Sodio
- Especificaciones técnicas del premix vitamínico utilizado expedido por la empresa proveedora del mismo.
- Boceto de rotulación del envase individual primario en conformidad a las especificaciones de esta Sección.
- Muestras de material de envase individual primario.
- Boceto de rotulación de la caja contenedora en conformidad a las especificaciones de esta Sección.

8.2 Posterior a la adjudicación y antes de su distribución el Proveedor deberá:

a) Presentar por cada partida de productos a entregar, la Certificación de Conformidad a lo establecido en el punto 3. “COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL” del presente Pliego de Bases y Condiciones, otorgada por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

En caso de que el producto no cumpla con las especificaciones técnicas requeridas, será rechazado y el Proveedor adjudicado tendrá que reemplazarlo en su totalidad por otros que cumplan con las especificaciones, presentando la Certificación de Conformidad otorgada por el INTN.

b) Informe técnico de cumplimiento de esta Sección, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), correspondiente al de la producción.

Si el proveedor adjudicado realiza modificaciones a la composición del envase o cambia el proveedor del mismo, deberá obtener nuevamente el Informe Técnico de cumplimiento solicitado en el párrafo anterior, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

La Contratante podrá además disponer la aplicación de multas por retraso, conforme lo dispuesto en las Condiciones del Contrato.

Es responsabilidad del proveedor adjudicado cubrir los gastos derivados de la Certificación de Conformidad otorgada por el INTN.

8.3 La Contratante podrá requerir al Proveedor que realice alguna de las pruebas y/o inspecciones señaladas en este documento, cuando las considere necesarias para verificar que las características de los bienes cumplan con las especificaciones técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo.

8.4 El Proveedor está obligado a presentar a la Contratante un Informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que se realicen en el marco de la presente contratación cuando así lo exijan las condiciones del contrato y las especificaciones técnicas, o bien cuando la Contratante lo considere necesario.

8) TRANSPORTE

El oferente es responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones al punto destinado para su desembarque.

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.

Se debe 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.

9) REFERENCIAS

- RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC/RES Nº:78/94 "Identidad y calidad de Leche UAT"
- ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones microbiológicas para alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 26/03 Reglamento Técnico MERCOSUR para rotulación de Alimentos Envasados (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 46/03. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 47/03. Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 24/04 Reglamento Técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RESOLUCIÓN 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.

****