ADENDA Nº 1

Licitación Pública Nacional Nº 12/2014

Complemento Nutricional Merienda Escolar- Galletita Dulce y Galletita Salada Tipo Cracker– Entregada en Sitio Plurianual – ID 283.578.-

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Itapúa de conformidad al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional Nº 12/2014 "**Complemento Nutricional Merienda Escolar- Galletita Dulce y Galletita Salada Tipo Cracker– Entregada en Sitio Plurianual**", con respecto al llamado de referencia; publica la presente Adenda Nº 1, modificando las Especificaciones Técnicas del PBC del presente llamado; que forma parte integral del Pliego de Bases y Condiciones y consiguientemente del cumplimiento formal para los potenciales oferentes.-

A - Se modifica la Sección I. Datos de la Licitación quedando de la siguiente manera:

	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: **02 de Diciembre de 2014*** *Hora: hasta **08:00hs.***
	D. Presentación y apertura de ofertas

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

IAO 23.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Gobernación VII Departamento de Itapúa Atención: Gobernador del Itapúa, Dr. Luis Roberto Gneiting Dirección: Avda. Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán Caballero Ciudad: Encarnación, Dpto. de Itapúa - Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 10 de Diciembre de 2014 Hora: 10:30 horas a.m.
IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: UOC – Gobernación de Itapúa Dirección: Avda. Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán Caballero Ciudad: Encarnación, Dpto. de Itapúa - Paraguay Fecha: 10 de Diciembre del 2014. Hora: 11:00 a.m. Los precios ofertados por todos los oferentes serán mencionados y registrados en el acta de apertura de sobres, la oferta con el precio más bajo presentados en este acto no necesariamente deberá ser considerada como la adjudicada antes del proceso de evaluación.

B - Se modifica la <u>Sección III. Suministros Requeridos</u> quedando de la siguiente manera:

ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO "GALLETITA SALADA TIPO CRACKER".

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 paraesta 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 oagreguen 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 **50 gramos** de productos, con una

tolerancia de ± 10 gramos. Esto corresponde a aproximadamente **5 a 10 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
- Almidón o féculas
- Enzimas y aditivos alimentarios permitidos.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE TARIJA
Unidad Operativa de Contrataciones

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

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL
Unidad Operativa de Contrataciones

- **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 **50gramos** y deberá cumplir con las siguientes resoluciones:

- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 Disposiciones Generales para Envases y

Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.

- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 Reglamento Técnico MERCOSUR Lista Positiva de Monómeros, otras sustancias de partida y Polímeros autorizados para la elaboración de envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 reglamento técnico MERCOSUR sobre lista

positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos

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 N°1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80 "Código Sanitario" Número de

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA nº) y Registro de Establecimiento (RENº), 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 *021 415 4000*

4.1.2.2 Rotulado nutricional

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03RTM "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución MERCOSURGMC 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 Gobernación de Itapúa

- **Nombre del Programa "Complemento Nutricional Merienda Escolar"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS *021 415 4000***

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

microns 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 26/03RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número deRegistro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Registro de Establecimiento

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

(REN°), 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 Gobernación de Itapúa**
- **Nombre del Programa "Complemento Nutricional Merienda Escolar"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS *(Indicar teléfono o dirección para recibir denuncias*)**

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***

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 DENUTRIENTES"** 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 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 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**.

- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **2.6**

Especificaciones organolépticas del producto.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

- 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.

• RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

• RES. MERCOSUR GMC Nº 24/04 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE POLÍMEROS Y RESINAS PARA 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.

Encarnación, 01 de Diciembre de 2014.-

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA

Derlis Fabián Mendoza

Encargado de la Unidad Operativa de Contrataciones
Gobernación de Itapúa