ADENDA Nº 01/2014

DEPARTAMENTO DE LICITACIONES DEL M.S.P. y B.S.

COMUNICA POR ESTE MEDIO; QUE EN EL MARCO DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL – SBE Nº 65/2014** ***"ADQUISICIÓN DE LECHE EN POLVO ENRIQUECIDA PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL" – I.D. Nº 280.596*** SE REALIZAN LAS SIGUIENTES MODIFICACIONES AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESPECÍFICAMENTE EN LOS SIGUIENTES PUNTOS, QUEDANDO REDACTADOS DE LA SIGUIENTE MANERA:

SECCIÓN I.

CALENDARIO DE EVENTOS Y DATOS DE LA SUBASTA

		B- PLAZOS DE LA SUBASTA
8.1	Fecha tope de consultas	Desde día de publicación del llamado y hasta la Fecha: ***15 de Octubre del 2014*** **hasta las:** ***08:00 hs***
8.2	Respuestas	Hasta la Fecha***: 17 de Octubre del 2014*** **hasta:** ***15:00 hs***
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha***: 22 de Octubre del 2014*** **desde las** ***08:00 hs*** **hasta las** ***08:20*** **del** ***23 de Octubre*** **del 2014**
10.13	Inicio de la etapa competitiva	1. **Lote 1.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Centro, **a las 08:30 del** ***23 de Octubre*** **del 2014;** 2. **Lote 2.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Central, **terminada la subasta del Lote 1;** 3. **Lote 3.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Norte, **terminada la subasta del Lote 2;** 4. **Lote 4.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Chaco, **terminada la subasta del Lote 3;** 5. **Lote 5.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Sur, **terminada la subasta del Lote 4;** 6. **Lote 6.** Leche Entera en Polvo Enriquecida con Hierro, Calcio, Zinc, Cobre, y Vitamina C – Eje Este, **terminada la subasta del Lote 5.**
13.2; 13.3 y 13.4	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, ***Todos*** *los* Oferente/s deberá/n presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 36 – Dto. 1107/14 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados. La fecha de **presentación** de las documentaciones es ***24/10/2014 de 2014*** hasta las ***09:50*** **hs.** La fecha de **apertura de los sobres es** ***24 de Octubre de 2014*** **a las** ***10:00*** **hs.** **Lugar de presentación de las ofertas:** Atención: ING. M.A.E. SERGIO BARRIOS, Director General Dirección: *AVDA. PETTIROSSI y BRASIL* Piso/Oficina: *1er PISO – DEPARTAMENTO DE LICITACIONES - OFICINA 418 - MESA DE ENTRADA* Ciudad: *Asunción, Paraguay* Teléfono/Fax: *021 223 523*

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPyBS

Se aclara que todos los demás puntos no modificados por la presente, quedan vigentes e invariables

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

*(c) **Experiencia y capacidad técnica***

Los oferentes deberán presentar:

1) Documentación que avale la experiencia en la provisión de productos lácteos, sus derivados u otros productos alimenticios proveídos a Programas Alimentarios o de Apoyo Nutricional, ya sea al sector público o privado, dentro de los últimos tres años (2011-2012-2013), en una proporción no menor al 30% del monto total licitado y que a su vez no sea menos del 20% de este valor (30% del volumen total de la oferta) en cada uno de estos años.

Para ello, serán considerados como documentos válidos las facturas de venta (copia autenticada) y/o contratos firmados (copia autenticada) con sus respectivas constancias de fiel cumplimiento de contrato (original).

SECCIÓN III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

LOTES 1 AL 6 (ÍTEM 1): LECHE ENTERA EN POLVO ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO, ZINC, COBRE y VITAMINA C – EJES: CENTRO, CENTRAL, NORTE, CHACO, SUR y ESTE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			PROPUESTA DEL OFERENTE	
LECHE ENTERA EN POLVO ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO, ZINC, COBRE y VITAMINA C	**Características**	**Mínimo Exigido**	**Cumple con las especificaciones requeridas (sí / no)**	**OBSERVACIONES - Oferta adicional**
	Este producto lácteo será utilizado en el Programa Alimentario Nutricional Integral-P.A.N.I. del Ministerio De Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), dirigido a niños menores de 5 años y mujeres embarazadas o lactantes, por lo tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable para los grupos citados.	Exigido		

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contratación
M.S.P. y B.S.

	El producto debe ser de preparación instantánea (no debe requerir cocción para su consumo) y debe tener buena solubilidad (sin grumos una vez reconstituido).	Exigido		
	El producto está concebido para ser consumido diariamente y será reconstituido y preparado según la indicación del profesional de salud, para los diferentes grupos de edades de niños/as y mujeres embarazadas o lactantes.	Exigido		
	El producto deberá incluir una medida dosificadora (cucharita) de minimo 5 y máximo 5,5 gramos al ras, ésta deberá estar elaborada con material apto para contacto con alimentos. La medida dosificadora (cucharita) podrá estar contenida en el envase individual primario o en forma externa empaquetada individualmente de manera aséptica con material resistente para su manipulación y transporte.	Exigido		
Ingredientes obligatorios	El producto deberá contener: leche entera de vaca en polvo, Hierro, Zinc, Cobre, Calcio y Ácido Ascórbico (Vitamina C). En caso que el calcio contenido naturalmente en la leche no alcance el nivel requerido, se podrá adicionar. El producto debe ser exento de gluten, y cumplir con el etiquetado correspondiente. Ver Tabla 1.	Mínimo		
	Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.	Exigido		
Ingredientes optativos	Además de lo establecido en la Tabla 1, el producto podrá contener además otras vitaminas y minerales, siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) y no más del 100% y debe/n estar declarado/s en el rótulo según Resolución MERCOSUR/GMC 46/03, en su Anexo A.	Exigido	Ing. M.A.E. Sergio Barrios Director General Dirección Operativa de Contrataciones M.S.P. y B.S.	

	Como excepción, el yodo no deberá estar contenido en el producto.			
	Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.	Exigido		
	Otros ingredientes agregados como nutracéuticos quedarán a consideración técnica y aprobación de la convocante.	Exigido		
	El producto se denominara LECHE ENTERA EN POLVO ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO, ZINC, COBRE y VITAMINA C o deberá responder a la verdadera naturaleza del alimento en caso de agregado de ingredientes opcionales.	Exigido		
Composición porcentual.	Se deberá presentar bajo declaración jurada, la composición porcentual de los ingredientes y aditivos del producto ofertado.	Exigido		
Aditivos alimentarios	Se aceptará como aditivo únicamente la lecitina como emulsionante en una proporción máxima de 5 gramos/kilogramo.	Exigido		
Composición nutricional	La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1 para 100 gramos del producto para los nutrientes obligatorios.	Exigido		

Tabla 1: Composición nutricional por 100 g del producto terminado

	Cantidad por cada 100 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	500	450	650
Proteínas (g) (*)	26	23	32
Grasas (g)	26	26	33
Hidratos de carbono (g)	38	30	52
Calcio(mg)	800	700	1000
Hierro (mg) (**)	8	6,5	10
Zinc (mg) (**)	5	4	7
Vitamina C (mg) (**)	40	30	60
Cobre (µg) (**)	500	400	600

(*) 100% de proteína láctea

(**) En su forma elemental

Especificaciones organolépticas	• Aspecto: polvo uniforme sin grumos. Deberá estar exento de partículas quemadas o duras. • Color: blanco amarillento.	Exigido	

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

	• Olor: característico. • Sabor: agradable, semejante a la leche fluida; exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).			
Especificaciones físico-químicas	El producto deberá tener: • Acidez: máximo 18 ml de NaOH 0,1 n/100 ml del producto reconstituido. • Solubilidad en agua: mínima de 99%. • Humedad: máximo 3,5 g/100 g del producto.	Exigido		
Especificaciones microbiológicas	El producto terminado deberá cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en la Tabla 2.	Exigido		

Tabla 2: Especificaciones microbiológicas

Los parámetros microbiológicos para el producto leche, son los siguientes:

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN (CODEX, Vol. HCAC/RCP 31-1983)	CATEGORÍA I.C.M.S.F	MÉTODO DE ENSAYO
Microorganismos aerobios mesófilos viables/g	n=5, c=2, m=30 000 M= 100.000	5	FIL 100:A 1987
Coliformes (a30°C)/g	n=5, c=2, m=10 M= 100	5	FIL 73A: 1985
Coliformes (a45°C)/g	n=5, c=2, m<3 M= 10	5	APHA 1992 Cap. 24(*)
Estafilococos coag. pos./g	n=5, c=1, m=10 M= 100	8	FIL 60A: 1978
Salmonella spp/25g	n=10, c=0, m=0	11	FIL 93A: 1985

(*) Compendium of Methods for the Microbilogical Examination of Foods.

Dónde:

n= unidades de muestras que se obtiene al azar para ser sometidas a examen microbiológico.

c= es la cantidad máxima de unidades defectuosas con recuentos entre m y m que puede contener la muestra, para que pueda considerarse que cumple con los requisitos establecidos.

m= valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M= valor de parámetro microbiológico por encima del cual el alimentos representa un riesgo para la salud. Las muestras con recuentos entre m y M son un signo de advertencia, pudiéndose tolerar hasta c unidades, previa ponderación de los riesgos involucrados.

Ing. MAE Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPBS

Especificaciones de la vida útil del producto	Período de vida útil: No se aceptarán lotes con fecha de vencimiento inferior a 10 meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.	Exigido		
Especificaciones del envase individual primario	El envase individual primario deberá ser de material trilaminado o tricapa conforme a lo siguiente: Capa externa de PET (Polietilentereftalato) de 12 µm como mínimo de espesor, capa intermedia de PET metalizado de 12 µm como mínimo de espesor y la capa interna de PE (Polietileno) de 60 µm como mínimo de espesor. Con la impresión entre las dos capas de PET.	Exigido		
	Opcionalmente como alternativa al PET metalizado se podrán usar los materiales Aluminio y Polipropileno Biorientado metalizado.	Exigido		
	El diseño del envase individual primario deberá cumplir con el modelo o formato proveído por el I.N.A.N., el cual será de uso exclusivo para el P.A.N.I. La empresa deberá presentar una declaración jurada en la cual se compromete a ajustar el envase primario al modelo y el diseño proveído por el I.N.A.N., reconociendo la autoría y propiedad intelectual del INAN y de uso exclusivo para el P.A.N.I.	Exigido		
	El producto deberá ser envasado en envase individual primario con contenido neto de **1000 gramos** (1 kilogramo) y deberá cumplir con las resoluciones de envases. Ver Referencias	Exigido		
Especificaciones del rotulado del envase individual primario	**Rotulado general** – El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR/GMC 26/03 "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulado de Alimentos Envasados". La información establecida en la reglamentación citada deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios. – En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación 8. Instrucciones de la preparación de alimento 9. Información nutricional 10. Número de Registro Sanitario de Producto	Exigido		

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

	Alimenticio (R.S.P.A.) y Registro de Establecimiento (R.E.) otorgados por el I.N.A.N. - MSP y BS 11. Símbolo internacional y la leyenda "LIBRE DE GLUTEN" – 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, lo siguiente: **"DENUNCIAS: www.contrataciones.gov.py"**			

Referencia

➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 26/03 "Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulado de Alimentos Envasados".
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 46/03 "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 47/03 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los fines del Rotulado Nutricional".
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 82/93 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y calidad de la Leche en Polvo"
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 84/96 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y calidad de la Leche en Polvo"
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 138/96 "Inclusión de coadyuvante de tecnología/elaboración en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y calidad de la Leche en Polvo"
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 56/92 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos"
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 24/04 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Lista positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos"
➢ RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 32/07 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Lista positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos"
➢ LEY N° 3109/2006 "Que adopta el símbolo internacional de productos alimenticios SIN GLUTEN, aptos para enfermos y se arbitran las medidas de control y ejecución de su uso"
➢ RESOLUCIÓN S.G. N° 28/02 "Por la cual se adopta el emblema internacional para productos alimenticios y medicamentos que no contienen gluten; y se dispone su uso obligatorio en el país"

Especificaciones y rotulado de la caja contenedora	La caja contenedora del producto deberá ser de cartón corrugado, de manera a proteger el envase individual primario, con la parte superior e inferior lacradas, con cerramiento seguro e inviolable, asegurando la protec del producto contenido en ella y con capacidad de cont 10 kg, según el siguiente detalle: - Espesor: Mínimo: 4,1 mm - Gramaje: Mínimo: 650 g/m² - Resistencia a la explosión: Mínimo: 150 lb/pulg² - Absorción de agua normal para liners, Índice de Cobb no mayor a 0,6 g/100 cm² (a 300 segundos) liners. - Resistencia a la compresión de onda mínimo 350 kgf para apilamiento en columna. - Resistencia a la compresión de onda de minimo 460 kgf para apilamiento cruzado. En caso de uso de cinta adhesiva, la misma deberá	Exigido		

Ing. M.A.E. Sergio Barries
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSP y BS

	identificar el nombre de la empresa.			
	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: **MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL** **PROGRAMA ALIMENTARIO NUTRICIONAL INTEGRAL** **DISTRIBUCIÓN GRATUITA** **PROHIBIDA SU VENTA**	Exigido		
Control de calidad	**En el plazo estipulado en la Sección II, Criterio de Evaluación y Requisitos de Calificación (e) Solicitud de Muestras, se deberá presentar:** 1. Muestra del producto ofertado en una cantidad entre 400 gramos y 1.000 gramos junto con el documento original respectivo sobre los resultados de análisis o informe de ensayos emitido por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (I.N.T.N.) que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas del presente PBC correspondiente a la muestra presentada. Con la muestra se deberá presentar una Declaración Jurada del Elaborador que declare que el producto ofertado reúne las especificaciones técnicas solicitadas en este PBC y que dicho producto se encuentra registrado en el organismo oficial mencionando el número correspondiente de dicho registro de producto alimenticio. 2. Boceto de rotulación del envase individual primario en conformidad a las especificaciones del presente PBC. 3. Muestra del material de envase individual primario junto con el documento original respectivo sobre los resultados de análisis o informe de ensayos emitido por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (I.N.T.N.) debiendo constar la identificación de materiales de envase utilizado y el cumplimiento de especificaciones técnicas. 4. Boceto de rotulación de la caja contenedora en conformidad a las especificaciones del presente PBC. 5. Muestra de material envase de la caja contenedora junto con el documento original respectivo sobre los resultados de análisis o informe de ensayos emitido por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (I.N.T.N.) que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas.	Exigido		

Ing. MAG. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPBS

	La no presentación de lo solicitado en el plazo establecido, implicara la descalificación de la oferta.			
	Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar por cada lote de productos a entregar al programa, la certificación de conformidad con la presente especificación técnica, emitida por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN). Los gastos derivados de esta certificación de conformidad correrán por cuenta de la empresa adjudicada.	Exigido		
Registros sanitarios	a. Copia Autenticada por escribanía del Registro de Establecimiento (R.E) emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – I.N.A.N. Vigente por el 2014. Podrá ser presentado de la siguiente manera: - a nombre del oferente o - a nombre del titular del registro del producto a ser ofertado b. Copia Autenticada por Escribanía del Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A.) emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – I.N.A.N. Vigente por el 2014. Podrá ser presentado de la siguiente manera: - a nombre del oferente o - a nombre del titular del registro: En este caso el oferente deberá presentar una autorización del Titular del Registro a nombre del oferente o copia autenticada de Poder General o Especial para el presente llamado. Además deberá presentar una Declaración Jurada de que el oferente se hace responsable de garantizar la inocuidad y calidad del producto ofertado. A excepción de los poderes que ya se encuentran debidamente protocolizados, los demás documentos citados deberán contar con certificación de firma y estar protocolizado ante Escribanía Pública.-- - c. Copia Autenticada de Habilitación Vigente como mínimo hasta el 31/12/2014 de SENACSA. Podrá ser presentado de la siguiente manera: - a nombre del oferente o - a nombre del titular del registro del producto a ser ofertado.	Exigido		

Ing. MAE. Sergio Barros
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.

SECCIÓN VII.

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Cualquier otro documento adicional requerido.		
Balances impositivos y contables de los años (2011, 2012 y 2013)		
Constancia de poseer cuenta en entidades financieras y/o bancarias en plaza.		
Contratos y/o facturaciones anteriores de bienes similares a lo ofertado en los últimos 3 años (2011, 2012, y 2013)		
Certificaciones o Constancia de Satisfacción emitidas por entidades públicas y/o privadas con las cuales se hayan firmado contratos.		
Documento que acredite que es fabricante, representante oficial o distribuidor autorizado del producto ofertado y que cuenta con capacidad de provisión de la cantidad solicitada.		
Copia autenticada por escribanía del Registro de Establecimiento emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.		
Copia autenticada por escribanía del Registro Sanitario de Producto Alimenticio emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.		
Copia Autenticada por Escribanía del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – I.N.A.N. Vigente. Podrá ser presentado de la siguiente manera: - a nombre del oferente o - a nombre del titular del registro del producto a ser ofertado.		
Copia Autenticada por escribanía de la habilitación del SENACSA.		
Copia autenticada por escribanía de Certificado de Origen Nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio		
Copia Autenticada por escribanía de Certificado de Origen Nacional expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal		
Documento Original o Copia Autenticada por escribanía del resultado de análisis o Informe de Ensayo emitido por el I.N.T.N. que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas correspondiente a la muestra del producto ofertado, emitidos en el ejercicio 2014.		
Documento Original o Copia Autenticada por escribanía del Documento original sobre resultado de análisis o Informe de Ensayo emitido por el I.N.T.N. Que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas del envase individual primario, emitidos en el ejercicio 2014.		
Documento Original o Copia Autenticada por escribanía del Documento original de resultado de análisis o Informe de Ensayo emitido por el I.N.T.N. Que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas correspondiente a la muestra de la caja contenedora, emitidos en el ejercicio 2014.		
Boceto de rotulación del envase individual primario en conformidad a las especificaciones del presente PBC.		
Boceto de rotulación de la caja contenedora en conformidad a las especificaciones del presente PBC.		

Ing. MAE. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
MSPBS

Declaración jurada en la cual se compromete a ajustar el envase primario al modelo y el diseño proveído por el I.N.A.N., reconociendo su autoría y propiedad intelectual.		
Declaración Jurada del Elaborador, en formato original, que declare que el producto ofertado reúne las especificaciones técnicas solicitadas en este PBC y que dicho producto se encuentra registrado en el organismo oficial mencionando el número correspondiente de dicho registro de producto alimenticio.		
Declaración Jurada de la composición porcentual de los ingredientes y aditivos del producto ofertado.		
Declaración jurada del proveedor de la medida dosificadora (nacional o importada).		

***Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 14.2 de las IAO SBE**

Los oferentes que presenten la Constancia del Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) emitida por el sistema, al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la misma, siempre que dichos documentos se hallen "ACTIVOS".

Las personas físicas o jurídicas interesadas en participar en los procedimientos de contratación por la modalidad de Subasta a la Baja Electrónica, deberán estar inscriptas y habilitadas en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE).

Asunción, 10 de Octubre de 2014

Ing. M.A.E. Sergio Barrios
Director General
Dirección Operativa de Contrataciones
M.S.P. y B.S.