GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación del XVII Departamento de Alto Paraguay, publica la Adenda Nº 3, para comunicar a los potenciales oferentes, interesados en participar del LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN Nº 06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406, a fin de dar cumplimento a los principios generales de las Contrataciones Públicas (art. 4º de la Ley Nº 2051/03), las siguientes modificaciones del pliego de bases y condiciones:

1. ***SE MODIFICA LOS SIGUEINTES PUNTOS DEL PBC Y QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:***

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 33	**Se solicitará Muestras Si. Estas deberán presentarse conjuntamente con su oferta o hasta 24 horas posteriores a la fecha y hora de la apertura.** **LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN LA FORMA Y PLAZO ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN DE LA OFERTA.**
IAO 41	La adjudicación se dará a conocer por escrito (notificación personal a todos los oferentes participantes o por correo electrónico declarado en el Formulario 1 o vía Fax) a más tardar a los cinco (5) días siguientes a la adjudicación. Se considerará como notificada a partir de la fecha y hora del envío del escrito (personal, email o fax) y servirá de acuse el reporte digital impreso. Deberá difundirse además en el portal de la DNCP.

SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)

(c) **MUESTRAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**:
Los Oferentes deberán presentar junto con su oferta, como evidencia documentada, 4 (CUATRO) muestras del bien ofertado, por cada ítem ofertado, cuyo vencimiento no sea inferior a: 15 (quince) días contados desde la recepción para los ítems:

· Ítem: Leche Fluida UAT
· Ítem: Galletita Dulce.
· Ítem: Galletita Chía.
· Ítem: Chipa.

Al momento de recibir las muestras se labrará un acta de recepción, en el que se registrará los datos del bien especificado en el rótulo, la descripción y cantidad de artículos presentados, así como la fecha y hora de recepción.

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

Las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. Las muestras serán evaluadas conforme a los criterios y parámetros establecidos en la Sección II "Criterios de Evaluación y Calificación". Cada unidad de muestra deberá estar debidamente identificada para su correcta individualización y evaluación, estas muestras llevarán adherida una etiqueta o rótulo con los datos completos del oferente y referencia de la Licitación.

Estas deberán presentarse conjuntamente con su oferta o hasta 24 horas posteriores a la fecha y hora de la apertura.

LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN LA FORMA Y PLAZO ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN DE LA OFERTA.

PARA PRESENTACIÓN DE MUESTRA:
La muestra será presentada en la Oficina de la UOC de la Gobernación Departamental de Alto Paraguay

Los oferentes deberán presentar, en una caja de cartón, todas las muestras debidamente identificadas al momento de la apertura de ofertas y en la cantidad solicitada. Para su correcta individualización la caja llevará adherida una etiqueta o rótulo con los datos completos del oferente y referencia de la Licitación, además de la descripción y detalle de la cantidad de bienes que hay en el interior de la caja.

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las Especificaciones Técnicas del desayuno/merienda escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la olla Nutricional.
Los alimentos distribuidos deben ser inocuos y asegurar la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

1. ASPECTOS NUTRICIONALES

El valor calórico total (VTC) se deberá fraccionar en 5 comidas diarias en la siguiente distribución porcentual:

Cuadro 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Desayuno	**20% VCT**
Merienda	15% VCT
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.	

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

Por lo tanto, para el desayuno/merienda escolar, se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías, ya que este servicio está destinado a los estudiantes de la Educación Inicial y Educación Escolar Básica. De este VCT el 20% corresponde a un desayuno/merienda escolar, consecuentemente se debe aportar el equivalente a un valor medio de 360 kilocalorías +/- 36Kcal.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de +- 10% sobre las calorías estipuladas.

2. COMPOSICIÓN Y PORCIÓN DEL MENÚ

Todo desayuno/merienda escolar debe contemplar indefectiblemente un alimento liquido (leche) y como mínimo 3 (tres) diferentes tipos de alimentos sólidos, a fin de ser intercalados durante los días de la semana.

Alimento sólido

3) "Galletitas dulces con semillas de Chía y/o Sésamo;
4) "Galletita Dulce";
5) "Chipa Piru";

1 MENÚ CICLICO

Se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico.

Ejemplo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Galletita Dulce	Galletita Chía	Chipa piru	Galletita Dulce	Galletita Chía
Kcal	260	259	304	260	259
Semana 2	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Chipa piru	Galletita Dulce	Galletita Chía	Chipa piru	Galletita Dulce
Kcal	304	260	259	304	260
Semana 3	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Galletita Chía	Chipa piru	Galletita Dulce	Galletita Chía	Chipa piru
Kcal	259	304	260	259	304
Semana 4	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Galletita Dulce	Galletita Chía	Chipa piru	Galletita Dulce	Galletita Chía
Kcal	260	259	304	260	259

Período de distribución de la Leche (consignar el tiempo en que se realiza la reposición del producto): En forma Trimestral, en los primeros 10 días hábiles del mes.

Período de distribución del alimento sólido (consignar el tiempo en que se realiza la reposición del producto, especificar por cada alimento sólido distribuido): En forma Trimestral, en los primeros 10 días hábiles del mes.

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY

Secretaria de Administración y Finanzas

Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

Plan de Difusión del proyecto a la comunidad: **Se deberá describir los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC (a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, etc.), sobre toda información relevante para la comunidad (instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).**

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA UAT

1) <u>DESCRIPCIÓN GENERAL</u>

a) Definición: Se denomina 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 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.

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.

b) Condiciones Generales

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar (desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes; por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) Ingredientes

I. Ingredientes obligatorios

- Leche entera de vaca.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

II. Ingredientes prohibidos

No aplica.

d) Composición porcentual

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

e) Aditivos Alimentarios

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

f) Composición fisicoquímica y nutricional

La composición fisicoquímica y nutricional, deberá estar expresada por 100 mililitros, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1 y Tabla 2.

Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 mL de producto terminado listo para el consumo

Determinaciones		Límites de Aceptación	
Materia Grasa % m/v		Min. 3,0	
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)		0,14 a 0,18	
Densidad relativa a 15% C/15º C		Min. 1,028	
Estabilidad al etanol 68% (v/v)		Estable	
Extracto seco no graso % (m/m)		Min. 8,2	
Descenso Crioscópico	ºH	Min. -0,530	Max. -0,550
	ºC	Min. -0,512	Max. -0,535

Tabla 2: Composición nutricional por 100 mL del producto terminado listo para el consumo

Nutriente	Mínimo	Máximo
Proteínas % (m/m)	Min. 3,0	--

g) Especificaciones organolépticas del producto

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

h) 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 3 y 4.

Tabla 3: 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 4: 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 (Unidad Formadora de Colonia por mililitro de leche).

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

a) Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de tetra brik

i. **Tamaño del producto**:

El producto se presentará en envase tetra: *200 ml en vaso con pajita (sorbete).*

b) Especificaciones del rotulado del envase individual

El rotulado se rotulará “Leche entera UAT”.

i. Rotulado general

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “Para Rotulado de Alimentos Envasados”.

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa y en color negro, las siguientes frases:

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

•Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

•Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**

- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 021-440961 www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

ii. Rotulado nutricional:

El rotulado 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".

c) Especificaciones del envase secundario

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.

d) Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra arial, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
- Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

3. <u>REGISTROS SANITARIOS</u>

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

4. 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** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5. CONTROL DE CALIDAD

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

i. El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en *[indicar dirección, Departamento técnico, etc.]* 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 f "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla 1 y Tabla 2**; Y **"REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA REPRESENTATIVA" Tabla 3**, 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.

b) 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, nutricional y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1, 2 y 4.**

ii. Las muestras se realizarán sobre al menos *5%* 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 10 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.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

c) Incumplimientos:

i. La falta de entrega del primer lote con la Certificación conforme al requisito señalado en el punto **5 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".

ii. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al **punto 5 b)** se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1 y 2** ***"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.

iii. De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la **Tabla 4 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA INDICATIVA"** del presente documento, 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 **5 b)**.

iv. 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".

v. 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.

vi. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto **5 b) 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 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.

d) 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 **5 a)** y de muestras aleatorias indicadas en el punto **5 b)** de estas Especificaciones Técnicas.

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY

Secretaria de Administración y Finanzas

Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

7. 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 6 (seis) meses al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, abombados, sucios o averiados.

8. 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.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

B) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS

"GALLETITA DULCE"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) **Definición**: Se denomina *"Galletita Dulce"* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentará en envases individuales de 30 gramos.

b) **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) Ingredientes:

I. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos
- Agua. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

II. Ingredientes prohibidos:

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual

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

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

f) Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	**Máximo**
Energía (calorías)	338	580
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Hidratos de carbono (g)	65	80
Sodio (mg)	---	500

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color: característico.

Olor: característico.

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

2. <u>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</u>

a) Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

- **Tamaño y forma del producto:**

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

12. Especificaciones del rotulado del envase individual.

El producto se rotulará **"GALLETITA DULCE"** consignando el/los sabor/sabores, según corresponda.

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY

Secretaria de Administración y Finanzas

Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

i. Rotulado general:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado en 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 DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
•Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
• **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
• DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

ii. Rotulado nutricional:

El rotulado 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".

13. Especificaciones del envase secundario

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

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, 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 **polietileno de baja densidad**, **transparente** con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, 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

14. Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
- Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

3. REGISTROS SANITARIOS

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

4. REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a. **Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla 1**. *Aporte de Nutrientes por 100g*, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5. CONTROL DE CALIDAD

a) 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 **Tabla N°1 "APORTE DE NUTRIENTES"** .

ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido 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 10 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.

b) Incumplimientos:

i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “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.

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 5 a), 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.

v.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

c) 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 muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. 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 3 (tres) meses al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto 1 **g) Especificaciones organolépticas del producto.**
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

8. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERC OSUR 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 ASIGN ACIÓN 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, OTRA
- S 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 DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

"GALLETITA DULCE CON SEMILLAS DE CHIA Y/O SESAMO"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) **Definición**: Se denomina *"Galletita Dulce con semilla de chía y/o sésamo"* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, semillas de chía y/o sésamo, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentara en envases individuales de 30 gramos.

b) **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

c) **Ingredientes**

I. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
- Saborizantes/aromatizantes y aditivos permitidos
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Semillas de chía y/o sésamo (Máximo 10% m/m solas o en combinación)
- Agua .Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

II. Ingredientes prohibidos:

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

d) Composición porcentual

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

e) Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 "Asignación de aditivos y su conce ntración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

f) Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes 100 g de producto		
	Mínimo	**Máximo**
Energía (calorías)	338	580
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Hidratos de carbono (g)	65	80
Sodio (mg)	___	500

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color: característico.

Olor: característico.

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

2. <u>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</u>

b) Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

- **Tamaño y forma del producto:**

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

c) <u>Especificaciones del rotulado del envase individual.</u>

El producto se rotulará "GALLETITA DULCE CON SEMILLA DE CHIA Y/O SESAMO" consignando el/los sabor/sabores, según corresponda.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

i. Rotulado general:

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".

El producto adjudicado en 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 DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
- Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

ii. Rotulado nutricional:

El rotulado 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".

d) Especificaciones del envase secundario

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

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, 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 **polietileno de baja densidad**, **transparente** con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, 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

e) Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
- Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

3. REGISTROS SANITARIOS

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

4. REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a. **Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla 1**. *Aporte de Nutrientes por 100g*, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5. CONTROL DE CALIDAD

d) Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

vi. 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 **Tabla N°1 "APORTE DE NUTRIENTES"** .

vii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido 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 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

viii. 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.

ix. 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.

x. 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.

e) Incumplimientos:

vi. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “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.

vii. 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”.

viii. 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.

ix. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), 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.

f) Certificación por Marca de Conformidad

ii. 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 muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

6. TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7. 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 6 (seis) meses al momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **1 g) Especificaciones organolépticas del producto.**
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

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.
- 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 DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

"CHIPITA – CHIPA PIRU"

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) **Definición:** Se denomina "**Chipita**" (*Chipa piru*) al producto, de corteza crocante, que contiene principalmente almidón de mandioca, queso, huevo, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, leche, sal y anís, con o sin el agregado de aditivos permitidos, sometido a proceso de amasado y posterior horneado.

Se presentará en envases individuales de 30 gramos.

a) Condiciones Generales

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar (desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes; por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento..

b) Ingredientes

I. El producto deberá contener obligatoriamente:

- Almidón de mandioca
- Queso
- Huevo
- Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada
- Leche
- Sal Yodada (Máximo 1%).
- Anís

II. Ingredientes prohibidos

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

d) Composición porcentual

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

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

e) Aditivos alimentarios

Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N°50/97 "Asignación de aditivos y su conce ntración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería".

f) Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la **Tabla 1.**

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	**Máximo**
Energía (calorías)	177	545
Proteínas (g)	2	10
Grasas (g)	5	25
Hidratos de carbono (g)	31	70
Sodio (mg)	-----	600

g) Especificaciones organolépticas del producto

Aspecto: el producto debe presentarse en forma de argollas de tamaño uniforme. Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, ni parásitos
Color: tostado claro, no quemado en la superficie.
Olor: agradable, sin olor rancio.
Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
Textura: crocante.

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

a) Especificaciones del envase individual

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

i. Tamaño y forma del producto

El producto se presentará en forma de argollas características, en envase individual primario de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

b) Especificaciones del rotulado del envase individual

El producto se rotulará **"CHIPITA" o "CHIPA PIRU"**

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

i. Rotulado general

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "para rotulado de alimentos envasados".

El producto adjudicado en 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 DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
•Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
• **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
• DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

ii. Rotulado nutricional

El rotulado 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".

c. Especificaciones del envase secundario

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

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, 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 polietileno de baja densidad, transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, 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.

d. Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **Arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**
- Nombre del Programa: **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- DENUNCIAS: **0497-281005 – 021 440961 – www.gobernacionaltoparaguay.gov.py**

3) REGISTROS SANITARIOS

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros 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.

4) REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:
a. Declaración jurada de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la Tabla 1. Aporte de Nutrientes por 100g, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

5) CONTROL DE CALIDAD

g) Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

xi. 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 **Tabla N° 1 "APORTE DE NUTRIENTES"**.

xii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido 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 10 escuelas durante la ejecución del contrato].

xiii. 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.

xiv. 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.

xv. 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.

h) Incumplimientos:

x. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “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.

xi. 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 Contratacion es Públicas”.

xii. 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.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

xiii. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), 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.

i) Certificación por Marca de Conformidad

iii. 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 muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

6) TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

7) 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 3 (tres) meses desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **1 g) Especificaciones organolépticas del producto**
  - Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
  - Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados.

REFERENCIAS

- NORMA PARAGUAYA NP 32 002 00 “CHIPA. REQUISITOS GENERALES”. EDICIÓN 2000.
- 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.

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

- MERCOSUR/GMC/RES N°50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASI GN ACIÓN 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.

****

C) PLAN DE ENTREGAS.

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las Instituciones Educativas, los cuales serán entregados, conforme a las órdenes de compra emitidas. Conforme al IAO 1.1.d el sistema de Adjudicación de la presente contratación es por la Totalidad, en consideración a las dificultades y particularidades que presenta la zona de ejecución del proyecto por el difícil acceso hasta las instituciones educativas y a efectos de esto para que el proveedor adjudicado entregue de forma consolidada los productos, tanto los alimentos líquidos y sólidos.

La entrega iniciará con la emisión de la Orden de Compra y será realizada cada 3 (tres) meses, totalizando 3 (tres) entregas anuales de todos los productos en las distintas instituciones educativas beneficiadas conforme al Proyecto Aprobado por el Ministerio de Educación y Ciencias. El listado de instituciones se encuentra publicado en este llamado.

La firma adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas.

En los envases del bien deberán estar consignados la fecha de elaboración y vencimiento del producto.

Las remisiones deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicio quedará invalidada para los días en que no hubo clases.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a, estando el autorizado obligado

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

a recibir los bienes y suscribir las actas y remisiones de entrega hasta tanto el Director/a designe a otra persona en su reemplazo (registro de firmas). La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Nº	Código de establecimiento escolar	Codigo de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Localidad	Cantidad de Beneficiarios
PUERTO CASADO					
1	1702013	8107	Esc. Bas. Nº 3730	Castilla	63
2	1702014	8272	Esc. Bas. Nº 14708	Machete Vaina	47
3	1702020	11675	Es.Bas. Nº 7031	Km. 39	35
4	1702018	7895	Esc. Bas. Nº 4710	Riacho Mosquito	250
5	1702037	16717	Esc. Bas. 7874	Livio Fariña	10
6	1702026	16084	Esc. Bas. Nº 7875	Km. 40	24
7	1702016	16635	Col. Nac. Riacho Mosquito	Riacho Mosquito	54
8	1702029	16432	Esc. Bas. Nº 7685	Chaidi	26
9	1702001	7940	Esc. Bas. Nº 97 Juan de Ayolas	Puerto Casado	100
10	1702003	7600	Esc. Bas. Nº 2894 Bernanrdino Caballero	Puerto Casado	186
11	1702002	7893	Esc. Bas. Nº 297 Maria Auxiliadora	Puerto Casado	42
12	1702004	6068	Esc. Bas. Nº 1155 Domingo Savio	Puerto Casado	281
13			Colegio Domingo Savio	Puerto Casado	39
14	1702023	6831	Col. Nac. Juana M. de Lara	Puerto Casado	175
CARMELO PERALTA					
15	1702009	9140	Esc. Bas. Nº 1154 Ceferino Namucura	Cucaani	12
16	1702024	15360	Esc. Bas. Nº 7404 Guida Ichal	Guida Ichal	30
17	1702027	16085	Esc. Bas. Nº 7587 Punta Tiogal	Punta Tiogal	109
18	1702011	6331	Col. Nac. La Esperanza	Puerto Sastre	80
19	1702010	8770	Esc. Bas. Nº 596 Prof Dr Luis M. Argaña	Isla Margarita	70
20	1702029	8859	Col. Nac. Cap. Marcial Ramirez	Virgen del Carmen	137
21	1702011	8439	Esc. Bas. Nº 96 Alejo Garcia	Puerto Sastre	97
22	1702021	12388	Esc. Bas. Nº 7073 San Miguel	San Miguel	57
23	1702007	9342	Esc. Bas. Nº Pdte C.A. Lopez	Carmelo Peralta	200
FUERTE OLIMPO					
24	1701015		Esc. Bas. Nº 14499 Indigena Puerto Maria Elena	Fuerte Olimpo	43
25	1701002	3970	Esc. Bas. Nº 2484 Sor Angela Rodriguez	Fuerte Olimpo	97
26	1702006	10106	Esc. Bas. Nº 1456 Domingo Martinez de Irala	Puerto Olimpo	162
27	1701017	13665	Esc.Bas. Nº 7270 Maria Auxiliadora	Maria Auxiliadora	29
28	1701012	2870	Esc. Bas. Nº 1277 Sampson Harrison	San Carlos	18
29	1701004	3467	Esc. Bas. Nº 117 Mayor Ramon Bejarano	Fuerte Olimpo	298
30	1701004	3467	Col. Nac. MRB	Fuerte Olimpo	32
31	1701013	2798	Esc. Bas. Nº 5868 Dr. Andres Rivarola Queirolo	Toro Pampa	187

32	1701001	4492	Esc. Bas. Nº 5865 San Miguel Arcangel	Fuerte Olimpo	119
33	1701011	2892	Esc. Bas. Subv. Nº 2390 Monseñor Alejo Ovelar	Ñu Apu´a	68
34	1702005	7755	Col. Nac. Puerto Guarani	Puerto Guarani	60
35	1701022	16758	Col. Nac. Dr. A. Rivarola Q	Toro Pampa	21
36	1701003	3918	Col. Nac. Mons. Dr. A. Muzzolon	Fuerte Olimpo	136
37	1701011	2892	Col. Priv. Sub. Alejo Ovelar	Ñu Apu´a	25
BAHIA NEGRA					
38	1701003	6078	Esc. Bas. Nº 2261 Colonia Sierra Leon	Sierra Leon	15
39	1701014	2604	Esc. Bas. Nº 14500 Indigena 14 de Mayo	Pto 14 de Mayo	18
40	1701007	3108	Esc. Bas. Nº 2483 Puerto La Esperanza	Puerto Esperanza	174
41	1701006	3120	Esc. Bas. Nº 5825 Puerto Diana	Puerto Diana	112
42	1701005	3265	Esc. Bas. Nº 419 Tte 1º Adolfo Rojas Silva	Central	104
43	1701005	2352	Col. Nac. Tte 1º Adolfo Rojas Silva		86
44	1701016	11194	Esc. Bas. Nº Montessori del Sol	Sur	34
TOTAL DE BENEFICIARIOS					**4.049**

D) CONTROL DE CALIDAD

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora, distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

E) INDICACIONES GENERALES.

a) Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta el traslado, estiba y desestiba de los productos a los distritos que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la cantidad de kilómetros aproximados, según se detalle en el plan de entregas.

b) La convocante una vez adjudicada la empresa brindara la lista de las instituciones educativas beneficiadas con el desglose de las cantidades de los productos a ser distribuidos según corresponda y el periodo en el que se debe realizar las entregas, según corresponda.

c) Los Cronogramas de Entrega podrán estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante.

d) De “NO” cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de

multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.

e) La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)

f) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.

F) PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGA DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS.

a) La Contratante expedirá la orden de compra conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

b) Una vez emitida y recepcionada la Orden de Compra por el Proveedor este realizará la entrega de los productos según el Cronograma establecido en esta Sección. Todos los productos entregados estarán sujetos a los procedimientos de constatación de la calidad aleatorios que se establezcan en este documento.

c) No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada producto, contados a partir de la entrega en los distintos puntos de destino.

d) Una vez que la Empresa realice las entregas deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional), con la firma del/os funcionario/s distrital/es que hayan recepcionado el/los producto/s, a los efectos de certificar los datos (Cantidades y Firmas) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

e) El vehículo que transporta los productos deberá contar con los requisitos exigidos y detallados en esta Sección, relativas al Transporte.

GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY
Secretaria de Administración y Finanzas
Unidad Operativa de Contratación

LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL – LPN N°06/2018 COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS ID Nº 355.406. ----------

ADENDA N° 03

SECCION VII – ANEXOS

ANEXO N°I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Cualquier otro documento adicional requerido
Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un (1) Banco de plaza Registro de Establecimiento en la categoría 7, vigente expedido por la INAN. RSPA vigente, expedido por la INAN de cada ítem RNE expedido por el elaborador de los envases. Certificado de libre disposición de bienes expedido por la Dirección General de Registros Públicos.

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado "Activo e histórico".

La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo a la obtención del Código de Contratación.

TODOS LOS DEMAS PUNTOS PERMANECEN SEGÚN LO ESTIPULADO EN EL PBC.

VICTOR RIVAS MIRANDA
Encargado de UOC