LPN N° 03/2014 – "ADQUISICION DE LECHE ENTERA ENRIQUECIDA Y CEREALES PARA EL PROGRAMA COMPLEMENTO NUTRICIONAL EN LAS ESCUELAS DEL DEPARTAMENTO ÑEEMBUCÚ -AD REFERENDUM".

Pilar, 24 de marzo de 2013

ADENDA N° 02

- **Modificaciones en los siguientes puntos del Llamado:**

*** Modificaciones en "SECCIÓN I. DATOS DEL LLAMADO E INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES" ITEM 7; 23 Y 26**

9. ACLARACIONES DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACION

Los oferentes podrán solicitar a la Convocante aclaración sobre el contenido de los documentos de la licitación, por escrito a más tardar hasta las **08:00** horas del **27 de marzo de 2014** en **Unidad Operativa de Contrataciones: Dirección: Avda. Mcal. López y 14 de Mayo; Ciudad: Pilar, Paraguay; Teléfono: +595786233324; Dirección de correo electrónico:** uocgober1308@gmail.com

La Convocante remitirá a la DNCP hasta **cinco** días antes de la recepción y apertura de ofertas copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar la fuente para su publicación en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP- www.contrataciones.gov.py).

Si como resultado de las aclaraciones, la Convocante considera necesario enmendar las bases de la licitación, deberá hacerlo siguiendo el procedimiento indicado en la Cláusula 10.

24. PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en:

Dirección: *Avda. Mcal. López y 14 de Mayo.*

Ciudad: Pilar, Paraguay

Código postal: ----------

A la atención de: *Sr. Carlos F. Silva Medina, Gobernador*

La fecha límite para presentar las ofertases:

Fecha: 03 de abril de 2014

Hora: 10:00 a.m.

La Convocante podrá extender el plazo para la presentación de ofertas mediante una Adenda al PBC. En este caso todos los derechos y obligaciones de la Convocante y de los Oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

La Convocante tendrá la facultad de rechazar las ofertas presentadas en forma tardía, las que serán devueltas al oferente remitente sin abrir el/los sobre/s

26. **APERTURA DE OFERTAS.**

La Convocante llevará a cabo el acto de apertura de las ofertas en público en:
Dirección: **Avda. Mcal. López y 14 de Mayo**
Número de Piso/Oficina: **Unidad Operativa de Contrataciones**
Ciudad: **Pilar, Paraguay.**
Fecha: 03 de abril de 2014
Hora: 10:15 a.m.

GOBERNACIÓN DEL DPTO ÑEEMBUCÚ - UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Se procederá a la apertura de las ofertas en un acto público y formal y en presencia de los representantes de los oferentes que decidan concurrir, se leerán en voz alta y se registrarán en el acto, el nombre del oferente y si la oferta contiene modificaciones; los precios de la oferta, incluyendo ofertas alternativas, si estaban permitidas; la existencia de la garantía de mantenimiento de la oferta, las observaciones que manifiesten los participantes y cualquier otro detalle que la Convocante considere pertinente. En este acto, se realizará una verificación preliminar y meramente cuantitativa de la documentación presentada por los oferentes y éstos tendrán la oportunidad de revisar las ofertas de los demás participantes, dejándose constancia en el acta de apertura de ofertas. Al concluir el acto de apertura, se labrará un acta de conformidad a las disposiciones del artículo 54 del Decreto N° 21.909/03, y se le solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen la hoja de asistencia.

La omisión de la firma por parte de un oferente no invalidará el contenido y efecto del acta y se distribuirá una copia del acta a todos los oferentes. Ninguna oferta será rechazada durante el acto de apertura, excepto las ofertas tardías.

PERIODO DE CONFIDENCIALIDAD

No se divulgará a los oferentes ni a ninguna persona que no esté oficialmente involucrada con el proceso de la licitación, información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas, ni sobre la recomendación de adjudicación del contrato hasta la **notificación** de la adjudicación al/los oferente/es.

Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar a la Convocante en la revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas o en la adjudicación del contrato podrá resultar en el rechazo de su oferta.

Si durante el plazo transcurrido entre el Acto de Apertura y la fecha del informe de evaluación, un Oferente desea comunicarse con la Convocante sobre cualquier asunto relacionado con el proceso de la licitación, deberá hacerlo por escrito.

- **MODIFICACIONES EN LA SECCIÓN III**

DONDE DICE:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1)DESCRIPCION GENERAL.

a) **Definición:** Se entiende por 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 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32° C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

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

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.

2) INGREDIENTES.

2.1 Ingrediente Obligatorio.

Leche entera de vaca.

El producto deberá contener además Hierro, Zinc y Vitamina C.
Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-
1979, enmendado 2009.

2.2 Ingredientes Optativos. **(NO APLICA)**

2.3 Aditivos Alimentarios.

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

3) COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL.

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL) del producto para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1

Determinaciones	Limites de Aceptación
Materia Grasa % m/v	Min. 3,0
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)	0,14 a 0,18
Proteínas % (m/m)	Min. 3,0
Densidad relativa a 15% C/15º C	Min.
Lactosa % (m/m)	Min. 4,5
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable
Extracto seco no graso % (m/m)	Min. 8,2
Descenso Crioscópico ºH ºC	Min. Max -0.530 - 0.550
Hierro (mg/100ml)	-0, 512 -0,535
Zinc (mg/100ml)	1.5 2.5
Vitamina C (mg/100ml)	1.3 2.0 8.0 10.0

4) ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.

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

5) 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 1 y 2.

Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa.

Determinación	Categorización	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 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa.

Determinación	Categorización	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, es el de recuento en placa.

6) VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.

El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo **06 (seis) meses** de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a **04 (cuatro) meses** contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.

7) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE.

7.1 Especificaciones del envase primario.

El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 ml.-

I. Rotulado del envase primario.

El rotulado, debe efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto se denominará **"Leche UAT Entera Enriquecida ".**

- **Denominación del alimento.**
- **Contenido Neto.**
- **Datos del establecimiento elaborador.**
- **País de origen (Industria Paraguaya).**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**
- **Condiciones de conservación, cuando corresponda.**
- **Información nutricional.**
- **Números de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. Nº) y de Establecimiento (R.E. Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.**
- **Número de habilitación vigente de establecimiento otorgado por SENACSA.**

El producto que fuere adjudicado debe tener impresas en letra "Arial" y en color negro, en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución GOBERNACION DE ÑEEMBUCU
- Nombre del Programa COMPLEMENTO NUTRICIONAL
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

DENUNCIAS AL TELEFONO 021-415000 o www.contrataciones.gov.py
DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS

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

El rotulado de los productos debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM para Rotulación de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos".
- Resolución GMC 46/03 "RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados". Resolución 47/03 "RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

b) Especificaciones de la caja contenedora.

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.

I. 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 centimetros, la siguiente leyenda:**

Nombre de la Institución GOBERNACION DE ÑEEMBUCU
- Nombre del Programa COMPLEMENTO NUTRICIONAL
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

DENUNCIAS AL TELEFONO 021-415000 o www.contrataciones.gov.py
DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

8) REGISTROS SANITARIOS.

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

GOBERNACIÓN DEL DPTO ÑEEMBUCU · UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

9) **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

8.1 **Declaración Jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (**Formulario N° 9 – Sección VI**).

8.2 Boceto de rotulación del envase primario, con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

8.3 Boceto de rotulación de la caja contenedora con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

10) **CONTROL DE CALIDAD.**

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

a) El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en *la Gobernación de Ñeembucú, oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones, sito en Mcal. López y 14 de Mayo,* 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 3 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla N° 1; y "ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, Tabla N° 2", 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.

10.2 Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

a) Durante la ejecución del contrato, la Contratante podrá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar Determinaciones físico-químicas y microbiológicas, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las Tablas N° 1 y 3 de esta Sección.

b) Las muestras se realizarán sobre el *[10%]* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos *trimestrales hasta abarcar el 10% del total de las escuelas durante la ejecución del contrato*

c) La solicitud de toma de muestras podrá realizarse 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.

d) 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.

e) 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.

10.3 Incumplimientos:

a) La falta de entrega del primer lote con la certificación conforme al requisito señalado en el punto 10 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".

b) Si como resultado de las Determinaciones Aleatorias conforme al punto 10 b) se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las Tablas 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL", la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

c) De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la Tabla 3 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS" de esta Sección, 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 10 b).

d) 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".

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.

f) Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 10 b) ii, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y toma 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 cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

10.4 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 10 a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 10 b) de estas Especificaciones Técnicas.

11) TRANSPORTE.

El Proveedor es responsable que el transporte de los productos se realice en condiciones que garanticen su llegada en buenas condiciones a los distintos puntos de destino o a lo acordado con la convocante.

El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega del documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre-impresos para la expedición de las notas de remisión.

12) 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.

GOBERNACIÓN DEL DPTO ÑEEMBUCÚ - UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

Debe decir:

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA FLUIDA UAT.

1) **DESCRIPCION GENERAL.**

a) **Definición:** Se entiende por 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.

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

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.

2) **INGREDIENTES.**

a) **Ingrediente Obligatorio.**

Leche entera de vaca.

b) **Ingredientes Optativos.**

El producto podrá contener además vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la Resolución MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS" y en ningún caso deberá superar el 100 % de las IDR por porción de alimento.

Como excepción, el lodo no debe estar contenido en el producto.

c) **Aditivos Alimentarios.**

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

3) **COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y NUTRICIONAL.**

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL) del producto para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1

Determinaciones	Limites de Aceptación
Materia Grasa % m/v	Min. 3,0
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)	0,14 a 0,18
Proteinas % (m/m)	Min. 3,0
Densidad relativa a 15% C/15º C	Min. 1,028
Lactosa % (m/m)	Min. 4,5
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable
Extracto seco no graso % (m/m)	Min. 8,2
Descenso Crioscópico ºC	Min. -0, 512 Max -0,535

4) **ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.**

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

5) **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 1 y 2.

Tabla 2: 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 3: 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, es el de recuento en placa.

6) **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.**

El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como minimo **06 (seis) meses** de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a **04 (cuatro) meses** contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.

7) **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE.**

a) **Especificaciones del envase primario.**

El producto se presentará en envase tetra brik de ***1000 cm3 o mL***

I. **Rotulado del envase primario.**

El rotulado, debe efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se denominará **"Leche UAT Entera"**.

- **Denominación del alimento.**
- **Contenido Neto.**
- **Datos del establecimiento elaborador.**
- **País de origen (Industria Paraguaya).**
- **Lote.**
- **Fecha de vencimiento.**

- **Condiciones de conservación, cuando corresponda.**
- **Información nutricional.**
- **Números de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. Nº) y de Establecimiento (R.E. Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.**
- **Número de habilitación vigente de establecimiento otorgado por SENACSA.**

El producto que fuere adjudicado debe tener impresas en letra "Arial" y en color negro, en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

Nombre de la Institución GOBERNACION DE ÑEEMBUCU
- Nombre del Programa COMPLEMENTO NUTRICIONAL
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

DENUNCIAS AL TELEFONO 021-415000 o www.contrataciones.gov.py
DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS

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

El rotulado de los productos debe cumplir con lo establecido en:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 "RTM para Rotulación de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos".
- Resolución GMC 46/03 "RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados". Resolución 47/03 "RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional".

b) Especificaciones de la caja contenedora.

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.

I. 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:**

- Nombre de la Institución GOBERNACION DE ÑEEMBUCU
- • Nombre del Programa COMPLEMENTO NUTRICIONAL
- • "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
- DENUNCIAS AL TELEFONO 021-415000 o www.contrataciones.gov.py
- DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS

8) REGISTROS SANITARIOS.

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

9) **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

a) **Declaración Jurada** de la composición quimica y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (**Formulario N° 9 – Sección VI**).

b) Boceto de rotulación del envase primario, con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

c) Boceto de rotulación de la caja contenedora con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

10) **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 *la Gobernacion de Ñeembucu, Departamento de la Secretaria de Educacon* 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 **3 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL" Tabla N° 1; y "ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS, Tabla N° 2"**, 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-quimicas y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas N° 1 y 3** de esta Sección.

ii. Las muestras se realizarán sobre el [10%] de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos

iii. trimestrales hasta abarcar el 10% del total de las escuelas durante la ejecución del contrato.La solicitud de toma de muestras deberá realizarse 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.

c) **Incumplimientos:**

i. La falta de entrega del primer lote con la certificación conforme al requisito señalado en el punto 10 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 10 b) se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL"**, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.

iii. De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la **Tabla 3 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS"** de esta Sección, 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 10 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 lo periodos de tiempo establecidos en el punto 10 b) ii, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y toma 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 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 10 a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 10 b) de estas Especificaciones Técnicas.

11) **TRANSPORTE.**

El Proveedor es responsable que el transporte de los productos se realice en condiciones que garanticen su llegada en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega del documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

Se deben tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre-impresos para la expedición de las notas de remisión.

12) **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.

GOBERNACIÓN DEL DPTO ÑEEMBUCÚ · UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

DONDE DICE:

LISTA DE PRECIOS

Fecha:_____
LPN No:03/2014____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LOTE N°1 LECHE ENTERA FLUIDA UAT									
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	*50131702-011*	*Leche Fluida UAT Enriquecida*			*Litros*	*320.000*	*En envases tetra bricks de 1.000 ml*		
TOTAL OFERTADO LOTE 1									

DEBE DECIR:

LISTA DE PRECIOS

Fecha:_____
LPN No:03/2014____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LOTE N°1 LECHE ENTERA FLUIDA UAT									
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	*50131702-011*	*Leche Fluida UAT*			*Litros*	*320.000*	*En envases tetra bricks de 1.000 ml*		
TOTAL OFERTADO LOTE 1									

GOBERNACIÓN DEL DPTO ÑEMBUCU - UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES