Aregua, 02 de Marzo de 2018

Ref.:LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 04/2017 "Adquisición de Leche para el Programa de Alimentación Escolar en las Escuelas del Departamento Central - AÑO LECTIVO 2018

LA UNIDA OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO CENTRAL, COMUNICA LA MODIFICACION DE LAS FECHAS DE TOPE DE CONSULTA, FECHA Y HORA DE ENTREGA DE OFERTAS Y FECHA Y HORA DE APERTURA DE SOBRES. EN EL SISTEMA DE INFORMACION DE CONTRATACIONES PUBLICAS (SICP) DE LA PRESENTE CONTRATACION

ADENDA 03/2018

Se comunica a los potenciales oferentes que las modificaciones quedan compuesta como sigue

DONDE DICE

SECCION III – SUMINISTROS REQUERIDOS

REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS

B) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA FLUIDA UAT ENRIQUECIDA CON HIERRO, ZINC Y VITAMINA C.

1) DESCRIPCIÓN 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) Ingredientes obligatorios.

- 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.

b) Ingredientes optativos.

El producto podrá contener además otras vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la 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 "RTM de 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: Composición físico-química y nutricional por 100 mL del producto

Determinaciones		Límites 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. 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	ºH	Min. -0,530	Max. -0,550
	ºC	Min. -0, 512	Max. -0,535
Hierro (mg/100 ml)		Min. 1,5	Max. 2,5
Zinc (mg/100 ml)		Min. 1,3	Max. 2,0
Vitamina C (mg/100 ml)		Min. 8,0	Max. 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 2 y 3.

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) <u>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.</u>

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) <u>ESPECIFICACIONES DEL ENVASE.</u>

a) Especificaciones del envase primario.

El producto se presentará en envase tetra brik de: 1000 ml

Rotulado del envase primario.

El rotulado debe efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

- **El producto se denominará: "Leche UAT entera enriquecida con hierro, zinc y vitamina C"**
- **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: Gobernación del Departamento Central
- Nombre del Programa: Programa de Alimentación Escolar "Nutricentral"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS** A: *la Secretaría de Educación, Cultura y Deportes de la Gobernación del Departamento Central. Tél. 0291 432591/5 – (021) 3389348*

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: Gobernación del Departamento Central
- Nombre del Programa: Programa de Alimentación Escolar "Nutricentral"

"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS A: Secretaría de Educación, Cultura y Deportes de la Gobernación del Departamento Central. Tél. 0291 432591/5 – (021) 3389348

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.

a) 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).**

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 *[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 **punto3 "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-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.

ii. Las muestras se realizarán sobre al menos *[10%]* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos *trimestrales. 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 20 escuelas durante la ejecución del contrato].*

iii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.

iv. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.

v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

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”*** 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 **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 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 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.

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 el documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

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

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.

DEBE DECIR

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección se utilizará.

E) MARGEN DE PREFERENCIA

Se dará margen de preferencia a lo que estatuye el **DECRETO 6225/11 ART. 2 INC d)** en la cual se establece lo *siguiente " En las contrataciones de servicio que realicen las* ***MUNICIPALIDADES Y GOBIERNOS DEPARTAMENTALES;*** *si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada como fuera del territorio departamental de la contratante, esta será comprobada con la oferta más baja de la firma del territorio departamental de la contratante, agregando al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma que no podrá exceder del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la seleccionara para la adjudicación"*, con respecto al porcentaje a aplicar se aclara que será del 10% del precio.

SECCION III – SUMINISTROS REQUERIDOS

REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS

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
Proteínas % (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 CrioscópicoºC	Min. -0, 512 Max -0,535

4) ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.

- Aspecto: líquido.
- 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 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.

a) Especificaciones del envase primario.

El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 mL

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: Gobernación del Departamento Central
- Nombre del Programa: Programa de Alimentación Escolar "Nutricentral"
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS** A: *la Secretaría de Educación, Cultura y Deportes de la Gobernación del Departamento Central. Tél. 0291 432591/5 – (021) 3389348*

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: Gobernación del Departamento Central • Nombre del Programa: Programa de Alimentación Escolar "Nutricentral" **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".** **DENUNCIAS** A: Secretaría de Educación, Cultura y Deportes de la Gobernación del Departamento Central. Tél. 0291 432591/5 – (021) 3389348

8) <u>REGISTROS SANITARIOS.</u>

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) <u>REQUISITOS DOCUMENTALES</u>

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. 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) <u>CONTROL DE CALIDAD.</u>

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 **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-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.

ii. Las muestras se realizarán sobre el *[10%]* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos *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 20 escuelas durante la ejecución del contrato.*

iii. 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:

vii. 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”.

viii. 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.

ix. 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).

x. 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".

xi. 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.

xii. 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.

GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO CENTRAL
Unidad Operativa de Contratación

Abog. Martin Daniel Ruiz Cáceres
Director Interino DUOC
Gobernación Departamento Central