LCO Nº 10/2017 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL CUARTEL GENERAL DE LA ARMADA"
ID Nº 332.153.-

A los señores oferentes:

ADENDA Nº 02

Queda modificada y/o redactada en específicamente en los siguientes Ítems:

DONDE DICE:

Sección III. Suministros Requeridos
1. Especificaciones Técnicas.

Nº	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
19	Hamburguesa de carne vacuna	Deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente; como mínimo.
27	Mayonesa de 1/4 kg.	Mayonesa de /4 kg, como mínimo; por Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
		Podrá contener:
		a) Cloruro de sodio.
		b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
		El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.
		Deberá cumplir las siguientes condiciones:
		- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
		- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
		- Será de color amarillo uniforme
		El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
		Aditivos Permitidos
		Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de
		alimentos13: Salsas y condimentos"

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA

ISO 9001 NQAR

		El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información, como mínimo:
		1. Denominación del alimento
		2. Peso Neto
		3. Datos del Establecimiento elaborador
		4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
		5. Lote
		6. Lista de ingredientes
		7. Fecha de vencimiento
		8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
		9. Datos del Importador, en caso de productos importados
		10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
		11. Información Nutricional
		12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

COMANDO DE LA ARMADA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3 JEFATURA

DEBE DECIR:

Sección III. Suministros Requeridos
1. Especificaciones Técnicas.

Nº	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
19	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna paquete de 12 unidades, deben ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente; como mínimo.
27	Mayonesa de 1/4 kg.	Mayonesa de 1/4 kg, como mínimo; por Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.
		Podrá contener:
		a) Cloruro de sodio.
		b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).
		El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.

ISO 9001 NQA

		Deberá cumplir las siguientes condiciones:
		- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
		- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
		- Será de color amarillo uniforme
		El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
		Aditivos Permitidos
		Según MERCOSUR/GMC/RES Nº 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de
		alimentos13: Salsas y condimentos"
		El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario", Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados" y Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional" De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información, como mínimo:
		1. Denominación del alimento
		2. Peso Neto
		3. Datos del Establecimiento elaborador
		4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
		5. Lote
		6. Lista de ingredientes
		7. Fecha de vencimiento
		8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
		9. Datos del Importador, en caso de productos importados
		10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
		11. Información Nutricional
		12. Número de registros de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSP y BS.

Todos los demas puntos establecidos del PBC y la Adenda Nº 01 se mantienen invariables.

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
JEFATURA

Augusto Cesar Aguiar Cristaldo
CAP F DEM – Jefe UOC Nº 3

ISO 9001 INQAR