ADDENDA N° 9

POR LA CUAL SE MODIFICA UNA PARTE DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACION DEL LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICION DE GALLETITAS DULCES PARA MERIENDA ESCOLAR CORRESPONDIENTE A LA GOBERNACION DEL NOVENO DEPARTAMENTO PARAGUARI.-

Paraguarí, 10 de junio de 2014

Se comunica a los oferentes interesados en participar en la presente Contratación, que el Pliego de Bases y Condiciones queda modificado de la siguiente manera:

Se modifican las EETT de la Sección III Especificaciones técnicas, quedando de la siguiente forma:

GALLETITAS DULCES

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Definición: Con la denominación de *"Galletita Dulce"* se entiende al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible, azúcar y agua potable y otros ingredientes permitidos, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

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

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *"Complemento Nutricional en Escuelas Públicas"* en las Escuelas Públicas de país, dirigido a niños escolares; por lo tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan aceptable para los mismos.

El producto debe ser de horneado (ver periodo de vida útil), que no precise cocciones posteriores.

El producto está concebido para ser consumido diariamente por lo que las características organolépticas deben ser la adecuada al producto.

b) Ingredientes:

i) Ingredientes obligatorios:

El producto deberá contener necesariamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o miel.
- Agua potable.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal.
- Bicarbonato de sodio y amonio.

ii) Ingredientes opcionales:

- Leche (En polvo y/o fluida en la cantidad necesaria).
- Sal yodada (máximo 1%).
- Cacao o chocolate.
- Frutas y derivados.
- Saborizantes y aromatizantes permitidos.
- Podrá ser adicionado de vitaminas y minerales en cantidades entre el 5 y el 100 % de las IDR por la porción recomendada.

  Observación: Las sales a ser utilizadas para el enriquecimiento deberán ajustarse a lo establecido en el CODEX CAC/GL 10-1979, enmendado 2009.

iii) **Ingredientes prohibidos:**

- El Iodo contenido en el producto debe ser el aportado por la sal yodada, no permitiéndose otras adiciones al producto.
- Excepto la manteca, **no se permitirá el agregado de otra grasa de origen animal.**

c) **Composición porcentual.**

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

d) **Aditivos alimentarios**

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97.

e) **Composición físico-química y nutricional**

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1 para 100 gramos del producto terminado listo para el consumo para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1: Composición físico-química y aporte de nutrientes por 100 g del producto terminado listo para consumo.

	Cantidad por cada 100 g	Mínimo	Máximo
Energía (calorías)	380	338	420
Proteínas (g)	7	6	20
Grasas (g)	8	6	20
Hidratos de Carbono (g)	70	65	80

f) **Especificaciones organolépticas del producto:**

Aspecto: el producto debe presentarse de manera que no contenga sustancias extrañas y que no se encuentren alterados, averiados y/o atacados por insectos.
Color: característico.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).

2) **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO.**

El producto deberá ser, elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice el mantenimiento de las características organolépticas y la vida útil en óptimas condiciones por un periodo mínimo de 15 días a contar desde el momento de su fecha de entrega en las escuelas.
No serán aceptados en el momento de la recepción en los establecimientos escolares, lotes del producto sin fecha de vencimiento o que ésta fuera menor del tiempo estipulado en el párrafo anterior.

3) **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

a) **Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario deberá ser de **film polipropileno biorientado de 30 micrones.**

➢ **Tamaño y forma del envase individual:**

El producto se presentará en envase primario conteniendo 50 gramos, con una tolerancia de ± 10 gramos. Esto corresponde a aproximadamente a 8 a 12 unidades por porción, o las que correspondan para cumplir con el gramaje establecido.
Deberá cumplir con las siguientes resoluciones:

- 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

b) **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto se rotulará "GALLETITA DULCE SABOR ....." según cada caso.

i. Rotulado general:

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

"DENUNCIAS AL: 0531-432211/432979"

ii. Rotulado nutricional:

Etiquetado nutricional: El alimento 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".

El producto adjudicado en la cara frontal de 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:

- **Gobernación del 9° Dpto. Paraguari**
- **Programa de Merienda y Almuerzo Escolar**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL 0531-432211/432979**

c) <u>Especificaciones del envase secundario (bolsa contenedora).</u>

El envase contenedor del producto deberá ser de **polipropileno biorientado trasparente**, con un espesor mínimo de 35 micrones con cierre caliente sellado con la parte superior e inferior lacradas, 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.

i. Rotulado del Envase Secundario (bolsa contenedora).

En la bolsa contenedora deberá estar impresa la siguiente información:

Rotulado general.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase secundario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 2 centímetros**, las siguientes frases:

"DENUNCIAS al 0531-432211/432979"

Rotulado nutricional.

Etiquetado nutricional. El alimento 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". Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:

GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE PARAGUARI PROGRAMA MERIENDA ESCOLAR
"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-4154000, 0531-432979/432211 o www.dncp.gov.py

4) <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.

Marcelo D. Cabanas
Jefe U.O.C.

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI * Unidad Operativa de Contrataciones *

5) **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) **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 del envase secundario** con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

6) **CONTROL DE CALIDAD.**

a) **Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**

i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante debe 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 la ***Tabla N° 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

ii. Las muestras se realizarán sobre el 5% de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidas en periodos trimestrales.

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 6.1 se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la ***TABLA 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y 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 multas previstas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento y 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 6, a) 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.

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 Certificación inicial solicitado en el punto 6. a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 6 b) de estas Especificaciones Técnicas.

Marcelo D. Caballero
Jefe U.O.C.

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI * Unidad Operativa de Contrataciones * REPUBLICA DEL PARAGUAY

7) **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 será responsable del transporte del producto a los puntos de distribución establecidos por el Cronograma de Entrega, incluyendo la estiba y desestiba de los mismos en óptimas condiciones, garantizando la integridad del mismo. Las entregas se realizarán conforme al cronograma de entrega en coordinación con los establecimientos escolares.
El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega con 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.

8) **PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGAS DE LOS PRODUCTOS ADJUDICADOS**

Para los productos que no requieren de certificación previa para el inicio de la entrega, la Contratante expedirá la orden de compra conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
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.
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.
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.
El vehículo que transporta los productos deberá contar con los requisitos exigidos y detallados en esta Sección, relativas al Transporte.

9) **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.

GALLETITAS CRACKERS

1) **DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO**

a) **Definición**: Con la denominación genérica de *"Galletita – crackers"* se entiende al producto obtenido por la cocción (horneado) de una masa fermentada o con escasa fermentación, elaborado en forma mecánica y constituido por una mezcla de harina y agua, con sal, levadura, manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esa clase de productos.

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

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *"Complemento Nutricional en Escuelas Públicas"* en las Escuelas Públicas de país, dirigido a niños escolares; por lo tanto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan aceptable para los mismos.

2) **CARACTERÍSTICAS PARTICULARES**

La cocción (horneado) debe ser óptima de manera que el producto esté correctamente tostado y conserve su sabor agradable característico. En ningún caso, el producto debe presentar un tostado excesivo, que altere el sabor y la textura característica del producto. El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación y su valor deberá ser tal que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos de modo a asegurar la vida útil del producto. Ver tabla 1.

a) **Presentación del producto:** Se presentarán en envase primario conteniendo 50 gramos de producto, con una tolerancia de +- 10 gramos. Esto corresponde a aproximadamente a 8 u 12 unidades de galletitas por porción, o las que correspondan para cumplir con el gramaje establecido.

b) **Ingredientes:**

i) **Ingredientes obligatorios:**

El producto deberá contener necesariamente:

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Agua potable.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal hidrogenado y/o aceite vegetal.
- Levadura.
- Sal.

ii) **Ingredientes opcionales:**

- Leche en polvo y/o suero de leche.
- Bicarbonato de sodio y amonio.
- Azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.
- Almidón o féculas.
- Enzimas y aditivos alimentarios permitidos.

iii) **Ingredientes no permitidos:**

- Gracias de origen animal, excepto la manteca.
- El Iodo contenido en el producto debe ser el aportado por la sal yodada.

c) **Composición porcentual.**

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

d) **Aditivos alimentarios**

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97.

e) **Composición físico-química y nutricional**

La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1 para 100 gramos del producto terminado listo para el consumo para los nutrientes obligatorios.

Tabla 1: Composición físico-química y aporte de nutrientes por 100 g del producto terminado listo para consumo.

	Cantidad por cada 100 g	Mínimo	Máximo
Humedad (%)	3	1	5

Marcelo M. Cabanas
Jefe U.O.C.

Energía (calorías)	441	386	507
Proteínas (g)	11	9	13
Grasas (g)	13	10	16
Hidratos de Carbono (g)	70	65	80
Sodio (mg)	500	---	600

f) **Especificaciones organolépticas del producto:**

Aspecto: color pálido tostado con zonas vesiculadas más oscuras en las superficies superior e inferior. Presentarán forma geométrica (cuadrada o rectangular) y espesor regular.
Olor: agradable, característico.
Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
Textura: crocante y de fácil masticación.

3) **REGISTROS SANITARIOS.**

La empresa adjudicada deberá contar con los siguientes registros vigentes expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):

- **Registro de Establecimiento (R.E. Nº.) vigente de la empresa elaboradora/importadora.**
- **Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.) vigente.**

4) **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

d) **Especificaciones del envase individual primario.**

El envase individual primario deberá ser de **film polipropileno biorientado de 30 micrones.**

- **Tamaño y forma del envase individual:**

El producto se presentará en envase individual primario con contenido neto de 30 gramos y deberá cumplir con las siguientes Resoluciones:

- 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

e) **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto se rotulará "GALLETITA – CRACKERS".

iii. **Rotulado general:**

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

"DENUNCIAS AL: 0531-432211/432979"

iv. **Rotulado nutricional:**

Etiquetado nutricional: El alimento 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".

El producto adjudicado en la cara frontal de 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:

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI Unidad Operativa de Contrataciones

Jefe U.O.C.

Gobernación del 9° Dpto. Paraguari
Programa de Merienda Escolar
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS AL 0531-432211/432979

f) **Especificaciones del envase secundario.**

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

- Cajas de cartón corrugado resistente al peso de los productos, con la parte superior e inferior lacradas, 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 (tres) kilogramos. Deben estar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que debe colocarse la caja.
- Bolsas de polipropileno biorientado transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad máxima de 3 (tres) kilogramos garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas.

Rotulado general.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados", y con lo establecido en el Decreto Nº 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario" Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Registro de Establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN, MSPBS). La información establecida en las reglamentaciones citadas deberá estar impresa de forma clara e indeleble en los envases individuales primarios.

El producto adjudicado al dorso del envase secundario, deberá tener impresas en letra "**arial**" y en color negro en un tamaño **no menor a 2 centímetros**, las siguientes frases:

"DENUNCIAS al 0531-432211/432979"

Rotulado nutricional.

Etiquetado nutricional. El alimento 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". Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:

GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE PARAGUARI PROGRAMA MERIENDA ESCOLAR
"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-4154000, 0531-432979/432211 o www.dncp.gov.py

5) **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** de composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.
c) **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.
d) **Boceto de rotulación del envase secundario** con el objeto de constar la conformidad de la información del boceto con las especificaciones técnicas indicadas en esta Sección.

6) **CONTROL DE CALIDAD.**

a) **Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**

vi. Durante la ejecución del contrato, la Contratante debe 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 la ***Tabla N° 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y APORTE DE NUTRIENTES"*** de esta Sección.

vii. Las muestras se realizarán sobre el 5% de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidas en periodos trimestrales.

viii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la

Manuel A. Cabanas
Jefe U.O.C.

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.

b) Incumplimientos:

v. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 6.1 se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la ***TABLA 1 "COMPOSICIÓN FÍSICO-QUÍMICA Y 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.

vi. 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 multas previstas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

vii. 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.

viii. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 6, a) 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.

c) 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 Certificación inicial solicitado en el punto 6. a) y de muestras aleatorias indicadas en el punto 6 b) de estas Especificaciones Técnicas.

7) 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 será responsable del transporte del producto a los puntos de distribución establecidos por el Cronograma de Entrega, incluyendo la estiba y desestiba de los mismos en óptimas condiciones, garantizando la integridad del mismo. Las entregas se realizarán conforme al cronograma de entrega en coordinación con los establecimientos escolares.

El Proveedor es responsable de contar en todo momento y en cada punto de entrega con 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.

8) REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO:

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Lotes de productos cuyo vencimiento sea inferior a 4 (cuatro) meses desde el momento de su recepción.
- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 1.

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI Unidad Operativa de Contrataciones

Marcelo D. Cabanas
Jefe U.O.C.

- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto 2 f) Especificaciones organolépticas del producto.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas.

9) **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.

PLAN DE ENTREGAS

La empresa adjudicada se encargará del transporte, entrega, descarga, en sitio de las Galletitas Dulces en las Instituciones Educativas Beneficiadas conforme al Listado de Escuelas Beneficiadas por el Programa "Complemento Nutricional 2014". La empresa adjudicada realizará las entregas de acuerdo a la orden de compra emitida por la Convocante y de acuerdo al listado mencionado y contarán con 10(diez) días hábiles siguientes a la emisión de dicha orden para la entrega total de las Galletitas a las Instituciones beneficiadas. Las órdenes se emitirán mensualmente según el cronograma pudiendo modificarse de acuerdo a la necesidad de la Convocante. La cobertura abarca de lunes a jueves de la semana de un paquete de 50 gramos por alumno, por aproximadamente 13 semanas escolares.

Los días de entrega serán de lunes a viernes (hábiles) a partir de las 07:00 hs hasta las 15:00 hs. El responsable de la recepción de las Galletitas será el/la Director/a y/o Secretario General de cada Institución mediante nota de remisión y todas las documentaciones correspondientes que será firmado y recepcionado por el/la director/a de la Institución.

La Convocante, a través de la Secretaría de Educación del Gobierno Departamental de Paraguarí tendrá a su cargo el control relacionado con la ejecución del presente contrato.

INDICACIONES GENERALES

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.

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

De "NO" cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran 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.

****

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI

Marcelo D. Cabanga
Jefe U.O.C.

Se agrega sólo la planilla de precios del Formulario 3 de la Sección VI Formularios de la Oferta, quedando de la siguiente forma:

							Fecha:_____ LPN No:_____		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item *	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
	(indicar el código de catálogo)	*[indicar la descripción de los Bienes]*	*[indicar la marca de los Bienes]*	*[indicar la procedencia de los Bienes]*	*[indicar la unidad de medida de los Bienes]*	*[indicar la cantidad de los Bienes/Servicios]*	*[Indicar la forma de presentación de los Bienes]*	*[indicar el precio unitario por item]*	*[indicar el precio total por item]*
1-	50181909 -002	Galletita dulce			RACION	421.560	BOLSAS DE 50 gr.		
2-	50181909 -003	Galletita salada			RACION	1.826.760	BOLSAS DE 50 gr.		
								Precio Total:	

La presente adenda será considerada parte del Pliego de Bases y Condiciones en este procedimiento de Licitación, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 22° de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".