

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LICITACION PUBLICA N° 05 /2010

En base a lo autorizado por Resolución D-N° 007 /2010 de fecha 5 de Agosto de 2.010 y rectificada por Resolución P-N° 215/2010 de fecha 17 de Agosto de 2010 llámase a Licitación Pública para la adquisición de leche entera en polvo fortificada, con destino al Programa Materno Infantil del Instituto de Obra Social de la Provincia de Entre Ríos (I.O.S.P.E.R.), con sujeción al Pliego de Especificaciones Técnicas y de Condiciones Generales que se acompañan y forman parte del presente pliego.-

ARTÍCULO N° 1 Objeto del llamado.

El Instituto de Obra Social de la Provincia de Entre Ríos llama a Licitación Pública con el objeto de adquirir 25.000 Kg. de leche entera en polvo fortificada en estuches de 500 a 1.000 gramos con destino al Programa Materno Infantil del I.O.S.P.E.R, en un todo de acuerdo a las condiciones establecidas en los Pliegos de Especificaciones Técnicas y Generales que forman parte del presente.-

RENGLON N° 1 :

Leche entera en polvo fortificada, en estuches de 500 a 1.000 gramos, cantidad a adquirir: 25.000 Kilogramos.-

ARTICULO N° 2: Muestras.

Los proponentes deberán especificar la marca del producto que se ofrece, debiendo presentar muestra del mismo en División Depósitos del Instituto hasta una (1) hora antes del acto de Apertura de Ofertas, como asimismo especificarán las características de composición del producto adjuntando certificado de la Dirección de Bromatología de la Provincia de Entre Ríos.-

ARTICULO N° 3: Adjudicación.

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente de acuerdo a lo expresado en el Pliego de Condiciones Generales.-

ARTICULO N° 4: Lugar y plazo de entrega

El adjudicatario deberá entregar el producto, libre de gastos de fletes, acarreos, etc. En División Depósitos del I.O.S.P.E.R., sito en calle Andrés Pazos 243 de la ciudad de Paraná.-

El Instituto conforme necesidad, requerirá al adjudicatario la provisión de 600 kilogramos hasta 3 veces por semana, o aquella cantidad que considere, en la época que lo estime, hasta completar la entrega de la totalidad adjudicada

El requerimiento se efectuará en forma fehaciente, debiendo el adjudicatario realizar la entrega dentro de los cinco (5) días hábiles posteriores a la recepción del mismo.-

ARTICULO N° 5: Fecha de vencimiento del producto.

Según lo establecido en el Pliego de Especificaciones Técnicas que forma parte del presente llamado.-

ARTICULO N° 6: Notificación de la adjudicación.

La notificación fehaciente de la adjudicación al oferente se realizará mediante la remisión de la respectiva Orden de Compra al domicilio constituido.

ARTICULO N° 7: Mantenimiento de oferta.

La oferta presentada tendrá validez plena por veinte (20) días contados desde la apertura de la licitación. Vencido dicho termino sin que se hubiese resuelto la adjudicación, los oferentes que invoquen este plazo y optaren por el desistimiento de sus propuestas lo comunicaran por escrito al Instituto, de lo contrario se tendrá por valida la misma.

ARTICULO N° 8: Facturación, forma y lugar de pago.

El pago se realizará al adjudicatario dentro de los diez (10) días hábiles de cada entrega, previa presentación de factura en División Depósitos.-

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL INSUMO ALIMENTARIO

1. LECHE ENTERA FORTIFICADA EN POLVO CON DESTINO A LACTANTES ENTRE 7 Y 12 MESES DE EDAD

Presentada en envases de 500 a 1.000 grs.

Elaborada por el sistema Spray y que deberá responder a las condiciones exigidas por el Código Alimentario Argentino –Arts. 567, 569 bis y en caso de que coticen leche en polvo instantánea deberá, además, cumplir con el Art. 570 bis Resol. 879 del 05-06-85.- Independientemente de la capacidad del envase presentado deberá cubrirse como mínimo con la cantidad establecida para cada módulo alimentario.-

1.1. ASPECTO BACTERIOLOGICO

1. El producto adjudicado deberá cumplir con las exigencias establecidas en la Resolución MS y AS 3/95 que incorpora al Código Alimentario Argentino la Res. GMC 82/93- Reglamento Mercosur de Identidad y Calidad de Leche en Polvo.-

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	CATEGORIA I.C.M.S.F.	MÉTODO DE ENSAYO
Microorganismos Aerobios Mesófilos viables / g	n=5 c=2 m=30000 M=100000	5	FIL 100B: 1991
Coliformes a 30° C / g	n=5 c=2 m=10 M=100	5	FIL 73 A: 1985
Coliformes a 45° C / g	n=5 c=2 m<3 M=10	5	APHA 1992 Cap. 24 (*)
Estalilococos coagulasa positivo / g	n=5 c=1 m=10 M=100	8	FIL 60 A: 1978
Salmonella spp / 25g	n=10 c=0 m=0	11	FIL 93 A: 1985

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

Composición Química Aproximada cada 100 g. (*)	Ingesta Diaria Recomendada (**)	% cubierto por día		% cubierto por taza (200 ml)	
		50 g	60 g		
Valor Energético	490 Kcal.	-	245	294	127 Kcal

Hidratos de Carbono	38 g	-	-	-	-
Lípidos	26 g	-	-	-	-
Proteínas	26 g	50,0 g	26 %	31 %	14 %
Minerales	6,5 g	-	-	-	-
Humedad	3,5 g	-	-	-	-
Vitamina C	100 mg	60,0 mg	83 %	100 %	43 %
Hierro	12,0 mg	14,0 mg	43 %	51 %	22 %
Zinc	9,0 mg	15,0 mg	30 %	36 %	16 %

(*) “Se tomará una tolerancia en \pm 10 % para macronutrientes y de \pm 20 % para micronutrientes, respecto a los valores declarados en el rótulo”.

(**) DDR, GMC Res. 18/94, Res. MSAS 3/95.

No podrá efectuarse ninguna manifestación de carácter promocional.

Deberá ajustarse a las disposiciones éticas del Código de Comercialización de Sucedáneos de la leche materna.

Todos los envases deberán presentar en un lugar destacado y con letras de buen realce y visibilidad las siguientes leyendas:

“La leche materna es el mejor alimento para el bebe. Hasta los seis meses de vida no debería recibir ningún otro alimento”.

“Importante: no mezcle esta leche con te o mate porque esto puede cambiar su color y disminuye la absorción del hierro. Esta leche no debe ser hervida más de 5 minutos porque pierde parte de su valor nutritivo”.

1.2. ASPECTO FISICO-QUIMICO

Deberá responder a las características y exigencias siguientes:

Color: Blanco amarillento.-

Aspecto: polvo muy fino, uniforme, sin grumos ni sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles.-

Olor: Agradable, semejante al de la leche fluída, no rancio, ni olores extraños.-

Reacción: Reconstituido el producto con la calidad conveniente de agua destilada, previamente hervida y enfriada a 35 – 40 grados centígrados, debe ser ligeramente ácido al tornasol y presentará un PH entre 6,4 y 6,8 medido a 20 grados centígrados y una acidez no superior a 0,18% PV, expresada en ácido láctico.-

Solubilidad: El índice de solubilidad no será mayor de 1,0 cm³ (según método de American Dry Milk Institute-ADMI-Boletín 916).-

Humedad: El contenido en agua no será superior a 3,5 g por cada 100 g de producto.-

Ceniza: A temperatura de 500 – 550 grados centígrados, el producto podrá contener como máximo 7% p/p.-

Otras Sustancias: No deberá contener el producto adjudicado, sustancias conservadoras, antioxidantes, estabilizantes, ni residuos detectables de hormonas y/o antibióticos. No deberá presentar un contenido en metales tóxicos y/o toxinas bacterianas en cantidades superiores a las permitidas o a las estimadas como tolerables por la Autoridad Sanitaria Nacional. No deberá contener ion nitrito en cantidad superior a 5 mg/kg., ni ion nitrato en cantidad superior a 20 mg./ kg.. No deberá contener aflatoxinas en cantidad superior

a 5 microgramos/kg. No deberá contener residuos de pesticidas en cantidades mayores que resulten de multiplicar los límites establecidos en el inciso 13 del artículo 556 del CAA por el factor 8,5.

Fecha de vencimiento del producto (mes y año):

La misma estará comprendida dentro de un plazo máximo de seis (6) meses de la fecha de elaboración y estará contenido en recipiente de material plástico sintético permeable a la luz visible y/o ultravioleta, que deberá incluirse en otro, impermeable a la luz visible y/o ultravioleta (Art. 555 bis – C:A:A).-

En función del plazo de vencimiento del producto, especificado precedentemente, deberá tenerse en cuenta al momento de la entrega que, dicho vencimiento no podrá operar antes de los cinco (5) meses contados a partir de la fecha de entrega.-

En ningún caso se aceptarán envases deteriorados o abollados, en el caso de hojalata.-

No se aceptarán packs o envases que contengan unidades de distintas partidas.-

1.3 ACONDIONAMIENTO DE ENVASADO DE LA MERCADERIA:

La composición del producto debe ajustarse a los Artículos 567; 569 bis y 570 bis (Resolución N° 879 del 05-06-85) del Código Alimentario Argentino.-

Envasado : El envase externo deberá ser en caja de cartón sin rótulo adicional y el interno una bolsa de polietileno envasado al vacío.-

Para su rotulación se tendrá presente las resoluciones citadas anteriormente y la Res. N° 82/93 – MGC-MERCOSUR: Identidad y Calidad de Leche en Polvo. De acuerdo al Art. 567 del C:A:A: y con caracteres bien visibles en el envase deberá contener las siguientes especificaciones:

- Composición porcentual aproximada.
- Lista de ingredientes (en orden decreciente).
- Valor energético por 100 g de leche en polvo fortificada y en una taza (200 ml) de producto reconstituido según instrucciones del envase.
- Cuadro de ingestas diarias de referencia y % cubierto en la dosis diaria recomendada.
- Forma de reconstitución con agua potable hervida para obtener la leche fluida correspondiente.-
- Recomendaciones para mantener en buen estado el producto, lugar fresco, seco, oscuro y recipiente cerrado.-
- Precauciones y manejo una vez abierto el envase.-
- Composición química porcentual aproximada.-
- Contenidos netos.-
- Identificación del origen.-
- Identificación del lote.-
- Fecha de duración mínima.-
- Deberá figurar números R.N.E. y R.N.P.A.

No podrá efectuarse ninguna manifestación de calidad o de carácter promocional.-

Deberá ajustarse a las disposiciones éticas del Código de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna.-

En los packs o envases colectivos continentes de las unidades de leche entera en polvo deberán consignarse los siguientes datos:

- a. Número de módulos que es posible estibar.-

- b. Nombre del proveedor.-
- c. Fecha de armado del módulo.-
- d. Fecha de vencimiento del módulo y lapso de aptitud. La fecha de vencimiento será aquella que resulte más próxima del conjunto de los productos incluidos y el lapso de aptitud no será menor a cinco meses a partir de la fecha de entrega efectiva de las cajas al Licitante.-
- e. Indicador de la posición de estibaje.-

1.4 OTRAS CONDICIONES

El Ministerio de Salud y Acción Social de la Provincia de Entre Ríos a través de la Dirección de Bromatología, de su dependencia, podrá verificar las condiciones higiénico - sanitarias de las dependencias donde almacenare el producto la firma adjudicataria, para ello las firmas concurrentes deberán determinar en sus ofertas el lugar donde se deposita el producto antes de ser distribuido.-

Al momento de la entrega de los bienes, en presencia del Licitante y del Adjudicatario se extraerán muestras tomadas al azar de todo lo recibido, para que se proceda a los análisis cuali-cuantitativos correspondientes, de acuerdo a lo prescripto en el C.A.A.-

Los exámenes de aptitud bromatológica estarán a cargo de la Dirección de Bromatología dependiente de la Secretaría de Salud – Ministerio de Salud y Acción Social de la Provincia de Entre Ríos.-

Los envases seleccionados para análisis serán identificados adecuadamente en presencia del adjudicatario o de su representante, en este mismo acto se labrará el acta respectiva, donde contará además el nombre del organismo que tendrá a su cargo la realización de los análisis, debiendo éste comunicar al adjudicatario la fecha de inicio de los mismos, a fin de que pueda concurrir el adjudicatario o su representante. La incomparecencia del adjudicatario o de quien lo represente, no será obstáculo para la realización del análisis cuyo resultado se tendrá por firme y definitivo.-

Las muestras para análisis serán acompañadas por una planilla en la que constarán los siguientes datos:

- a) Fecha y sitio de la toma de muestras.-
- b) N° de partida.-
- c) Cantidad de cada partida.-
- d) Tipo de producto.-
- e) Nombre del Organismo remitente.-
- f) Cantidad retirada para analizar por partida.-

En un plazo no mayor de doce (12) días hábiles a la fecha de recibidas las muestras en el laboratorio, el adjudicatario tomará conocimiento escrito de los resultados de los análisis, y de no existir disconformidad con el resultado obtenido, al día siguiente comenzará a regir el plazo respectivo de la Orden de Compra.-

Cuando razones técnicas o resultados presuntivos hagan necesaria la confirmación mediante métodos específicos, se comunicará a la firma adjudicataria la extensión de dicho plazo hasta un máximo de quince (15) días a partir de la emisión del primer informe.-

El Licitante, se reserva el derecho de realizar inspecciones no programadas a los depósitos donde se encuentren almacenados los productos adjudicados en la presente Licitación Pública, como asimismo el control del vehículo de transporte de sustancias alimenticias conforme C.A.A. Y Decreto N° 2996 del 22-06-89 M.B.S.C.y E. de la

Provincia de Entre Ríos.-

ESPECIFICACIONES ESPECIALES DE LAS LECHES FORTIFICADAS CON FE, ZN, ÁCIDO ASCÓRBICO

Los establecimientos elaboradores del producto serán sometidos a inspección sobre Buenas Prácticas de Manufacturas según Resolución GMC 80/96 en el momento de la licitación.

Las leches fortificadas, deberán cumplir con las especificaciones del Código Alimentario Argentino para “Leche entera en polvo” (Resoluciones MS y AS 3/95 que incorpora al Código Alimentario Argentino la Res, GMC. 82/93 – Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leche en Polvo-, y Res. MS y AS 433/97 que incorpora la Res. GMC 138/96:

Inclusión de Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración en el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad de Leche en Polvo).

Las empresas deberán presentar, al entregar el producto, el análisis representativo del lote donde, además de las características generales exigidas por el Código Alimentario Argentino, consten los análisis de FE, ZN, y ácido ascórbico realizados según normas FIL, AOAC u otras aceptadas por la autoridad de contralor.

La autoridad de contralor podrá muestrear hasta el 2 % de los packs de cada lote, tomando luego de cada pack uno o mas envases para obtener una muestra no menor a 15 envases individuales por lote (*). La muestra se dividirá en tercios: una sub muestra para análisis de inspección y aceptación, otra para duplicado y la tercera para contramuestra. Si los resultados son satisfactorios, el duplicado en poder del comprador quedará liberado para su utilización. En caso contrario, a requerimiento de cualquiera de las partes, el laboratorio en que se realizó el primer análisis, analizará la submuestra duplicado en presencia del / los peritos técnicos de parte / s. En caso de ser solicitado por una de las partes, se acordará un laboratorio para realizar el análisis de la tercera sub muestra.

La autoridad del contralor podrá solicitar, luego de aceptada la partida, parte de la contramuestra al vendedor a fin de realizar un análisis posterior, cercano a la fecha de vencimiento, para determinar la concentración de ácido ascórbico. Dicha muestra deberá conservarse durante todo el período de vida útil a temperatura ambiente no superior a 25°C (se considerará una tolerancia de $\pm 1^{\circ}\text{C}$).

(). El muestreo de inspección y aceptación propuesto trata de minimizar el número de unidades que se deben retirar de cada lote y representa porcentajes variables del producto en función a) del número de unidades por pack, que puede variar en las diferentes empresas elaboradas y b) de la cantidad de kg. de leche en polvo que constituya cada licitación. Si las compras son muy pequeñas (1000 kg.) al retirarse un mínimo de 15 unidades, esto representará el 1.5 % del total del producto. En compras superiores (5000 o 10000 kg.) solo se retirará el 0.3 o 0.15 % del producto respectivamente. Es importante que las empresas entreguen todo el producto de un mismo lote para minimizar el número de unidades a retirar.*

CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO

El control de calidad de los nutrientes agregados debe determinarse por espectrofotometría de absorción atómica (Fe y Zn) y por titulación en presencia de 2,6-diclorofenol-indofenol o por Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) para el ácido ascórbico, como se detalla más adelante.

Tolerancia en los resultados analíticos: las tolerancias y cumplimiento con la fortificación quedarán fijadas como +20 % de los valores declarados en el rótulo para los tres nutrientes agregados Fe, Zn y ácido ascórbico, en cumplimiento con la Res. GMC 018/94 y Res. MS y AS 003/95 (Inciso 3.4).

En relación a este Punto. El rotulado del alimento deberá tener en cuenta la concentración de nutrientes propia de la leche. Esto es especialmente importante en el caso del Zn cuyo contenido intrínseco en leche en polvo es de 2 a 3 mg. Zn / 100g. La leche adicionada con 6 mg. / 100g de polvo tendría una concentración de Zn de 8 a 9 mg %.

Del total de muestras a analizar deberán cumplir con las especificaciones, en los términos antes mencionados, al menos el 80 % de las muestras.

PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE Fe EN LECHE EN POLVO FORTIFICADAS

MÉTODO I) Mineralización por vía húmeda. Determinación por Espectrofotometría de Absorción Atómica.

MÉTODO II) Mineralización por calcinación. Determinación por Espectrofotometría de Absorción Atómica.

PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE Zn EN LECHE EN POLVO FORTIFICADAS

MÉTODO I) Mineralización por vía húmeda. Determinación por Espectrofotometría de Absorción Atómica.

MÉTODO II) Mineralización por calcinación. Determinación por Espectrofotometría de Absorción Atómica.

Referencias

Official Methods of Analysis AOAC 15 th. Edition (1990)

PROTOCOLO DE ANÁLISIS DE ÁCIDO ASCÓRBICO EN LECHE EN POLVO FORTIFICADAS

MÉTODO I) Determinación colorimétrica con 2-6 diclorofenol indofenol.

Referencia

Association of Official Analytical Chemists (1990) Método 985.33

MÉTODO II) Determinación por Cromatografía Líquida de Alta Performance (HPLC).

Referencia

Behrens WA and Madere R. Analytical Biochemistry 165:102-107 (1987). Método

modificado en FF y B, UBA. El método original usa DL-homocisteína como reductor y utiliza detector electroquímico.