

ÍTEM Nº	BIEN/SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD MÁXIMA	CANTIDAD MÍNIMA
1	LECHE DESCREMADA Tetra pack 1 L.	<ul style="list-style-type: none"> • Leche UAT vacuna descremada larga vida (con todos los conservantes permitidos y no dañinos para la salud), debe poseer valores energéticos/calóricos recomendables para el ser humano. • La presentación debe ser en caja conteniendo 12 envases de tetra pack de 1 (un) litro cada uno. Las mismas deben cumplir con todos los requisitos técnicos y legales para su elaboración y comercialización de la leche vacuna. • El envase no debe sufrir modificaciones, tales como hinchamientos, fugas, otros casos. De acuerdo a las reglamentaciones en las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la sgte. Información: <ul style="list-style-type: none"> - Números de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN, MSP y BS. - Número de habilitación de SENACSA. - Fecha de envasado y/o de vencimiento (en tinta indeleble). - Información nutricional Lista completa de ingredientes. - Nombre comercial o marca comercial registrada. - Procedencia. - Contenido líquido aproximado. - Fabricante o quién elabora/produce/representante. - Tipo de material utilizado para la elaboración del envase. - Modo de conservación. <p>COTIZAR POR 1 CAJA QUE CONTENDRA 12 UNIDADES DE 1L. DE LECHE DESCREMADA.</p>	UNIDAD	CAJA	250	125
2	LECHE ENTERA Tetra brik 1 L.	<p>1. DEFINICION: Se denomina 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 contenido de materia grasa del producto debe contener como mínimo 3,0% m/v.</p> <p>2. Presentación: El producto se presentará en envase tetra brik de 200, 500 o 1000 cm3 o Ml</p> <p>3. INGREDIENTES: I. Obligatorios: Leche entera de vaca. - II. Permitidos: No aplica -</p>	UNIDAD	CAJA	250	125

		<p>III. No permitidos: No aplica</p> <p>4. Aditivos alimentarios: Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N.º 78/94 “RTM de Identidad y calidad de leche UAT</p> <p>5. Composición físico-química y nutricional: La composición fisicoquímica y nutricional, deberá estar expresada por 100 mililitros, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1 y Tabla 2. Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 ML de producto terminado listo para el consumo - Determinaciones - Límites de Aceptación - Materia Grasa % m/v: Min. 3,0 - Acidez (g ác. Láctico/100 ml): 0,14 a 0,18 - Densidad relativa a 15% C/15º C: Min. 1,028 - 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 -Tabla 2: Composición nutricional por 100 mL del producto terminado listo para el consumo - Nutriente - Proteínas % (m/m) Mínimo: 3,0 Máximo: --</p> <p>6. Especificaciones organolépticas del producto: Aspecto: líquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.)</p> <p>7. 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 3 y 4. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 -</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>Criterios de aceptación 100 UFC*/ml *Luego de una incubación a 35 - 37º C en envase cerrado durante 7 días. **UFC (Unidad Formadora de Colonia por mililitro de leche).</p> <p>8.ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:</p> <p>a) Especificaciones del envase individual. El envase individual primario deberá ser de tetra brik.</p> <p>b) Especificaciones del envase secundario - 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.</p> <p>La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.</p> <p>9. RECEPCION DEL PRODUCTO: REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>COTIZAR POR 1 CAJA QUE CONTENDRA 12 UNIDADES DE 1L. DE LECHE ENTERA.</p>				
3	<p>LECHE CHOCOLATADA Tetra Pack 200 ml.</p>	<p>Leche vacuna Chocolatada Larga Vida UAT (con todos los conservantes permitidos y no dañinos para la salud), debe poseer valores energéticos/calóricos recomendables para el ser humano.</p> <p>La presentación debe ser en caja, en envases de tetra pack de doscientos (200) ml cada uno.</p> <p>Las mismas deben cumplir con todos los requisitos técnicos y legales para su elaboración y comercialización de la leche vacuna.</p> <ul style="list-style-type: none"> El envase no debe sufrir modificaciones, tales como hinchamientos, fugas, otros casos. De acuerdo a las reglamentaciones en las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeble, y deberá presentar la sgte. Información: <ul style="list-style-type: none"> Números de registros de productos (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN, MSP y BS. Numero de habilitación de SENACSA. Fecha de envasado y/o de vencimiento (tinta indeleble) Información nutricional – lista completa de ingredientes. Nombre comercial o marca 	UNIDAD	CAJA	534	267

		<p>comercial registrada.</p> <ul style="list-style-type: none">- Procedencia.- Contenido líquido aproximado.- Fabricante o quien elabora/produce/representante- Tipo de material utilizado para la elaboración del envase.- Modo de conservación. <p>COTIZAR POR UNA CAJA QUE CONTENDRÁ A PARTIR DE 24 (VEINTICUATRO) UNIDADES DE LECHE CHOCOLATADA DE 200 ML.</p>				
4	GALLETITAS DULCES	<p>Remitirse a la plantilla del producto del SICP, de modo a visualizar los atributos del bien requerido.</p> <p>1 - Descripción del bien Dulce, seca, muy suave, crocante.</p> <p>2 - sabor A vainilla.</p> <p>3 - Presentación De 80 gramos como mínimo.</p> <p>COTIZAR POR PAQUETES PEQUEÑOS A PARTIR DE 80 GRAMOS</p>	UNIDAD	PAQUETES	534	267