Santa Rosa Misiones, 02 de Mayo de 2017

ADENDA Nº 01

Por la presente la Municipalidad de Santa Rosa Misiones, emite la ADENDA Nº 01 en el marco de la CONTRATACION DIRECTA CD N° 12/17 –ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – 1ERA ETAPA – ID: 331261, a partir de la publicación de esta Adenda el PBC queda modificado en los siguientes puntos:

Anexo B – DATOS DE LA CONTRATACION (DDLC)

1. **Para propósitos de la presentación de las ofertas: La dirección de la Convocante es:**

Atención: ABG. ARNALDO VALDEZ, INTENDENTE MUNICIPAL
Dirección: 14 DE MAYO C/ GRAL. DÍAZ
Oficina: UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Ciudad: SANTA ROSA MISIONES, Paraguay
La fecha límite para presentar oferta es:
Fecha: 08 DE MAYO DE 2017
Hora: 07:10 HS.

De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la Autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en las Resoluciones DNCP N° 522/2015, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley 2.051/03 "De Contrataciones Públicas"

2. **La apertura de las ofertas tendrá lugar en:**

Dirección: 14 DE MAYO C/ GRAL. DÍAZ
Oficina: UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Ciudad: SANTA ROSA MISIONES, Paraguay
Fecha: 08 DE MAYO DE 2017
Hora: 07:30 hs

CONSIDERACION GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.

Deberán ser alimentos elaborados 1 o 2 horas antes de su consumo, fortificados con Vitaminas y minerales, deberán contener entre otros, carnes vacuna o de pollo, cereales como arroz o fideos, verduras, hortalizas y legumbres, huevo, leche, sal, grasas y aceites, especies etc. y otros ingredientes permitidos tanto en calidad como en cantidad por el Reglamento Técnico MERCOSUR.

Estos Alimentos serán elaborados con materias primas naturales y que para su consumo final no requiera refrigeración ni otros sistemas de conservación.

El mínimo exigido es de 15 (variedades) de comidas, 10 variedades de ensaladas, 4 variedades de postres y 4 sabores de jugos.

2) ASPECTO NUTRICIONAL.

2.1 Requerimientos Nutricionales

Se entenderán como requisitos nutricionales, los aportes macronutrientes tales como: energía (Kcal totales), P % (Kcal aportadas por proteínas en relación a las Kcal totales), G % (Kcal aportadas por lípidos en relación a las Kcal totales).

Se establece un VCT (Valor calórico Total) por día de 1.800 Kilocalorías para la edad escolar. Se deberá aportar el 25% de la recomendación diaria de calorías que equivale a 450 Kcal.

Se contempla ± 50 Kcal como variable de aceptación.

Los macronutrientes deben distribuirse en una proporción de:

Proteínas: mínimo 10 %

Grasas: máximo 30%

*-Los alimentos deben ser inocuos y aptos para su el consumo humano, deben ser procesados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

*- La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as, en especial para Instituciones Educativas Especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes discapacitados.

- **Las carnes (vacuna o de pollo)**, deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el de pollo no deben contener huesos, piel, ni cartílagos. - **Las verduras** que forman parte de las ensaladas deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas.

*- Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

*- El producto deberá ser elaborado en el lugar de distribución de manera que se garantice la vida útil en óptimas condiciones generales, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, en envases individuales en recipientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos adecuados para su consumo.

ESPECIFICACIONES DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Los alimentos deberán ser elaborados, envasados y distribuidos, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

 -aspecto: propio

 -color: propio

 -olor: propio característico, sin olor extraño.

 - sabor: característico de cada tipo de comida, no rancio dependiendo del sabor.

 - textura y consistencia: propio de cada tipo de comida.

Los alimentos que se ofrezcan deberán respetar costumbres y gustos locales asegurando una alta aceptabilidad de parte de los beneficiarios. La empresa oferente deberá asegurarse de este aspecto de lo contrario podrá ser motivo de cancelación del contrato.

SISTEMA DE ENTREGA.

La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado. Para esto se describe cada paso:

ELABORACION de los alimentos: se debe tener en cuenta lo establecido en el Pliego en relación a las calorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

ENTREGA de los alimentos:

El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, en envases individuales descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

Los personales encargados de la distribución de los alimentos deberán portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco. Además deberán de tener en cuenta herramientas como las cinco claves sobre las buenas prácticas y manejos de alimentos recomendados por la OPS/INAN.

DISTRIBUCIÓN: La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

La contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada alumno media hora antes del horario de salida para el turno mañana; y media hora antes del horario de entrada, para el turno tarde, en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.

En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a partir de las 11:30 hs.

La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa.

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.

REQUISITOS DOCUMENTALES

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos

- Composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, que confirme los valores declarados por el oferente de:

Valor energético (Calorías) Carbohidratos Proteínas Grasas Sodio. La no presentación de la Composición será motivo de descalificación de la oferta (documento considerado de carácter sustancial). Conforme a la siguiente planilla:

MENU N°							
DESCRIPCION DEL MENU –							
Ingredientes	**Cantidad**	**Undiad de Medida**	**Hidrato de Carbono**	**Proteina**	**Grasa**	**Sodio**	**kcal**

- Los oferentes deberán declarar con su oferta que, de resultar adjudicados en procesos de contratación para el Almuerzo Escolar, adquirirán los productos necesarios para la preparación de los alimentos, de los productores de Ia Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en el porcentaje establecido en los Pliegos de Bases y Condiciones del llamado, y que los productores declarados, sean de la zona de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915/15. Conforme a la siguiente planilla:

N°	**Cedula de Identidad N°**	**Nombre y Apellido**	**N° de Teléfono**

CONDICIONES ESPECÍFICAS.

*- El Proveedor es responsable que las instalaciones para la preparación de los productos se realice en condiciones que garanticen su elaboración en buenas condiciones.

*-El Proveedor es responsable de contar en todo momento en el 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.

OTRAS CONDICIONES

*- El Proveedor debe disponer de un funcionario técnico Licenciado/a en Nutrición para Acompañamiento en las unidades atendidas con los productos, entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, la preparación correcta de los alimentos y diseñar los menús para tener una Nutrición balanceada de las comidas, previa coordinación entre la Secretaria General y la empresa adjudicada, además de las demostraciones que la Municipalidad considere necesarias.

*- El proveedor deberá instalar un equipo con todas las infraestructuras necesarias para la elaboración del producto en el lugar de la distribución del mismo.

*- Además, deberá disponer de un número de teléfono donde pueda realizar el Servicio de Atención al Cliente para evacuar cualquier duda sobre la preparación del producto.

Sin otro motivo en particular,

Atentamente.-

Abg. Claudia Nuñez
Responsable U.O.C.