ADENDA Nº 02/2014

Ref.: Contratación por Concurso de Ofertas para "LCO 02/2014 ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVA (FONACIDE)" con ID Nº 278.679.-

POR LA CUAL SE INTRODUCE MODIFICACIONES AL LLAMADO DE REFERENCIA:

1. Fecha Tope de Consultas:

   Lunes 28/07/2014 Horario: 10:00 horas

2. Fecha de Entrega de Ofertas:

   Jueves 31/07/2014 Horario: 07:10 horas

3. Fecha de Apertura de Ofertas:

   Jueves 31/07/2014 Horario: 07:30 horas

4. **Excluir del PBC donde dice:**

1.3.6. REGISTROS SANITARIOS

1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

1.3.6.2- El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) de los proveedores del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) Vigente al momento de la presentación de su oferta. Este requisito deberá ser presentado en forma conjunta con la oferta y será de carácter sustancial.

5. **Donde dice:**
   2.1Composición del Menú

El menú estará compuesto por un plato principal y postre.

SEMANA	DÍAS	PLATO PRINCIPAL	POSTRE
1	LUNES	Soyo con verduras acompañado de galletitas saladas	Fruta de estación
	MARTES	Salsa de pollo con polenta acompañado de galletitas saladas.	Frutas de estación
	MIÉRCOLES	Fideo con Salsa de Pollo acompañado de galletitas saladas	Arroz con leche
	JUEVES	Estofado de pollo con papa acompañado de galletita saladas.	Frutas de estación

	VIERNES	Manteca con arroz acompañado de galletita saladas.	Budin
2	LUNES	Caldo de poroto con Fideo y Zanahoria acompañado de galletitas saladas.	Fruta de estación
	MARTES	Picado de pollo acompañado de galletitas saladas.	Arroz con Leche
	MIÉRCOLES	Guiso de arroz con carne acompañado de galletita galletitas saladas.	Frutas de estación
	JUEVES	Tallarín de Pollo acompañado de galletitas saladas.	Budín
	VIERNES	Arroz con poroto y picadito de carne acompañado de galletitas saladas.	Frutas de estación

1) Obsv.: Durante la ejecución del Contrato el oferente podrá presentar una variante al menú propuesto, que deberá ser aprobado por la convocante, debiendo ajustarse en cantidad igual o mayor que la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción declarada en el rótulo de acuerdo a la tabla definida en la resolución Mercosur GMC 46/03, y a todo lo expresado en el presente PBC.

Tiene que decir:

2.1Composición del Menú

El menú estará compuesto por un plato principal y postre.

SEMANA	DÍAS	PLATO PRINCIPAL	POSTRE
1	LUNES	Soyo con verduras acompañado de Coquito	Fruta de estación
	MARTES	Salsa de pollo con polenta acompañado de Coquito	Frutas de estación
	MIÉRCOLES	Fideo con Salsa de Pollo acompañado de Coquito	Arroz con leche
	JUEVES	Estofado de pollo con papa acompañado de Coquito	Frutas de estación
	VIERNES	Manteca con arroz acompañado de Coquito	Budin
	LUNES	Caldo de poroto con Fideo y Zanahoria acompañado Coquito	Fruta de estación

2	MARTES	Picado de pollo acompañado de Coquito.	Arroz con Leche
	MIÉRCOLES	Guiso de arroz con carne acompañado de Coquito	Frutas de estación
	JUEVES	Tallarín de Pollo acompañado de Coquito	Budín
	VIERNES	Arroz con poroto y picadito de carne acompañado de Coquito.	Frutas de estación

1) Obsv.: Durante la ejecución del Contrato el oferente podrá presentar una variante al menú propuesto, que deberá ser aprobado por la convocante, debiendo ajustarse en cantidad igual o mayor que la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción declarada en el rótulo de acuerdo a la tabla definida en la resolución Mercosur GMC 46/03, y a todo lo expresado en el presente PBC.

6. Donde Dice:

GALLETITAS SALADAS (Ración de 50 gr).

Ingredientes: Harina tipo 000, Grasa vacuna refinada, Lecitina de soja, Sal, Azúcar invertida, Bicarbonato de sodio, Levadura en polvo, Metabisulfito de sodio, Agua, esencia de queso o jamón.
Tipo de masa: Horneado Salado.
Valor Energético: 132 Kcal.
Carbohidratos: 23 g mínimo.
Grasas Totales: 3,8 g mínimo.
Proteínas: 4 g mínimo
Grasas Saturadas: 4 g mínimo
Grasas Trans 1 g como mínimo
Fibra alimentaria: 2 como mínimo
Sodio: 300 g como mínimo
Presentación de las Galletitas Saladas.
De fácil manipuleo, deberán ser paquetes sueltos pequeños de no más de 5 cm de largo por unidad, conteniendo 50 gr de producto.
Envase de las Galletitas Saladas.
Material polipropileno laminado mono-orientado + bio-orientado y sin solventes en 50 micrones, film 20+20.
Bolsa Contenedora de Galletitas Saladas.
Deberá ser de material polietileno transparente, con espesor mínimo de 35 micrones, con cierre caliente sellado, en la parte superior e inferior lacradas, asegurando su inviolabilidad, y protección de los paquetes de galletitas en ella contenida, a fin de garantizar su conservación y facilitar su almacenamiento en condiciones adecuadas. Cada bolsa contenedora deberá contener entre 20 y 30 unidades de paquetes de galletitas saladas de 50 gr.
Las fortificaciones solicitadas en todos los productos son obligatorias y causal de descalificación, si no cumple con los requisitos mínimos exigidos en este PBC.

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN

muniyaguaron@hotmai.com

Yaguarón - Paraguay

Tiene que decir:

Elaboración de Coquito

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 30 g= aprox 14 coquitos

Bolsa de 400 = 13 porciones

Cantidad por porción		%VD
Valor Energético	128 kcal=536 kJ	6
Carbohidratos	18,8 g	6
Proteínas	2,6 g	3
Grasas Totales	4,7 g	8
Grasas Saturadas	1,1 g	5
Grasas Trans	1,2 g	**
Fibra alimentaria	1,1	5
Sodio	197 mg	8

** No aporta cantidades significativas de grasas trans.

Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8400 Kj

Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN · Municipalidad de Yaguarón

Blás Daniel Ramírez

Responsable de la U.O.C.