MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

Ñemby, 16 de Agosto de 2016.-

ADENDA 01/16

REF: Licitación Pública Nacional Nº01/2016 "Provisión de Almuerzo Escolar Año 2016" ID Nº 307.964._

Para los posibles oferentes queda de la siguiente manera redactada algunas secciones del Pliego de Bases y condiciones.

Sección I.

Calendarios de eventos y datos de la subasta

IAO 1.10.1	***POR EL TOTAL - Contrato Abierto por cantidades.*** *La convocante se obliga a la adquisición de las cantidades mínimas requeridas y no así hacia las máximas, siendo estas requeridas en caso de necesidad.*

Sección II.

PRODUCCIÓN NACIONAL: La Ley Nº 5554/16 "QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN PARA EL EJERCICIO 2016", en su Artículo 146 prescribe: Conforme al objeto de la licitación, aun cuando no comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar ", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente.

Obs.: En la Resolución N° 346/16 en su Art. 4 menciona lo siguiente: " El certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional emitido será aplicado únicamente para el ID del llamado publicado en el Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), declarado por el recurrente.

Sección III.

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASPECTOS NUTRICIONALES

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías. De este VCT el 25% corresponde al almuerzo por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 450 kilocalorías con una variación de ±50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.

- Carbohidratos: entre 50-55%
- Proteínas: entre 10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico.
- Grasas: entre 25-30%

Composición del menú

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día.

El almuerzo deberá incluir:

- Plato principal (con guarnición cuando el menú así lo requiera)
- Ensalada
- Postre

a) Plato principal. el esquema del mismo responde a las características citadas a continuación.

Tabla 1. Características generales para el plato principal

Fuente de proteína	Formas de cocción	Acompañados de (Guarnición)	Frecuencia de consumo
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos Guisado Estofado Horneado Grillé	Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana
Carne de ave (sin grasa ni piel)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado			1 vez a la semana

Si la oferente dispone de la capacidad para realizar preparaciones horneadas, tales como tartas, soufflés, budines salados, y otros similares; podrá combinar los vegetales (hortalizas, cereales y/o legumbres). Esto debe ser autorizado por la convocante previo a su distribución.

Asimismo, se sugiere un esquema de combinación de alimentos por día de cada semana correspondiente a un menú cíclico.

b) Ensaladas. Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal, y la porción debe ser equivalente a medio plato grande o un plato pequeño y estará compuesta por al menos 3 hortalizas.

c) Postres. las opciones de los mismos se encuentran a continuación:

- *Opción 1*. 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y según disponibilidad; por ejemplo: banana, naranja, manzana, mamón, mandarina, melón, pera, piña, entre otros); puede ser reemplazada por 1 porción de ensalada de frutas.
- *Opción 2*. Compota de fruta (150 g aprox.) 1 vez por semana.
- *Opción 3*. 1 porción de maní (8 g) o 1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml).

- *Opción 4*. 1 porción de dulce de mamón o de calabaza (andaí) (1 compotera con 50 g de mamón o calabaza).
- Opción 5. 1 porción de dulce de batata (50 g).
- *Opción 6*. 1 porción de candial o arroz con leche.
- *Opción 7*. 1 porción de mazamorra con leche (mazamorra con 50 ml de leche).
- Otras opciones deben ser autorizadas por la convocante previo a su distribución.

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres

La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas

Postre/Opciones	Variedad	Frecuencia
Frutas o ensalada de frutas	Al menos 2 frutas diferentes por semana	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad estacional	
Postres con leche	Según disponibilidad	

Se recomienda utilizar tres esquemas de menú cíclico para el año lectivo, siendo obligatorio al menos dos de los propuestos a continuación; lo cual depende de la disponibilidad de alimentos. A continuación, se presenta el esquema básico de un menú cíclico.

Tabla X. Menú cíclico

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Semana 1	M1	M2	M3	M4	M5
Semana 2	M6	M7	M1	M2	M3
Semana 3	M4	M5	M6	M7	M1
Semana 4	M2	M3	M4	M5	M6

[A continuación, la convocante deberá indicar las opciones de menús cíclicos ha ser licitados.]

	Semana	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Semana 1	Plato principal					
	Ensalada					
	Postre					
Semana 2	Plato principal					
	Ensalada					
	Postre					
Semana 3	Plato principal					
	Ensalada					
	Postre					
Semana 4	Plato principal					
	Ensalada					
	Postre					

[Se debe detallar las recetas estandarizadas para un comensal de las preparaciones culinarias mencionadas en los menús de la alimentación escolar objeto de la licitación, con los ingredientes en peso neto crudo listo para consumo, el rendimiento, el aporte energético (Kcal) y la forma de preparación.]

2. PLAN DE ENTREGAS

2.1 INSTITUCIONES BENEFICIADAS

N°	Institución Educativas	Dirección	Descripción del servicio a ser proveído	Frecuencia de Entrega de Raciones
1	***Escuela Básica Nº: 6.116 "Unida la Conquista***	0982-297293	Almuerzo con Menú Variado.	Lunes a Viernes
2	***Escuela Básica Nº: 6.831 "Municipal Lo Mío Primero***	021-960226	Almuerzo con Menú Variado.	Lunes a Viernes

Sección IV.

Condiciones Especiales del Contrato(CEC)

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	**1.** Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: A Crédito en guaraníes. La solicitud deberá ser presentada mediante una nota dirigida al Sr. LUCAS LANZONI, Intendente de la Municipalidad de Ñemby , por mesa de entrada general de la institución acompañada de la Factura correspondiente y la Nota de Remisión de la empresa a la Convocante por la entrega de los bienes. El pago correspondiente se realizará dentro de los 30 (treinta) días posteriores a la recepción de la solicitud. La proveedora deberá presentar una planilla de resumen del consumo en el mes, con los comprobantes del bien y/o servicio proveído que dieron origen al suministro y confeccionará la Factura, atendiendo a los impuestos gravados o exentos, la referida factura deberá contener los siguientes datos: el lugar, fecha, mes, año, RUC, a nombre de la Municipalidad de Ñemby, cantidad de bienes y/o servicios, monto en guaraníes (en números y letras).Ante las enmiendas o tachaduras en las facturas se procederá al rechazo de las mismas.

CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es, Si el CONTRATANTE no efectuara cualquiera de los pagos al PROVEEDOR, 30 (treinta) días posteriores a la presentación y aprobación de las facturas, empezará a computarse a partir del día siguiente de cumplido el plazo mencionado, el tiempo por el cual el Contratante deberá pagar interés. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01 *sobre el valor de la factura por cada treinta días de atraso o fracción mayor a quince días* hasta que haya efectuado el pago completo

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

Sección V.

Modelo de Contrato N°

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

							Fecha:_____ LPN/LCO No:_____			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Ítem	**Código Catalogo**	**Descripción del Bien**	**Marca**	**Procedencia**	**Unidad de Medida**	**Presentación**	**Cantidad mínima**	**Cantidad máxima**	**Precio unitario (IVA incluido)**	**Precio Total Máximo (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Provisión de Almuerzo Escolar en la **Escuela *Básica Nº: 6.116 "Unida la Conquista***			*Ración*	*Unidad*	**22.400**	**30.080**		
2	90101603-9997	Provisión de Almuerzo Escolar en la **Escuela Básica Nº: 6.831 "Municipal Lo Mio Primero**			*Ración*	*Unidad*	**19.200**	**25.600**		
							***Precio Total:**			

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

Arnaldo Irán López
Responsable de la UOC
Municipalidad de Ñemby