Licitación Pública Nacional por Subasta a la Baja Electrónica N° 08/2012
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

Adenda N° 05

Punto N° 01

Modificar por:

SECCION I.
CALENDARIO DE EVENTOS Y DATOS DE LA SUBASTA

		B- PLAZOS DE LA SUBASTA
8.1	Fecha tope de consultas	Desde día de publicación del llamado y hasta la Fecha: ***27 de abril de 2012;*** **hasta las:** ***10:00 a.m. hs***
8.2	Respuestas	Hasta la Fecha***: 03 de mayo de 2012;*** **hasta:** ***15:00 hs***
10.1	Referencia de tiempo	Horario del Servidor del Sistema de Subasta a la Baja Electrónica del Paraguay.
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha***: 07 de mayo de 2012*** **desde las** ***08:00 a.m. hs*** **hasta las** ***10:00 a.m. hs*** **del día** ***08 de mayo de 2012.***
10.4	Carga de propuestas	El oferente cargará sus propuestas incluyendo el precio unitario del bien o servicio y el sistema calculará por las cantidades establecidas en la lista de bienes. De este modo se obtendrá el monto total del ítem a ser subastado y la etapa competitiva será por el total del ítem.
10.6	Validez de la Oferta	***Noventa (90)*** contados a partir de la fecha y hora de apertura de la etapa competitiva.
10.7	Porcentaje de Garantía de Mantenimiento de Ofertas	***5 %*** *(Art. 39 Ley 2051/03)* ***del monto total de la Oferta.*** Dicho monto se obtendrá de la siguiente forma: El valor total de la oferta se obtiene multiplicando los precios unitarios por la cantidad de cada ítem ofertado, posteriormente deberá sumar los montos de los ítems de acuerdo a la cantidad de ítems ofertados y el resultado de dicha suma es el precio total de la oferta presentada en la etapa de propuestas, sobre este precio se calcula el porcentaje de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas. La Garantía de Mantenimiento de Oferta podrá adoptar cualquiera de las formas previstas en el Artículo 51 del Decreto 21.909/03. Los datos de dicha Garantía deberán ser cargados en los campos establecidos en el sistema para dicho fin antes de la hora fijada para la apertura de la Etapa Competitiva (cláusula 10.13).
10.7	Validez de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas:	***Noventa (90)*** días contados a partir de la fecha y hora de apertura de la etapa competitiva, debiendo ajustarse a lo establecido en el Artículo 19 de la Resolución DNCP 860/08.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA * Dirección de Contrataciones *
Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

10.13	Inicio de la etapa competitiva	- ***Licitación Pública Nacional por Subasta a la Baja Electrónica N° 08/2012 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR". a las 10:10 hs. a.m. del día 08 de mayo de 2.012.***
13.2; 13.3 y 13.4	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, el/los ***los ubicados en 1°, 2° y 3° lugar;*** Oferente/s deberá/n presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Dirección de Contrataciones. La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 3 – Dto. 5517/10 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados. **La fecha de presentación de las documentaciones es *09 de mayo* de 2012 hasta las *09:00 a.m.* hs.** **La fecha de apertura de los sobres es *09 de mayo* de 2012 a las *09:20 a.m.* hs.**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA · Dirección de Contrataciones

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

Punto Nº 02
Modificar por:

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

1- Especificaciones Técnicas

Licitación Pública Nacional por Subasta a la Baja Electrónica N° 08/2012
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

ALIMENTOS SOLIDOS (DESHIDRATADOS) FORTIFICADOS

1. DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

Se entiende por alimentos ***desecados o deshidratados a aquellos que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.***

A los fines de este Pliego de Bases y condiciones, se entiende por alimentos solido (deshidratado) fortificado, al alimento que contiene entre otros, hortalizas, verduras, carne vacuna o de pollo, arroz o fideo, frutas, etc, todos deshidratados al vacío, conservando perfectamente los nutrientes intrínsecos de cada uno de los ingredientes, con el fin de preparar guisos, sopas o caldos, budines y papillas, y fortificados con vitaminas y minerales.
El producto debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

2. ASPECTO NUTRICIONAL

2.1. Requerimientos Nutricionales

Se establece un VCT (Valor Calórico Total) por día de 1.800 Kilocalorías para la edad escolar.
El menú estará compuesto por un menú salado, un postre y un vaso con jugo, y deberá aportar en total 300 Kcal. Se aceptara una tolerancia de ± 50 Kcal como variable de aceptación.

3. MENÚ

El menú estará basado en el alimento sólido (deshidratado) fortificado, compuesto por un plato principal, más un postre, más un vaso de jugo, que deben ser preparados en el dia, momentos antes de ser servidos.

3.1. Menú propuesto

- Lunes: Caldo de fideo con carne y verduras + un budín + un vaso de jugo
- Martes: Guiso de arroz con pollo y verduras + una papilla + un vaso de jugo
- Miércoles: Fideo con salsa + un budín + un vaso de jugo
- Jueves: Caldo de fideo con carne y poroto + una papilla + un vaso de jugo
- Viernes: Guiso de arroz con pollo y verduras + un budín + un vaso de jugo

OBSERVACION: el oferente podrá presentar una variante al menú propuesto, que deberá ser aprobado por la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa previamente a la adjudicación.

Es obligatoria la fortificación del menú salado con Hierro y Zinc, la fortificación del postre y el jugo, será opcional. Para ambos casos, la fortificación será en cantidad igual o mayor que 20% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción declarada en el rotulo de acuerdo a la tabla del Anexo A de la Resolución MERCOSUR/GMC 46/03, que se cita a continuación:

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

VALORES DE INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE NUTRIENTES (IDR)
VITAMINAS Y MINERALES

Vitamina A (2)	600 ug
Vitamina D (2)	5 ug
Vitamina C (2)	45 mg
Vitamina E (2)	10 mg
Tiamina (2)	1,2 mg
Riboflavina (2)	1,3 mg
Niacina (2)	16 mg
Vitamina B6 (2)	1,3 mg
Ácido fólico (2)	400 ug
Vitamina B12 (2)	2,4 ug
Biotina (2)	30 ug
Ácido pantotenico (2)	5 mg
Calcio (2)	1000 mg
Hierro (2) (*)	14 mg
Magnesio (2)	260 mg
Zinc (2) (**)	7 mg
Yodo (2)	130 ug
Vitamina K (2)	65 ug
Fosforo (3)	700 mg
Flúor (3)	4 mg
Cobre (3)	900 ug
Selenio (2)	34 ug
Molibdeno (3)	45 ug
Cromo (3)	35 ug
Manganeso (3)	2,3 mg
Colina (3)	550 mg
Sodio	2400 mg

(*) 10% de biodisponibilidad
(**) Moderada biodisponibilidad

NOTAS:

(1) FAO/OMS — Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

(2) Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001

(3) Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Broad, Institute of Medicine. 1999- 2001.

3.1. Datos de los platos principales

3.2.1. Caldo de fideo con carne y verduras
Forma de cocción: hervido
Peso por porción deshidratada: 25 a 30 g.
Peso de la ración reconstituida: 250 g.
Ingredientes mínimos: La mezcla para preparar caldo de fideo con carne y verduras, deberá contener fideos, carne vacuna deshidratada o liofilizada, hortalizas deshidratadas o liofilizadas, aditivos autorizados en cantidades necesarias y fortificadas con hierro y zinc.

3.2.2. Guiso arroz con pollo y verduras
Forma de cocción: hervido
Peso por porción deshidratada: 50 a 55 g.
Peso de la ración reconstituida: 250 g.
Ingredientes mínimos: La mezcla para preparar guiso de arroz con pollo y verduras, deberá contener arroz entero tipo parbolizado, trozos de pollo deshidratado o liofilizado, hortalizas deshidratadas o liofilizadas, aditivos autorizados en cantidades necesarias y fortificadas con hierro y zinc.

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Dirección de Contrataciones - MEC

3.2.3. Fideo con salsa
Forma de cocción: hervido
Peso por porción deshidratada: 50 a 55 g.
Peso de la ración reconstituida: 250 g.
Ingredientes mínimos: La mezcla para preparar fideo con salsa, deberá contener fideo, proteína texturizada de soya, almidón de maíz, tomate deshidratado, verduras deshidratada, extracto de carne, especias, ajo deshidratado, pimentón dulce, orégano, aditivos autorizados en cantidades necesarias y fortificadas con hierro y zinc.

3.2.4. Caldo de fideo con carne, poroto y verduras
Forma de cocción: hervido
Peso por porción deshidratada: 25 a 30 g
Peso de la ración reconstituida: 250 g.
Ingredientes mínimos: La mezcla para preparar caldo de fideo con carne, poroto y verduras, deberá contener fideos, carne vacuna deshidratada o liofilizada, hortalizas deshidratadas o liofilizadas, porotos, aditivos autorizados en cantidades necesarias y fortificadas con hierro y zinc.

3.2.5. Guiso de arroz con pollo y verduras
Forma de cocción: hervido
Peso por porción deshidratada: 50 a 55 g.
Peso de la ración reconstituida: 250 g.
Ingredientes mínimos: La mezcla para la preparación de Guiso de arroz con pollo y verduras, deberá contener arroz entero tipo parbolizado, trozos de pollo deshidratado o liofilizado, hortalizas deshidratadas o liofilizadas, aditivos autorizados en cantidades necesarias y fortificadas con hierro y zinc.

4. REGISTROS SANITARIOS

Al momento de la presentación de la oferta, la **EMPRESA OFERENTE** deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):

- Registro de Establecimiento (RE Nº.) de la empresa elaboradora o distribuidora, Vigente.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.) Vigente.

La empresa oferente deberá anexar al Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), la ficha técnica que avala dicho registro.

5. ESPECIFICACIONES DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo **12 (doce) meses** de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán ítems de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a **04 (cuatro) meses** contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.

6. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

6.1. Envase primario

El producto se presentara en envase de 1 Kg. y deberá ser Laminado PET (poliéster) metalizado/LDPE (polietileno de baja densidad) o PET (poliéster) metalizado/LLDPE (polietileno lineal de baja densidad) y deberá cumplir con las siguientes características:
- TPVA (tasa de permeabilidad de vapor de agua) máximo individual 2g agua/m2/día a 38±1°C/90 ± 3% UR sobre las 4 (cuatro) determinaciones o máximo individual 1 g agua/m2/día 30 ± 1°C/80 ± 3% UR relativa al 4 (cuatro) determinaciones;
- Máximo de TPO2 (tasa de permeabilidad de oxígeno) máximo individuales de 5,0 ml de oxígeno (CNTP)/m2/día a seco, 23 ± 1 °C y 1atm relativa en 2 (dos) determinaciones;
- Espesor parcial mínimo 10 µm/72 µm relativa a 25 (veinticinco) determinaciones.

Ana Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

6.2. Los envases deben cumplir con las especificaciones de las siguientes Resoluciones:

- Resolución MERCOSUR GMC Nº 32/10 Reglamento Técnico MERCOSUR, sobre Migración en Materiales, Envases y Equipamientos Plásticos destinados a estar en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC Nº 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC Nº 24/04 Reglamento Técnico MERCOSUR, Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos.
- Resolución MERCOSUR GMC Nº 32/07 Reglamento Técnico MERCOSUR, Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con alimentos.

6.3. El rotulado, debe cumplir con lo establecido en las siguientes Resoluciones:

- Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM "Para Rotulado de Alimentos Envasados".
- Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos.
- Resolución GMC 46/03 "Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados".
- Resolución 47/03 "Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional"

6.4. En el rótulo del envase individual debe estar impresa de forma clara e indeleble la siguiente información:

1. **Denominación del alimento**
2. **Peso Neto**
3. **Datos del establecimiento elaborador**
4. **País de origen (Ej. Industria Paraguaya)**
5. **Lote**
6. **Fecha de vencimiento**
7. **Condiciones de conservación, cuando corresponda**
8. **Datos del Importador, en caso de productos importados**
9. **Información nutricional**
10. **Número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA Nº) y Número de Registro de Establecimiento (RE Nº) otorgados por el INAN - MSP y BS.**

6.5. El producto que fuere adjudicado debe tener impresas en letra "Arial" y en color negro, en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, la siguiente frase:

- Nombre de la Institución **MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA**
- Nombre del Programa **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021-454220 (Direccion de Gestion Social y Equidad Educativa)**
- www.mec.gov.py

OBSERVACION: Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro mensaje o información complementaria además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.

7. ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA - 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.

La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento y seguir las instrucciones del fabricante.

7.1. En el rotulo de la caja contenedora o envase secundario deberá estar impresa la siguiente información:

- **Denominación de venta del alimento**
- **Fecha de vencimiento**
- **Número de envases individuales contenidos en la misma**
- **La leyenda "FRÁGIL" y debe indicar con una flecha el sentido correcto para la posición de la caja**
- **Deberá incluirse instrucciones sobre el apilamiento máximo.**
- **Deberá indicarse además en lugar bien visible, en letra Arial, de color negro y de tamaño no menor a 2 centímetros, la siguiente leyenda:**

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

- **Nombre de la Institución MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA**
- **Nombre del Programa "COMPLEMENTO NUTRICIONAL"**
- **"DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**
- **DENUNCIAS AL TELEFONO Nº 021 – 454220**
- www.mec.gov.py

8. REQUISITOS DOCUMENTALES Y CONTROL DE CALIDAD

Con la presentación de la oferta, el Oferente deberá presentar:

- **Declaración Jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación de la oferta. **(Formulario N° 11 – Sección VI)**
- Posterior a la adjudicación, el contratante podrá solicitar al Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), un muestreo aleatorio del producto alimenticio para la Certificación de Conformidad que avale el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en el punto 3 MENÚ del presente Pliego de Bases y Condiciones, y de la ficha técnica presentada para la obtención del Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y deberá estar exento de costo alguno para el Contratante.
- En caso de que el producto alimenticio no cumpla con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas del presente pliego, será rechazado y el Proveedor tendrá que reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote de producto alimenticio que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido certificadas por el INTN, siendo pasible de la aplicación de multas conforme lo dispuesto en las Condiciones del Contrato.
- La Certificación por cada lote a entregar no incluirá el control del envase, cuyo control se realizará de manera aleatoria según solicitud de la Convocante durante la etapa de evaluación o con posterioridad a la firma del Contrato, o bien a solicitud de la DNCP en el marco de un proceso investigativo o de impugnación.
- La Contratante podrá además requerir al Proveedor que realice verificaciones posteriores, cuando las considere necesarias para constatar que las características de los bienes entregados cumplen con las especificaciones técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo. En estos casos, el Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.

8. TRANSPORTE

El oferente es responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los distintos puntos de distribución.
El oferente es responsable de entregar en cada punto de llegada, los bienes junto al documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.
Se deberá 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.

9. REFERENCIAS

- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 26/03 Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 46/03. Reglamento Técnico MERCOSUR sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC 47/03. Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 56/92 Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en Contacto con Alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 24/04 Reglamento Técnico MERCOSUR lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
- RESOLUCIÓN MERCOSUR/GMC Nº 32/07 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

11. OTRAS CONDICIONES

11.1. **El oferente deberá disponer el pago de salarios mínimos, para 1 cocinera y 1 ayudante (salario mínimo para cada empleado, si estos cumplen con la cantidad de horas establecidas por ley),** que serán seleccionados conjuntamente con la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa para la preparación de los alimentos en el predio de la escuela beneficiaria, con la salvaguarda que estos no deberán ser profesores de la escuela beneficiaria, ni de otras aledañas. La distribución del personal se hará en relación al número de alumnos de las instituciones educativas y la relación será de 1 persona para cada 150 alumnos.
11.2. El oferente deberá disponer de un funcionario técnico, Lic. En Tecnología de Alimentos o Nutrición, para el acompañamiento a todas las escuelas beneficiarias, con capacitaciones constantes en manipulación higiénica de alimentos y preparación de alimentos.
11.3. El oferente deberá proveer a cada escuela beneficiaria, de utensilios en melaminas (platos, tenedores, cuchillos, cucharas), ollas, productos de limpieza para la higiene de los mismos y equipos de cocinas a gas con sus conexiones, garrafas y la recarga de las mismas, a ser utilizados para la preparación y el consumo de los alimentos, **además el oferente será responsable del resguardo y cuidado de los mismos, por el tiempo que dure el contrato.**
Obs.: Se podría permitir el uso alternativo de otro tipo de utensilios, siempre y cuando los mismos sean de uso alimentario. (Ej. Para caldos los envases podrían ser de tergopol y para los secos cualquier otro tipo de envase plásticos con la acotación mencionada más arriba)

2- Plan de Entregas

Las empresas adjudicadas deberán preparar los productos alimenticios (ración de almuerzo) únicamente en el local de las Instituciones Educativas.

Preparación y Distribución de Alimentos:
En la producción o preparación de los alimentos se debe tener en cuenta lo establecido en las Especificaciones Técnicas del Pliego de Bases Y Condiciones.

El oferente deberá disponer el pago de salarios mínimos, para 1 cocinera y 1 ayudante (salario mínimo para cada empleado, si estos cumplen con la cantidad de horas establecidas por ley), que serán seleccionados conjuntamente con la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa para la preparación de los alimentos en el predio de la escuela beneficiaria, con la salvaguarda que estos no deberán ser profesores de la escuela beneficiaria, ni de otras aledañas. La distribución del personal se hará en relación al número de alumnos de las instituciones educativas y la relación será de 1 persona para cada 150 alumnos.

El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

El oferente debe garantizar realizar toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario por lo menos desde las 11:15 hs. en el turno mañana y desde por lo menos las 12:30 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple. En las escuelas de doble escolaridad la distribución debe ser por lo menos desde las 11:30 hs.

El oferente deberá disponer de un funcionario técnico, Lic. En Tecnología de Alimentos o Nutrición, para el acompañamiento a todas las escuelas beneficiarias, con capacitaciones constantes en manipulación higiénica de alimentos y preparación de alimentos.

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Director
Dirección de Contrataciones - MEC

Plazo de preparación y entrega de Alimentos:
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de matriculados de cada escuela. La entrega será diaria y deberá llevarse a cabo durante **142** días hábiles escolares (De Lunes a Viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clases comprendidas en la semana.

En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En tales casos, la orden de compra quedará invalidada para los días en que no hubo clases. Y la comunicación deberá hacer la Institución a través de de la Dirección Administrativa, vía Fax o Correo Electrónico, por lo menos hasta las 18:00hs, del día anterior a la suspensión de clases.

Recepción: Los responsables de la recepción serán los directores/as de las Instituciones y/o las personas autorizadas por los mismos, El o los autorizados deberá ser autorizado por un Acto Administrativo oficial suscrito por el Director de la Institución, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las actas de remisiones de entrega hasta tanto el director/a designe otra persona en su reemplazo. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. El Acta de recepción especificará la cantidad de raciones recibidas, fechada y llenadas en todos sus campos.

Utensilios: El oferente deberá proveer a cada escuela beneficiaria, de utensilios en melaminas (platos, tenedores, cuchillos, cucharas), ollas, productos de limpieza para la higiene de los mismos y equipos de cocinas a gas con sus conexiones, garrafas y la recarga de las mismas, a ser utilizados para la preparación y el consumo de los alimentos, además el oferente será responsable del resguardo y cuidado de los mismos, por el tiempo que dure el contrato.
Obs.: Se podría permitir el uso alternativo de otro tipo de utensilios, siempre y cuando los mismos sean de uso alimentario. (Ej. Para caldos los envases podrían ser de tergopol y para los secos cualquier otro tipo de envase plásticos con la acotación mencionada más arriba).

Posteriormente el personal designado para cada Institución Beneficiada por cada 150 alumnos, debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, tenedores, cuchillos, cucharas, ollas etc.) para la posterior limpieza. Así también debe retirar los recipientes descartables para su posterior desecho.

El periodo de vigencia del contrato se iniciará a partir del primer día hábil siguiente a la firma del contrato, la entrega será realizada previa emisión de la orden de compra en la cual se consignará la cantidad de bienes solicitados y el periodo de consumo de los mismos.

Emitida la orden de compra, el contratista está obligado a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, el contratista deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidos.

Cualquier irregularidad en la entrega deberá ser comunicada por el responsable de la institución educativa a la Dirección Administrativa del Ministerio de Educación, dentro de las 48 horas de constatado el hecho irregular.

La firma adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos en las Instituciones Educativas Beneficiadas.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección de Contrat.
Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

Punto Nº 03
Modificar por:

Sección VI.

Formularios

FORMULARIO Nº 4

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor. APLICA

[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así lo establece el PBC.]
[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*
LPN/ SBE No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: [*indicar el nombre completo del Convocante]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes],* y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma:[_____]
[Firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día [_____] de [_____] de 2011 *[fecha de la firma]*

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

FORMULARIO N° 5

Garantía de Mantenimiento de Oferta

*[Formulario para ser utilizado en **Garantía Bancaria**]*

[Fecha: _____]
[LPN SBE No.:_____]

A: [_____] *[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO [nombre de la empresa ofertante], en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha .....] para la LPN SBE [____] No. [__] ID N°[ ] Para el suministro de[_____ _____]en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que [nombre de la Entidad Bancaria] con domicilio legal en [_____] (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con [__[entidad que realiza el llamado]](en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de [_____], que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día [_____] de [_____] de [_____], por un periodo de [plazo de vigencia de la Garantía de conformidad a la IAOSBE 10.7 de la Sección I Calendario de Eventos]

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos establecidos en la subcláusula 10.8 de las IAOSBE

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la IAOSBE10.7 de la Sección I Calendario de Eventos, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre [_____] En calidad de [_____]
Firma [_____]

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____
_____

El día [_____] del mes de [_____] de [_____.]

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección de Contrataciones

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

FORMULARIO Nº 11

Declaración Jurada de conformidad del los bienes ofertados con las Especificaciones Técnicas.

A la Convocante:

Declaramos bajo de Fe de Juramento, que todas las especificaciones técnicas indicadas en la presente declaración correspondientes al Producto: *[Describir el Producto]*; así como también la Cantidad y todas las Condiciones del Contrato establecidas en la Sección IV serán cumplidas por la Empresa.

ITEM Nº "_____":

Descripción General del Producto
Definición:
Preparación:
Consistencia:
Medida Dosificadora:
Gramaje:
Forma de empaquetado:

Ingredientes
Se debe presentar la Composición Porcentual del producto Ofertado en cuanto a Ingredientes y Aditivos solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto alimenticio.

Composición Química y Normas Nutricionales
Se debe detallar la composición química y el contenido de nutrientes por cada 100 g. de producto.

Ejemplo: TABLA Nº "---"

Ítem: Composición química y aporte de nutrientes del producto terminado.

Especificaciones del Producto Terminado
Especificaciones organolépticas del Producto:
Especificaciones fisicoquímicas:
Especificaciones microbiológicas:

Control de Calidad
Registro de Establecimiento (R.E. Nº) Vigente: Nº
Vencimiento:
Registro Sanitario de Productos Alimenticios (R.S.P.A. Nº) Vigente: Nº
Vencimiento:
Procedencia:

Especificaciones de la Vida Útil del Producto
Periodo de Vida útil:

Especificaciones del Envase Individual Primario:
Tipo de Material de Envase Individual Primario:
Contenido neto del Producto:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección de Contrataciones

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

Material de la Caja Contenedora:
Capacidad de Caja:

Obs. Los campos deberán ser completados, de acuerdo a lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones.

Nombre del Oferente :_____

Dirección del Oferente :_____

Firma Autorizada :_____

Nombre de la Persona que Firma la Oferta :_____

Cargo de la Persona que Firma la Oferta :_____

Fecha :_____

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC

Punto Nº 04
Modificar por:

SECCIÓN VII. ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.		
Copia de contratos ejecutados de provisión en tiempo y forma, facturaciones de venta y/o recepciones finales de productos alimenticios, por un monto equivalente al 30% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los tres (3) últimos años (2011,-2010-2009). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.		
Se deberá acreditar que el oferente es elaborador o fabricante y distribuidor de los productos ofertados.		
Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, para los Fabricantes o; Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado para los representantes o distribuidores, otorgado por el fabricante.		

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA * Dirección de Contrataciones *

Abog. Gloria Núñez de Escobar
Directora
Dirección de Contrataciones - MEC