Direccion: Defensores del Chaco Nº 170 c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email: contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

ADDENDA Nº 04/2019
LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 01/2019 -ID Nº 355.568
"ADQUISICION DE INGREDIENTES PARA EL ALMUERZO ESCOLAR"

Itauguá, 25 de febrero de 2019
SEÑORES OFERENTES:
DONDE DICE:
SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

B.2 Capacidad Técnica:
Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de suministro de ingredientes y/o alimentos para la elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas,

- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 3 (tres) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena. Deberá presentar las documentaciones respaldatorias como ser Habilitación del vehículo a nombre del oferente o contrato de alquiler en caso de ser tercerizados
- Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Buenas Prácticas de almacenamiento y la constancia de Capacitación en prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura otorgada por el INAN, en cuanto a la cantidad de los mismos deberá ser conforme al requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC. ***NO APLICA***
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos y/o ingredientes que suministre serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 9460 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1(un) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, inscriptos en el repse y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano". Dirección de control y monitoreo: 3 (tres) profesionales nutricionistas inscriptos en el Repse para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses. ***NO APLICA***
- Deberá demostrar que dispone de profesional del área de Trabajo Social, demostrado con contrato y las documentaciones pertinentes conforme a los lineamientos establecidos por el MEC.
- El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura.

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

CP. LUIS ALVAREZ
DIRECTOR ADJUNTO DE D.O.C.
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

ITEMS	INSUMOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS		
1.1	QUESO	PARAGUAY	2.500
1.2	MARGARINA	EL KG	50
1.3	HUEVO	LA UNIDAD	1.200
2	CARNE VACUNA Y AVE		

Direccion: Defensores del Chaco Nº 170 c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email: contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

2.1	CARNAZA DE PRIMERA	NEGRA	7.000
2.2	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	DE PRIMERA	2.500
2.3	PECHUGA DE POLLO	SIN PIEL	6.000
3	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS		
3.1	AJO	LA UNIDAD	200
3.2	CEBOLLITA DE HOJA	EL MAZO	350
3.3	PEREJIL	EL MAZO	350
3.4	BERRO	EL MAZO	2.000
3.5	PEPINO	EL KG	1.100
3.6	LECHUGA	EL MAZO	2.500
3.7	REPOLLO BLANCO	EL KG	1.600
3.8	TOMATE	EL KG	10.350
3.9	CEBOLLA	EL KG	2.500
3.10	LOCOTE VERDE	EL KG	2.800
3.11	ZANAHORIA	EL KG	1.000
3.12	ZAPALLO	EL KG	4.230
3.13	REMOLACHA	EL KG	1.260
3.14	PAPA	El KG	7.200
3.15	MANDIOCA	EL KG	3.600
4	LEGUMBRES Y OTROS		
4.1	ARVEJAS EN GRANOS	EL KG	300
4.2	POROTO ROJO	EL KG	1.000
5	FRUTAS		
5.1	MANDARINA	LA UNIDAD	4.320
5.2	MAMON	EL KG	550
5.3	NARANJA	LA UNIDAD	7.830
5.4	PIÑA	LA UNIDAD	8.280
5.5	BANANA	LA DOCENA	5.310
6	CEREALES Y DERIVADOS		
6.1	ARROZ	EL KG	1.755
6.2	FECUELA DE MAIZ (Maizena)	PAQUETES DE 500 G	90
6.3	FIDEOS	PAQUETES DE 400 G	780
6.4	HARINA DE MAIZ	EL KG	1.485
7	AZUCARES Y OTROS		
7.1	AZUCAR	EL KG	450
8	INGRT. EXTRAS		
8.1	ACEITE DE GIRASOL	EL LITRO	1.500
8.1	SAL YODADA	EL KG	600
9	ESPECIAS		
9.1	OREGANO SECO	PAQUETES DE 50 G	100
9.2	LAUREL DE ESPAÑA FRESCO	EL MAZO	100

INSUMOS	***NORMAS***
LACTEOS Y DERIVADOS	
QUESO	*R.E. Y R.S.P.A.*
MARGARINA	*R.E. Y R.S.P.A.*
HUEVO	*CERT. HABILITACION SENACSA*
CARNE VACUNA Y AVE	
CARNAZA DE PRIMERA	*CERT. HABILITACION SENACSA*
CARNE MOLIDA	*CERT. HABILITACION SENACSA*

CP. LUIS ALVAREZ
DIRECTOR ADJUNTO DE D.O.C
MUNICIPALIDAD DE ITA

Direccion: Defensores del Chaco Nº 170
c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email:
contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

PECHUGA DE POLLO	*CERT. HABILITACION SENACSA*
VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	
AJO	*R.E. Y R.S.P.A.*
CEBOLLITA DE HOJA	*R.E. Y R.S.P.A.*
PEREJIL	*R.E. Y R.S.P.A.*
BERRO	*R.E. Y R.S.P.A.*
PEPINO	*R.E. Y R.S.P.A.*
LECHUGA	*R.E. Y R.S.P.A.*
REPOLLO BLANCO	*R.E. Y R.S.P.A.*
TOMATE	*R.E. Y R.S.P.A.*
CEBOLLA	*R.E. Y R.S.P.A.*
LOCOTE VERDE	*R.E. Y R.S.P.A.*
ZANAHORIA	*R.E. Y R.S.P.A.*
ZAPALLO	*R.E. Y R.S.P.A.*
REMOLACHA	*R.E. Y R.S.P.A.*
PAPA	*R.E. Y R.S.P.A.*
MANDIOCA	*R.E. Y R.S.P.A.*
LEGUMBRES Y OTROS	
ARVEJAS EN GRANOS	*R.E. Y R.S.P.A.*
POROTO ROJO	*R.E. Y R.S.P.A.*
FRUTAS	
MANDARINA	*R.E. Y R.S.P.A.*
MAMON	*R.E. Y R.S.P.A.*
NARANJA	*R.E. Y R.S.P.A.*
PIÑA	*R.E. Y R.S.P.A.*
BANANA	*R.E. Y R.S.P.A.*
CEREALES Y DERIVADOS	
ARROZ	*R.E. Y R.S.P.A.*
FECUELA DE MAIZ (Maizena)	*R.E. Y R.S.P.A.*
FIDEOS	*R.E. Y R.S.P.A.*
HARINA DE MAIZ	*R.E. Y R.S.P.A.*
AZUCARES Y OTROS	
AZUCAR	*R.E. Y R.S.P.A.*
INGRT. EXTRAS	
ACEITE DE GIRASOL	*R.E. Y R.S.P.A.*
SAL YODADA	*R.E. Y R.S.P.A.*
ESPECIAS	
OREGANO SECO	*R.E. Y R.S.P.A.*
LAUREL DE ESPAÑA FRESCO	*R.E. Y R.S.P.A.*

CP. LUIS ALVAREZ
DIRECTOR ADJUNTO DE D.O.C
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

DEBE DECIR:

SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

B.2 Capacidad Técnica:
Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de suministro de ingredientes y/o alimentos para la elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas,

- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 3 (tres) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena. Deberá presentar las

Direccion: Defensores del Chaco Nº 170 c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email: contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

documentaciones respaldatorias como ser Habilitación del vehículo a nombre del oferente o contrato de alquiler en caso de ser tercerizados

- Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Buenas Prácticas de almacenamiento y la constancia de Capacitación en prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura otorgada por el INAN, en cuanto a la cantidad de los mismos deberá ser conforme al requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC. ***NO APLICA***
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos y/o ingredientes que suministre serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 9460 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1(un) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, inscriptos en el repse y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano". Dirección de control y monitoreo: 3 (tres) profesionales nutricionistas inscriptos en el Repse para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses. ***NO APLICA***
- Deberá demostrar que dispone de profesional del área de Trabajo Social, demostrado con contrato y las documentaciones pertinentes conforme a los lineamientos establecidos por el MEC. ***NO APLICA***

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ITEMS	INSUMOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD
1	PRODUCTOS LACTEOS Y HUEVOS		
1.1	QUESO	PARAGUAY	2.500
1.2	MARGARINA	EL KG	50
1.3	HUEVO	LA UNIDAD	1.200
2	CARNE VACUNA Y AVE		
2.1	CARNAZA DE PRIMERA	NEGRA	7.000
2.2	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	DE PRIMERA	2.500
2.3	PECHUGA DE POLLO	SIN PIEL	6.000
3	VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS		
3.1	AJO	LA UNIDAD	200
3.2	CEBOLLITA DE HOJA	EL MAZO	350
3.3	PEREJIL	EL MAZO	350
3.4	BERRO	EL MAZO	2.000
3.5	PEPINO	EL KG	1.100
3.6	LECHUGA	EL MAZO	2.500
3.7	REPOLLO BLANCO	EL KG	1.600
3.8	TOMATE	EL KG	10.350
3.9	CEBOLLA	EL KG	2.500
3.10	LOCOTE VERDE	EL KG	2.800

CP. LUIS ALVAREZ
DIRECTOR ADJUNTO DE D.O.C
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Direccion: Defensores del Chaco Nº 170 c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez.
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email: contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

3.11	ZANAHORIA	EL KG	1.000
3.12	ZAPALLO	EL KG	4.230
3.13	REMOLACHA	EL KG	1.260
3.14	PAPA	El KG	7.200
3.15	MANDIOCA	EL KG	3.600
4	LEGUMBRES Y OTROS		
4.1	ARVEJAS EN GRANOS	EL KG	300
4.2	POROTO ROJO	EL KG	1.000
5	FRUTAS		
5.1	MANDARINA	LA UNIDAD	4.320
5.2	MAMON	EL KG	550
5.3	NARANJA	LA UNIDAD	7.830
5.4	PIÑA	LA UNIDAD	8.280
5.5	BANANA	LA DOCENA	5.310
6	CEREALES Y DERIVADOS		
6.1	ARROZ	EL KG	1.755
6.2	FECUELA DE MAIZ (Maizena)	PAQUETES DE 500 G	90
6.3	FIDEOS	PAQUETES DE 400 G	780
6.4	HARINA DE MAIZ	EL KG	1.485
7	AZUCARES Y OTROS		
7.1	AZUCAR	EL KG	450
8	INGRT. EXTRAS		
8.1	ACEITE DE GIRASOL	EL LITRO	1.500
8.1	SAL YODADA	EL KG	600
9	ESPECIAS		
9.1	OREGANO SECO	PAQUETES DE 50 G	100
9.2	LAUREL DE ESPAÑA FRESCO	EL MAZO	100

INSUMOS	***NORMAS***
LACTEOS Y DERIVADOS	
QUESO	*Paraguay, fresco*
MARGARINA	*Fresco.*
HUEVO	*CERT. HABILITACION SENACSA*
CARNE VACUNA Y AVE	
CARNAZA DE PRIMERA	*CERT. HABILITACION SENACSA*
CARNE MOLIDA	*CERT. HABILITACION SENACSA*
PECHUGA DE POLLO	*CERT. HABILITACION SENACSA*
VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS	
AJO	*Fresco*
CEBOLLITA DE HOJA	*Fresco*
PEREJIL	*Fresco*
BERRO	*Fresco*
PEPINO	*Fresco*
LECHUGA	*Fresca*
REPOLLO BLANCO	*Fresco*
TOMATE	*Fresco*
CEBOLLA	*Fresca*
LOCOTE VERDE	*Fresco*
ZANAHORIA	*Fresca*
ZAPALLO	*Fresco*
REMOLACHA	*Fresca*
PAPA	*Fresca*

CP. LUIS ALVAREZ
DIRECTOR ADJUNTO DE D.O
MUNICIPALIDAD DE ITAU

Direccion: Defensores del Chaco Nº 170
c/ Caballero Alvarez y Tte A. Martinez
Telefax: 0294 220 252 - 0294 220 358
Email:
contactos@municipalidaddeitaugua.gov.py

MANDIOCA	*Fresca*
LEGUMBRES Y OTROS	
ARVEJAS EN GRANOS	*Fresca*
POROTO ROJO	*Fresco*
FRUTAS	
MANDARINA	*Fresca*
MAMON	*Fresco*
NARANJA	*Fresca*
PIÑA	*Fresca*
BANANA	*Fresca*
CEREALES Y DERIVADOS	
ARROZ	*Fresco*
FECUELA DE MAIZ (Maizena)	*Fresco*
FIDEOS	*Fresco*
HARINA DE MAIZ	*Fresco*
AZUCARES Y OTROS	
AZUCAR	*Azúcar blanca*
INGRT. EXTRAS	
ACEITE DE GIRASOL	*Aceite de Girasol*
SAL YODADA	*Sal yodada*
ESPECIAS	
OREGANO SECO	*Fresco*
LAUREL DE ESPAÑA FRESCO	*Fresco*

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
DIRECCION ADMINISTRATIVA

C.P. LUIS ALBERTO ALVAREZ ISASI
DIRECTOR ADJUNTO DOC
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ