MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

Ñemby, 23 de Agosto de 2016.-

ADENDA 03/16

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 III.

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASPECTOS NUTRICIONALES

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 400 a 500 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)			

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, mandarina.
- *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.]

SECCION VII

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No Cumple
C) Documentos legales *Oferentes Individuales.* ***Personas Físicas.***		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		

Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta y/o fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25,y el Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)		

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

Arnaldo Irán López
Responsable de la UOC
Municipalidad de Ñemby