ADDENDA N° 1

POR LA CUAL SE MODIFICA UNA PARTE DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACION DEL LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2012 PARA LA ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA ALMUERZO ESCOLAR CORRESPONDIENTE A LA GOBERNACION DEL NOVENO DEPARTAMENTO PARAGUARI.-

Paraguarí, 01 de febrero de 2012

Se comunica a los oferentes interesados en participar en la presente Contratación, que el Pliego de Bases y Condiciones queda modificado de la siguiente manera:

Se modifica el punto 2.2 de la Sección III Especificaciones Técnicas, quedando de la siguiente forma:

2.2. ALIMENTOS DULCES

2.2.1. Sabores

- Papilla de chocolate enriquecida con vitaminas, hierro y zinc.
- Mezcla para preparar pudin de chocolate enriquecido con vitaminas, hierro y Zinc.
- Mezcla para preparar pudin de coco enriquecido con vitaminas, hierro y zinc.

2.2.2. Mezcla para preparar papilla de chocolate enriquecida con vitaminas, hierro y Zinc.

Descripción: La mezcla para preparar la papilla deberá contener leche en polvo integral en su formulación, suero de leche, cacao en polvo y adición de mezcla vitamínico conteniendo como mínimo: vitaminas A, C, B1, B6, B3 (Niacina), hierro (Pirofosfato Férrico), Zinc (Sulfato de Zinc Monohidratado).

En el embalaje se debe especificar si los productos alimenticios No contienen Gluten.

Rendimiento: por cada paquete de 1 Kg deberá tener un rendimiento mínimo de 84 raciones de 60 g de productos listo para ser consumidos.

Ingredientes: Debe ser preparado con materias primas sanas y limpias y deberán contener leche fortificado con vitaminas A, B1, B3 (Niacina), B6,C , hierro y Zinc, atendiendo las condiciones higiénicas sanitarias y la buenas prácticas de fabricación. Deberá ser fácil de preparar con la adición de agua.

El producto debe ser obtenido, procesado, empaquetado, almacenado, transportado y conservado bajo condiciones que no produzcan, desarrollen y o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en peligro la salud del consumidor. Debe elaborarse de conformidad con el Reglamento técnico de fabricación higiénica, sanitaria y buena práctica de fabricación para los Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características organolépticas:

-aspecto: cremoso
-color: propio
-olor: propio
- sabor: propio
- textura y consistencia: propio

Especificaciones Físico-químicas: Valores Referenciales +- 10% sobre cada componente.

Información Nutricional

Porción 24g (2 cucharadas soperas)

	Cant. Por porción	%VD**
Valor Energético	100kcal. = 420KJ	5
Carbohidratos	19 g	6

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI Unidad Operativa de Contratación

	Cant. Por porción	%VD**
Proteínas	1,8g	4
Grasas Totales	1,8g	3
Grasas saturadas	0,8g	3
Grasas Trans	0g	***
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	17mg	0
Hierro	2,8mg	20
Zinc	1,4mg	20
Vitamina A	120mcg RE	20
Vitamina B1	0,24mg	20
Vitamina B6	0,26mg	20
Vitamina C	9mg	20
B3 (Niacina)	3,2mg	20

2.2.3. Mezcla para preparar pudin de chocolate / coco enriquecida con vitaminas, hierro y Zinc.
Descripción: La mezcla para preparar el pudin deberá contener leche en polvo integral en su formulación, suero de leche, cacao en polvo y adición de mezcla vitamínico conteniendo como mínimo: vitaminas A, C, B1, B6, B3 (Niacina), hierro (Pirofosfato Férrico), Zinc (Sulfato de Zinc Monohidratado).
En el embalaje se debe especificar si los productos alimenticios contienen o no Gluten.
Rendimiento: Por cada paquete de 1 Kg deberá tener un rendimiento mínimo de 86 raciones de 60 g de productos listo para ser consumidos.
Ingredientes: Debe ser preparado con materias primas sanas y limpias y deberán contener leche fortificado con vitaminas A, B1, B3 (Niacina), B6,C , hierro y Zinc, atendiendo las condiciones higiénicas sanitarias y la buenas prácticas de fabricación. Deberá ser fácil de preparar con la adición de agua.
El producto debe ser obtenido, procesado, empaquetado, almacenado, transportado y conservado bajo condiciones que no produzcan, desarrollen y o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en peligro la salud del consumidor. Debe elaborarse de conformidad con el Reglamento técnico de fabricación higiénica, sanitaria y buena práctica de fabricación para los Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Especificaciones organolépticas:
- aspecto: cremoso
- color: propio
- olor: propio
- sabor: propio
- textura y consistencia: propio

Especificaciones Físico-químicas: Valores Referenciales +- 10% sobre cada componente.

Información Nutricional
Porción 23*g (2 cucharadas soperas)

	Cant. Por porción	%VD**
Valor Energético	93kcal. = 390 KJ	5
Carbo-hidratos	17g	6
Proteínas	1,8g	4
Grasas Totales	1,8g	3

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO Unidad Operativa de Contratación PARAGUARI

	Cant. Por porción	%VD**
Grasas saturadas	0g	0
Grasa Trans	0g	***
Fibra alimentaria	0g	0
Sodio	31mg	1
Hierro	2,8mg	20
Zinc	1,4mg	20
Vitamina A	120mcg RE	20
Vitamina B1	0,24mg	20
Vitamina B6	0,26mg	20
Vitamina C	9mg	20
B3 (Niacina)	3,2mg	20

Los demás puntos de la Sección III Especificaciones Técnicas quedan vigentes y se aplican a la fecha.

****

La presente adenda será considerada parte del Pliego de Bases y Condiciones en este procedimiento de Licitación, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 22° de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Marcelo D. Calonga
Jefe U.O.C.

GOBERNACION 9º DEPARTAMENTO PARAGUARI * Unidad Operativa de Contratación