Municipalidad de Encarnación

RUC. N° 80.000.004- 8

Teléf. 203982- 204800

Encarnación, 3 de abril de 2013

ADENDA N° 2

POR LA CUAL SE MODIFICAN CIERTOS PUNTOS DENTRO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES EN EL LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 01/2013 PARA LA PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR

MODIFICACIONES:

- En las paginas N° 19-20-21 en donde menciona las características del Postre solicitado **EN DONDE DICE**:

Mezcla para preparar budín de chocolate / coco enriquecida con vitaminas, hierro y Zinc.

Descripción:
La mezcla para preparar el budín 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 40 raciones de 100 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.

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN
U. O. C.

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.

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

Descripción:
La mezcla para preparar la crema 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 40 raciones de 100 g de productos listo para ser consumidos como mínimo.
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 sanitaias 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 buen

SE MODIFICA POR:

La mezcla para preparar los Postres (cremas, budín Arroz con leche, etc) deberán contener leche en polvo integral en su formulación, suero de leche, cacao en polvo (según sabor) y adición de mezcla vitamínico/ mineral conteniendo como mínimo: **2 VITAMINAS Y 2 MINERALES ,** las

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

cuales deberán ajustarse a la tabla de VALORES DE LA INGESTA DIARIA DE NUTRIENTES DE VITAMINAS Y MINERALES CUBRIENDO LAS MISMAS EL 20 % MINIMO

POLVO PARA PREPARAR BEBIDA (JUGO INSTANTANEO)

Descripción del Producto:

Producto pre elaborado para preparar bebida sin alcohol, obtenido por mezclas de ingredientes según formulación especifica, con bajo contenido de humedad y de fácil conservación y reconstitución

Presentación: de **4 sabores como mínimo**

Ración seca: de 12 gr

Características físico-químicas

Deberán aportar por porción:

- **Valor energético: 40 Kcal mínimo**
- **Hidratos de Carbono: 10 Kcal mínimo**
  Además podrán ser fortificadas con 2 VITAMINAS Y 2 MINERALES como mínimo

- **EN LA PAGINA 28 DONDE DICE:**

Utensilios:

El oferente deberá además proporcionar a cada alumno matriculado de cada Institución beneficiada **Utensilios Lavables de Plástico Reforzado** consistente en (1) Cuchara de capacidad aproximada de 12 a 15 ml. de alimento, un (1) Plato Hondo de capacidad 250 ml. de alimento aproximadamente y de peso vacio/neto 22 a 30 grs cada uno, vaso de plástico de capacidad 250 ml como mínimo, y una (1) compotera de capacidad 100 ml según se detalla precedentemente. **Y además la empresa se encargará**

U. O. C.

del retiro y posterior limpieza de todos los utensilios o del desecho de los que sean descartables.

SE MODIFICA POR:

El oferente deberá además proporcionar a cada alumno matriculado de cada Institución beneficiada **Utensilios Lavables de Plástico Reforzado**; consistente en (1) Cuchara de capacidad aproximada de 12 a 15 ml. de alimento, un (1) Plato Hondo o Recipiente hondo de capacidad 250 ml. de alimento aproximadamente y de peso vacio/neto 22 a 30 grs cada uno, vaso de plástico de capacidad 250 ml como mínimo, y una (1) compotera de capacidad 100 ml según se detalla precedentemente. **La limpieza de dichos utensilios correrá por cuenta de cada Institución beneficiada.**

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN
U.O.C.

Abog. Eva Lapierre
Responsable de la U.O.C