GOBERNACION DE MISIONES
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable del a U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

ADENDA Nº 1

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Misiones, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, cumple en comunicar la Adenda Modificatoria, conforme a lo siguiente:

DONDE DICE:

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(IAO 37)

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas.

- Se determinará la experiencia en rubro de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas como mínimo de 3 (tres) años. Podrán presentarse Copias simples de contrato y facturas legales de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, con entidades públicas o privadas.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo en promedio del monto total ofertado en la presente licitación, de los tres últimos años cerrados (2013-2014-2015).

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o 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.

La empresa oferente deberá presentar el listado detallado de los clientes indicando contratos de provisión de Almuerzo Escolar y/o Productos Alimenticios para personas con números de teléfonos de los años 2.013- 2.014 -2015.

Se deberá presentar Constancia de Cumplimiento en tiempo y forma con las entidades Públicas o Privadas con las cuales se trabajó en el periodo de los últimos tres años 2013,2014 -2015.

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INGREDIENTES A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR.

1.3.1- Descripción de los ingredientes.

Obs: Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

Número	Alimento	Descripción de los ingredientes	Documentos
1	Arroz	Arroz largo fino, tipo1, con fecha de vencimiento y lote.	R.E y R.S.P.A
2	Fideo espaguetis	Fideo espagueti, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
3	Fideo tallarín	*Fideo tallarín, tipo1, impreso en el embalaje la composición* nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
4	Fideo moñito	Fideo moñito, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
5	Fideo nido	*Fideos nido, tipo1, impreso en el embalaje la composición* nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
6	Sal	Sal, tipo1, YODADA, bolsa que contiene información sobre los ingredientes, la composición nutricional, la fecha de fabricación y fecha de vencimiento.	R.E y R.S.P.A
7	Aceite	Color característico, exento de olores y sabores extraños o rancios.	R.E y R.S.P.A
8	Leche entera	Leche entera, la de tipo 1, válida por 6 meses, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
9	Harina de maíz	Harina de maíz, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
10	Queso Paraguay	Fresco, sin olor ni sabor desagradable.	R.E y R.S.P.A
11	Locro	Locro, tamaño medio, entero, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
12	Porotos	Poroto rojo, tamaño medio, maduro, limpio y seco. Debe *contener la fecha de vencimiento y el lote.*	RE y R.S.P.A

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

13	Carne vacuna	Carnaza blanca, al vacio, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección, 0,5% de grasa.	Certificado de Habilitación de SENACSA
14	Carne de pollo	Pecho de pollo, fecha de caducidad y sello de inspección.	Cerificado de Habilitación SENACSA

Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;
Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

GOBERNACION DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY * MISIONES *

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán platos y/o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

REGISTROS SANITARIOS

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de

las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

Plazo de Entrega de Servicios

- La entrega de los enseres (cocinas industriales, congeladoras, uniformes y todo lo requerido para el cumplimiento del servicio) se hará dentro de los 10 días posteriores a la recepción de la Orden de Servicio por parte de la Gobernación.
- El inicio del servicio de Almuerzo será en fecha a determinar por la Gobernación y solamente los días de clases; los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no hayan clases, no se cocinará el almuerzo.

- La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 5 días hábiles escolares sucesivos (De Lunes a Viernes).
- Los responsables de la recepción de las comidas solidas frescas serán los Directores y /o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como incumplimiento.
- El Cronogramas de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente, y únicamente con la Autorización de la Convocante.
- De "NO" cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.
- En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de compra quedará invalidada para los días en que no hubo clases.
- La primera entrega será realizada previa emisión, por parte de la Gobernación, de la orden de compra en la cual se consignará la cantidad de bienes solicitados y el periodo de consumo de los mismos.
- Una vez que fuere emitida la orden de compra, el proveedor 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.

GOBERNACION DE MISIONES
REPUBLICA DEL PARAGUAY

DEBE DECIR:

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

GOBERNACION VIII DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

3. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(IAO 37)

(c) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas.

- Se determinará la experiencia en rubro de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas como mínimo de 3 (tres) años. Podrán presentarse Copias simples de contrato y facturas legales de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, con entidades públicas y/o privadas.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas para colectividades públicas y/o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo en promedio del monto total ofertado en la presente licitación, de los tres últimos años cerrados (2013-2014-2015).

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o 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.

La empresa oferente deberá presentar el listado detallado de los clientes indicando contratos de provisión de Almuerzo Escolar y/o Productos Alimenticios para personas con números de teléfonos de los años 2.013- 2.014 -2015.

Se deberá presentar Constancia de Cumplimiento en tiempo y forma con las entidades Públicas o Privadas con las cuales se trabajó en el periodo de los últimos tres años 2013,2014 -2015.

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INGREDIENTES A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR.

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

1.3.1- Descripción de los ingredientes.

Obs: Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

Número	Alimento	Descripción de los ingredientes	Documentos
1	Arroz	Arroz largo fino, tipo1, con fecha de vencimiento y lote.	R.E y R.S.P.A
2	Fideo espaguetis	Fideo espagueti, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
3	Fideo tallarín	Fideo tallarín, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
4	Fideo moñito	Fideo moñito, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
5	Fideo nido	Fideos nido, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
6	Sal	Sal, tipo1, YODADA, bolsa que contiene información sobre los ingredientes, la composición nutricional, la fecha de fabricación y fecha de vencimiento.	R.E y R.S.P.A
7	Aceite	Color característico, exento de olores y sabores extraños o rancios.	R.E y R.S.P.A
8	Leche entera	Leche entera, la de tipo 1, válida por 6 meses, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
9	Harina de maíz	Harina de maíz, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
10	Queso Paraguay	Fresco, sin olor ni sabor desagradable.	R.E y R.S.P.A
11	Locro	Locro, tamaño medio, entero, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
12	Porotos	Poroto rojo, tamaño medio, maduro, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	RE y R.S.P.A
13	Carne vacuna	Carnaza blanca, al vacio, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección, 0,5% de grasa.	Certificado de Habilitación de SENACSA
14	Carne de pollo	Pecho de pollo, fecha de caducidad y sello de inspección.	Cerificado de Habilitación SENACSA
15	Azúcar	Cristales sólidos, color blanco hasta dorado claro como ámbar, sabor dulce intenso y característico del producto, sin sabores extraños.	R.E y R.S.P.A

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;
Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán platos y/o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

REGISTROS SANITARIOS

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

Plazo de Entrega de Servicios

- La entrega de los enseres (cocinas industriales, congeladoras, uniformes y todo lo requerido para el cumplimiento del servicio) se hará dentro de los 10 días

Abg. José Domingo Ayala G.
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

posteriores a la recepción de la Orden de Servicio por parte de la Gobernación.

- El inicio del servicio de Almuerzo será en fecha a determinar por la Gobernación y solamente los días de clases; los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no hayan clases, no se cocinará el almuerzo.

- La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 5 días hábiles escolares sucesivos (De Lunes a Viernes).
- Los responsables de la recepción de las comidas solidas frescas serán los Directores y /o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como incumplimiento.
- El Cronogramas de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente, y únicamente con la Autorización de la Convocante.
- De "NO" cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.
- En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de compra quedará invalidada para los días en que no hubo clases.
- La primera entrega será realizada previa emisión, por parte de la Gobernación, de la orden de compra en la cual se consignará la cantidad de bienes solicitados y el periodo de consumo de los mismos.
- Una vez que fuere emitida la orden de compra, el proveedor 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.

GOBERNACION VIII DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY MISIONES