Municipalidad de Limpio
Avenida San José esquina Capitán E. Medina
Limpio-Central-Paraguay
Teléf.: 781 666
E-mail: munilimpiouoc@gmail.com

MUNICIPALIDAD DE LIMPIO

Limpio, 14 de marzo de 2019.-

Señores
ENGADI S.R.L.
Fernando Mompox c/Cnel. Bogado
Mariano Roque Alonso, Paraguay
Email: **engadisrl@gmail.com**
Teléf.: 021 - 299107
Presente

***Ref.:* LPN Nº 02/2019 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS". - ID Nº 356.439.-**

En relación a la referencia, el Comité Evaluador se dirige a usted respetuosamente, por intermedio de ésta Dirección de UOC, con el propósito de solicitar la siguiente documentación:

1. Copia Legible de RSPA de CANELA.
2. Copia Legible de RSPA de POROTO.
3. Copia Legible de RSPA de LAUREL.
4. Copia Legible de RSPA de OREGANO.
5. Fichas nutricionales de los productos ofertados.
6. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de las Fichas de Educación Nutricional de los años 2016 (especificar a qué número de contrato corresponde).
7. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Titulo, Patente de la Profesional del Profesional Diego Daniel Estigarribia.
8. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Patente Profesional. Contrato, Repse , de la Profesional Clara María Campos Vargas
9. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de:, Patente Profesional, Repse, de la Profesional Arsenia Mariela del Puerto Espínola
10. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Patente Profesional. Contrato, Repse, de la Profesional María Carolina Cardozo.
11. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Patente Profesional de la Profesional Claudia Liz Rivero.
12. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Contrato, de la Profesional Sonia Elizabeth Muñoz Martínez
13. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: Balance General.
14. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: certificado de Habilitación por Dinatran del Vehículo Chasis: KMFGA17CPGC289701; Chapa BXA338; Modelo HD 55/2015, Marca Hyundai
15. Copias Legibles, según se solicita en el PBC, de: certificado de Habilitación por Dinatran del Vehículo Chasis: BMD21650379; Chapa AVZ 818; Modelo DATSUN Año 1996, Marca Nissan color Blanco

Finalmente, lo solicitado debe ser entregado en el local de la Unidad Operativa de Contrataciones, sito en Avda. San José esq. Cap. E. Medina, o en su efecto por el correo electrónico munilimpiouoc@gmail.com **a más tardar para el sábado 23 de marzo de 2019 a las 11:00 horas.**

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para saludarlo cordialmente.

MUNICIPALIDAD DE LIMPIO - UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

LIC. RAQUEL CHAVÉZ DE LOVERA.
Directora de la Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Limpio

ngadi
.IMENTOS

ENGADI S.R.L.
Central: Poeta Mauricio Schwartzman Nº 222
Suc. 1: Km 6 San Jose Monday – CDE*Suc 2 : Nueva Alborada –Itapua
Suc 3 : Campo 9 – Caaguazu* Suc.4: Fernando Mompox c/ Cnel. Bogado M.R.A.*Tele.Fax. (595 21) 299-107 www.engadipy.com
***SAC 021 3388063**

Mariano R. Alonso, 23 de Marzo de 2019

Señores
Lic. Raquel Chávez De Lovera
Directora de la Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Limpio
Presente

Ref.: LPN N°02/2019 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS". ID 356.439

Por la presente nos dirigimos a ustedes según referencia, del pedido de documentos por nota recibida en día 22-03-2019 de la Municipalidad de Limpio anexamos lo siguiente:

1- Copia Legible de RSPA de canela
2- Copia Legible de RSPA de poroto
3- Copia Legible de RSPA de laurel
4- Copia Legible de RSPA de orégano
5- Fichas nutricionales de los productos ofertados
6- Copias legibles de las fichas de educación nutricional del año 2016
7- Copia legible de título, patente del profesional Diego Estigarribia
8- Copia Legible de patente profesional, contrato, repse de la profesional Clara Campos
9- Copia Legible de patente profesional, repse de la profesional Arsenia Mariela del Puerto
10- Copia Legible de patente profesional, contrato, de la profesional María Carolina Cardozo: Según los Requerimientos del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC no se requiere la patente profesional ni el REPSE (se adjunta copia de Resolución Nro. 9460), así mismo el PBC solo solicita Copia autenticada de Registro (Se adjunta copia del PBC – Sección III Anexos Punto E, Ítem 6, pág. 48). Según nota de pedido adjuntamos documentos de otra profesional con que cuenta la empresa, con todos los documentos solicitados.
11-Copia legible, de patente profesional de la profesional Claudia Liz Riveros
12-Copia Legible del contrato de la profesional Sonia E. Muñoz
13- Copia legible de balance general 2015, 2016 y 2017
14- Copia Legible de certificado de habilitación por dinatran del vehículo chasis KMFGA17CPGC289701, CHAPA BXA338, MODELO HD55/2015, MARCA HYUNDAI,(Según normativa de la DINATRAN los vehículos a partir de 2 toneladas y doble ruedas trasera pueden ser habilitadas.) Dicho vehículo solo tiene capacidad 2 toneladas y ruedas trasera simple.
15-Copia Legible de certificado de habilitación por dinatran del vehículo chasisBMD21650379, CHAPA AVZ818, MODELO DATSUN AÑO 1996, MARCA NISSAN COLOR BLANCO,(Según normativa de la DINATRAN los vehículos a partir de 2 toneladas y doble ruedas trasera pueden ser habilitadas.) Dicho vehículo solo tiene capacidad para 1000 Kg.) y según solicita el PBC (Transcripción del PBC vehículos cerrados furgonados con el certificado de habilitación vigente por la SENAVE para el transporte de frutas y hortalizas)

Se adjuntan documentos foliados del 01 al 112

Saludos atentamente

MUNICIPALIDAD DE LIMPIO
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Fecha: 23 03 2019 10:58 HS
Nombre: Adriana Fernández
Firma:

Lic. Christian Montanaro Curi
Socio Gerente
ENGADI S.R.L.
80032591-5
Asunción - Py.

INAN

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

Registro Sanitario de Producto Alimenticio

Serie B № 05897

D.R.H.A. Nº: 307 /2014

R.S.P.A. NUMERO	032042
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA AZUCARADA
MARCA	PRIMICIA
ORIGEN	PARAGUAY
ELABORADOR	INDEGA S.A.
PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO DE 25 g, 50 g. Y 100 g.
INSCRIPCIÓN	MARZO 2009
RENOVACIÓN	MARZO 2014
VENCIMIENTO	MARZO 2019
EMPRESA	INDEGA S.A.

Queda bajo responsabilidad exclusiva de la empresa el cumplimiento del Reglamento de Rotulado y Etiquetado en conformidad a la legislación vigente.

Lic. Patricia Echeverría
Directora de Registros y Habilitaciones Alimentarias

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
DIRECCION DE REGISTROS Y HABILITACIONES ALIMENTARIAS
INAN

INAN SERIE B 05897

Dra. Laura Mendoza de Arbo
Directora General
I.N.A.N. – M.S.P. Y B.S.

FECHA DE EMISIÓN: 19 DE JUNIO DE 2014

01

010171

INAN
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo
Avda. Stma. Trinidad esq. Itapúa - Tel.: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com - Página web http://inan.gov.py - Asunción, Paraguay

D.R.H.A. Nº 365/15

CONSTANCIA DE REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTO ALIMENTICIO

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición deja constancia de que la empresa INDEGA S.A. cuenta con Registro Sanitario de Producto Alimenticio – R.S.P.A. ante esta dependencia, el cual fue Inscripto en fecha Diciembre 1999, Renovado en Diciembre 2014 y tiene vigencia hasta Diciembre 2019.

Producto	Marca	Origen	Fraccionador	R.S.P.A. Nº	Presentación
POROTO COLORADO	PRIMICIA	PARAGUAY	INDEGA S.A.	001864	ENVASE DE PE DE 200 g, 500 g, 1 Kg. Y 2 Kg.; BOLSA PLASTILLERA DE 30 Kg.

No está permitida la multiplicación no autorizada de esta Constancia, ni su uso con fines publicitarios.

Se expide la presente para lo que hubiere lugar, a los veintitres días del mes de febrero del año dos mil quince.

Lic. Viviana Schreiber
Jefa de Departamento
Registro Sanitario de Producto Alimenticio

Lic. Patricia Echeverría
Directora de Registros y Habilitaciones Alimentarias

Dra. Laura Mendoza de Arbo
Directora General
I.N.A.N. – M.S.P. Y B.S.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL • INAN • DIRECCIÓN DE REGISTROS Y HABILITACIONES ALIMENTARIAS

INAN
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

GOBIERNO NACIONAL
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

Avda. Sma. Trinidad esq. Itapúa - Tel.: (595-21) 206 874 - E-mail: inanpy@hotmail.com - Página web http://inan.gov.py - Asunción, Paraguay

D.R.H.A. Nº 431/15

CONSTANCIA DE REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTO ALIMENTICIO

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición deja constancia de que la empresa INDEGA S.A. cuenta con Registro Sanitario de Producto Alimenticio – R.S.P.A. ante esta dependencia, el cual fue inscripto en fecha Diciembre 1994, Renovado en Diciembre 2014 y tiene vigencia hasta Diciembre 2019.

Producto	Marca	Origen	Fraccionador	R.S.P.A. Nº	Presentación
OREGANO	PRIMICIA	PARAGUAY	INDEGA S.A.	001497	ENVASE DE PE DE 15 g, 25 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 Kg. Y 10 Kg.

No está permitida la multiplicación no autorizada de esta Constancia, ni su uso con fines publicitarios.

Se expide la presente para lo que hubiere lugar, a los veintitres días del mes de febrero del año dos mil quince.

Lic. Viviana Schreiber
Jefa de Departamento
Registro Sanitario de Producto Alimenticio

Lic. Patricia Ferreira
Directora de Fiscalización y Habilitaciones

Dra. Laura Mendoza de Arbo
Directora General
I.N.A.N. – M.S.P. Y B.S.

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL · INAN · DIRECCIÓN DE REGISTRO Y HABILITACIONES SANITARIAS

0000003

INAN

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapeca ko ñyá guive
Construyendo el futuro hoy

Avda. Stma. Trinidad esq. Itapúa - Tel.: (595-21) 294 073 - E-mail: inanpy@hotmail.com - Página web: http://inan.gov.py - Asunción, Paraguay

CONSTANCIA DE REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTO ALIMENTICIO

D.R.H.A. Nº: 3256/2016

R.S.P.A. NUMERO	014992
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAUREL
MARCA	ARCOIRIS
ORIGEN	PARAGUAY
ELABORADOR	ARCO IRIS S.A.
PRESENTACIÓN	ENVASE DE PP DE 15 g.
INSCRIPCIÓN	JUNIO 2001
RENOVACION	JUNIO 2016
VENCIMIENTO	JUNIO 2021
EMPRESA	ARCO IRIS S.A.

Queda bajo responsabilidad exclusiva de la empresa el cumplimiento del Reglamento de Rotulado y Etiquetado en conformidad a la legislación vigente.

Lic. Viviana Schaiber
Jefa de Departamento
Registro Sanitario de Producto Alimenticio

Lic. Patricia Echeverría
Directora de Registros y Habilitaciones

Dra. Laura Mendoza de Arbo
Directora General
I.N.A.N. - M.S.P. Y B.S.

FECHA DE EMISIÓN: 07 DE OCTUBRE DE 2016
HOJAS FOLIADAS: 18 (DIEZ Y OCHO)
VERIFICADOR: OLGA ESCALADA

000002

000174

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta actualización del Pliego introduce lo establecido en la Ley Nº 5.210/14 "Alimentación Escolar y Control Sanitario" que dispone la creación de la ley en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa. Asimismo, da cumplimiento a lo establecido en la Resolución MSPyBS S.G. N° 128/2015 "Por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar", la Resolución MSPyBS N° 452/2017 "Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar y la normativa vigente emitida del Ministerio de Educación y Ciencias, por las cuales se rigen para la implementación del programa de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada.

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo/Cena Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.
Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

1.1. ASPECTOS NUTRICIONALES

- El almuerzo y la cena deberá representar en ambos casos el 25% del valor calórico total (VCT) diario:

Tabla 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Almuerzo	25% VCT
Cena	25% VCT

Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.

- La distribución de aporte calórico por rango etáreo, de acuerdo al VCT promedio establecido se detalla a continuación:

Tabla 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo.

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo/cena)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Adolescentes (7° al 9° grado de la EEB, y 1° al 3° curso de la Educación Media)	2275 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

1.2. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día y deberán incluir

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de ± 10% sobre las calorías estipuladas.

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día a ser servidas, utilizando como referencia el "Recetario Estándar para Almuerzo Escolar y Cena" (Anexo II de los **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC"**)

a) **Plato principal,** que podrá contener:
   - Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
   - El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
   - Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

Obs.: ***Para los menús de cena, se deberá tener en cuenta alimentos ligeros de fácil digestión. Si el almuerzo contiene legumbres o tubérculos, la cena deberá estar exenta de estos alimentos.***

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 3. 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	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

b) **Ensalada**

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 hortalizas. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.
Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.
Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).
En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.
Obs. 1: Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.
Obs. 2: para las ensaladas de cena, se deberá tener en cuenta hortalizas de fácil digestión, evitando principalmente repollo, coliflor y brócoli.

c) **Postres:**

El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 4. Características Generales para los postres		
Postre/Opciones	**Variedad**	**Frecuencia**
Frutas*	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Ensalada de frutas**	Al menos 3 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

*En caso de nula o escasa disponibilidad y oferta de la fruta se podrá reemplazar por: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, respetando las porciones y calorías para el postre fruta.

**La combinación de la ensalada de frutas, podrá ser de: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, conforme a la disponibilidad estacional y oferta de las mismas, respetando las porciones y calorías para el postre ensalada de fruta. En caso de que el menú principal contenga legumbres, deberá ser una fruta cítrica como postre y si el postre es la ensalada de fruta, la misma deberá contener indefectiblemente una fruta cítrica (cortadas en trozos pequeños, no en forma de jugo).