ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERÍA.

1. GENERALIDADES.

El objetivo de estas Especificaciones Técnicas es establecer los requisitos mínimos bajo los cuales se deberá realizar la adquisición de productos alimenticios, que son requeridos como insumos para la prestación del servicio proveído por la **Cafetería** instalada en la Sede Central, para Jornadas Laborales, de reuniones de Presidencia, reuniones de Ejecutivos y reuniones o eventos de las diferentes unidades administrativas de la ANDE, así como para el servicio ofrecido al usuario en Planta Baja de la Sede Central.

2. DESCRIPCIÓN DEL BIEN.

LOTE 1		
Ítem	**Alimento/Producto**	**Características / Atributos**
1	**Chipita especial, en bolsas de plástico de 1,000 kg**	**SEGÚN PLANTILLA DE PRODUCTOS DEL SICP[1]:** 1. **Ingredientes:** El producto deberá contener obligatoriamente: – Almidón de mandioca – Queso Paraguay – Queso Sardo – Huevo Entero – Polvo de Hornear - Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada – Leche – Sal Yodada (Máximo 1%) – Anís – Colorante Amarillo. Ingredientes prohibidos No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca. 2. **Composición porcentual:** Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos. 3. **Aditivos alimentarios:** Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 (Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería). 4. **Composición nutricional:** El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1. Tabla 1. Aporte de nutrientes por 100 g de producto. - Energía (calorías) Mínimo: 177 Máximo: 545 Proteínas (g) Mínimo: 2 Máximo: 10 Grasas (g) Mínimo: 5 Máximo: 25 Hidratos de Carbono (g) Mínimo: 31 Máximo: 70 Sodio (mg) Máximo: 600.

Ítem	Alimento/Producto	Características / Atributos
		5. **Especificaciones organolépticas del producto. Aspecto:** el producto debe presentarse en forma de bolitas de tamaño uniforme (0,025g aproximadamente). Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, ni parásitos Color: tostado claro, no quemado en la superficie. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: Esponjosa y suave. Vida útil: 3 días. 6. **Especificaciones del envase. Especificaciones del envase individual:** En bolsa transparente, sellado herméticamente. El producto se presentará en forma de bolitas suaves. Características: en bolsas herméticas 1,000 kg.
2	**Chipita, en bolsita de doscientos cincuenta (250) gramos.**	**SEGÚN PLANTILLA DE PRODUCTOS DEL SICP[1]:** 1. **Ingredientes:** El producto deberá contener obligatoriamente: – Almidón de mandioca – Queso – Huevo Entero – Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada – Leche – Sal Yodada (Máximo 1%) – Anís. Ingredientes prohibidos No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca. 2. **Composición porcentual:** Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos. 3. **Aditivos alimentarios:** Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 (Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería). 4. **Composición nutricional:** El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1. Tabla 1. Aporte de nutrientes por 100 g de producto. - Energía (calorías) Mínimo: 177 Máximo: 545 Proteínas (g) Mínimo: 2 Máximo: 10 Grasas (g) Mínimo: 5 Máximo: 25 Hidratos de Carbono (g) Mínimo: 31 Máximo: 70 Sodio (mg) Máximo: 600.

Ítem	Alimento/Producto	Características / Atributos
3	**Palito especial / Rosquita especial por kilogramo**	1. **Especificaciones organolépticas del producto. Aspecto:** el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: Crocante y de fácil masticación. 5. **Especificaciones del envase Especificaciones del envase individual:** El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo. Tamaño y forma del producto: El producto se presentará en envase primario en porción de 0,420 – 0,625 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos. **Obs.: El precio unitario se medirá por kilogramo. (no es necesario la presentación en porción de 30 gramos, indicado en Plantilla del SICP).**

LOTE 2

Ítem	Alimento/Producto	Características / Atributos
1	Yerba mate tostada con azúcar / Mate cocido con azúcar, envase/paquete de **quinientos (500) gramos.**	Elaborado de hojas molidas de yerba mate bien secas, sin mezcla, con buen aroma, tostado con azúcar para la elaboración de cocido, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de humedad, presentado en **paquete/envase de quinientos (500) gramos** que deberá llevar, la marca impresa, información nutricional y composición, fecha de elaboración y vencimiento, además, deberá contar con Registro de Establecimiento (R.E. N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) otorgados por el INAN - MSP y BS, verificables en el envase/etiqueta.
2	Azúcar blanco, bolsa de **dos (2) kilogramos.**	Cristalizado, totalmente soluble en agua, refinado sin sustancias extrañas, envasado en **bolsa** nueva de primer uso, de **dos (2) kilogramos** que deberá llevar, la marca impresa, información nutricional y composición, fecha de elaboración y vencimiento, además, deberá contar con Registro de Establecimiento (R.E. N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) otorgados por el INAN - MSP y BS, verificables en el envase/etiqueta.

Ítem	Alimento/Producto	Características / Atributos
3	Café molido torrado, en paquete de **quinientos (500) gramos**.	Molido, del tipo torrado con azúcar blanco, envasado en **paquetes de quinientos (500) gramos** que deberá llevar, la marca impresa, fecha de elaboración y vencimiento, además, deberá contar con Registro de Establecimiento (R.E. N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) otorgados por el INAN - MSP y BS, verificables en el envase/etiqueta.

3. CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

3.1. La firma adjudicada deberá proveer los productos correctamente envasados y sellados herméticamente en su empaque original, para evitar cualquier tipo de contaminación.

3.2. Estará a cargo del Proveedor, el transporte y entrega de los bienes, hasta el lugar donde se encuentra instalada la Cafetería de la Institución y administrada por el Departamento de Servicios Generales, ubicada en el **2° Piso** de la **Sede Central**, sito en Avda. España N° 1268 y Padre Cardozo.

3.3. La **Sección Administrativa (DSA/DSG1)**, dependiente del Departamento de Servicios Generales (DSA/DSG), será la responsable de realizar los pedidos para la provisión y entrega de los productos, autorizados por el Departamento de Servicios Generales.

3.4. Al momento de la recepción de los bienes de acuerdo al Plan de Entrega, detallado en el **punto 4** de estas Especificaciones Técnicas, se procederá a la verificación de que estén libres de defectos detectables a simple vista, tales como: averías en su empaque, suciedad, moho, humedad, además, que los productos no se encuentren vencidos.

3.5. El Proveedor deberá corregir o reparar cualquier defecto a su cargo, o sustituir el/los producto/s no aceptado/s a completa satisfacción de la ANDE, en un **plazo no mayor a una (1) hora** a partir del reclamo efectuado, que podrá ser desde el momento mismo de la entrega de los bienes.

3.6. El proveedor tiene la plena responsabilidad por las entregas de los insumos en tiempo y forma establecidos en estas Especificaciones Técnicas.

4. PLAN DE ENTREGA.

4.1. LOTE 1:

La provisión de los productos se podrá solicitar en **forma diaria**, de **lunes a viernes,** en el horario comprendido de **06:00** a **15:00** horas, para lo cual el Departamento de Servicios Generales emitirá una Orden de Pedido, cuyo modelo forma parte de estas Especificaciones Técnicas, en la cual se detallarán los productos y cantidades requeridas conforme a las necesidades, siendo el **plazo máximo de entrega de tres (3) horas**, a partir de la recepción de la Orden de Pedido.

4.2. LOTE 2:

Los productos serán entregados de conformidad al requerimiento de la Institución, para lo cual el Departamento de Servicios Generales emitirá una Orden de Pedido, cuyo modelo forma parte de estas Especificaciones Técnicas, en la cual se detallarán los productos y cantidades requeridas conforme a las necesidades, siendo el **plazo de entrega de hasta un (1) día hábil**, a partir de la recepción de la Orden de Pedido por el Proveedor. Eventualmente, y según exista la necesidad, se podrá solicitar la provisión de los productos más de una vez en el mes.

5. MUESTRAS REQUERIDAS EN LA ETAPA DE EVALUACIÓN, PARA LOS PRODUCTOS DE LOS LOTES 1 Y 2.

A efectos de realizar una adecuada evaluación técnica, el oferente deberá presentar con su oferta una muestra de cada producto ofertado correspondiente a los **ítems (LOTE 1) – ítems (LOTE 2)**, en su envase/empaque original, o veinticuatro (24) horas posteriores al pedido de la ANDE. **El oferente que no cumpla con dicha solicitud será descalificado durante el Estudio de Evaluación y Comparación de las Ofertas.**

Las muestras presentadas estarán a cargo del Departamento de Servicios Generales, ubicado en la oficina N° 325 – 3° del Edificio Sede Central de la ANDE, sito en Avda. España N° 1268 y Padre Cardozo, las mismas podrán ser retiradas dentro de los diez (10) días posteriores a la notificación del resultado de Evaluación de las Ofertas.

5.1. INSPECCIONES Y PRUEBAS EN LA ETAPA DE EVALUACIÓN.

Se verificará visualmente que las muestras de los productos **(correspondientes a los Lotes 1 y 2)**, se ajusten a las características generales y técnicas consignadas en estas Especificaciones Técnicas (envase/empaque, peso/contenido neto, información nutricional/composición, si cuentan con Registros Sanitarios, verificables en el envase o etiqueta de cada producto).

Para todos ítems, en caso de dudas, se podrá requerir al oferente que presente una declaración del Fabricante de la marca ofertada, en la que se demuestre fehacientemente las características requeridas / atributos requeridos.

6. DATOS A SUMINISTRAR CON LA OFERTA.

Llenar la Planilla de Datos Garantizados adjunta, **por cada Lote ofertado**, que servirá de base para la evaluación técnico-económica de la oferta presentada y el posterior control de los productos.

PLANILLA DE DATOS GARANTIZADOS

LOTE 1

ÍTEM 1 - Chipita especial, en bolsas de plástico de 1,000 kg (REQUIERE MUESTRA).

Denominación de la empresa elaboradora y/o Marca del producto:	
Ingredientes:	
Forma de presentación del producto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

ÍTEM 2 - Chipita, en bolsita de doscientos cincuenta (250) gramos (REQUIERE MUESTRA).

Denominación de la empresa elaboradora y/o Marca del producto:	
Ingredientes:	
Forma de presentación del producto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:
Lic. Patricia Gimenez	Lic. Francisca Soria	Junio/2022

ÍTEM 3 - Palito especial / Rosquita especial por kilogramo (REQUIERE MUESTRA).

Denominación de la empresa elaboradora y/o Marca del producto:	
Ingredientes:	
Forma de presentación del producto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

LOTE 2

ÍTEM 1 - Yerba mate tostada con azúcar / Mate cocido con azúcar, envase/paquete de **quinientos (500) gramos. (REQUIERE MUESTRA).**

Marca:	
Procedencia:	
Forma de presentación del producto (envase / empaque):	
Peso/Contenido Neto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

ÍTEM 2 - Azúcar blanco, bolsa de **dos (2) kilogramos (REQUIERE MUESTRA).**

Marca:	
Procedencia:	
Forma de presentación del producto (envase / empaque):	
Peso/Contenido Neto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

ÍTEM 3 - Café molido torrado, en paquete de **quinientos (500) gramos (REQUIERE MUESTRA).**

Marca:	
Procedencia:	
Forma de presentación del producto (envase / empaque):	
Peso/Contenido Neto:	
Registros Sanitarios:	**R.E.:** SI ☐ NO ☐ / **R.S.P.A.:** SI ☐ NO ☐
Observaciones:	

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:
Lic. Patricia Gimenez	**Lic. Francisca Soria**	Junio/2022

MODELO ORDEN DE PEDIDO.

ANDE
Dpto. de Servicios Generales
Sección Administrativa (Servicio de Cafetería)

DSA/DSG1/Nº		
FECHA:		
Día	Mes	Año

ORDEN DE PEDIDO.

CD Nº _____ OCP Nº _____ LOTE Nº 1 ☐ 2 ☐

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL SERVICIO DE CAFETERIA, BAJO MA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO

Señores
(Nombre del Proveedor)
(Dirección)
(Nro. de Teléfono)
Asunción, Paraguay

Sírvase proveer por cuenta de ANDE los productos alimenticios que le son solicitados en esta esta Orden, conforme a Especificaciones Técnicas DSA/DSG1/01/2022

PROVISIÓN DE:

ITEM	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Costo Unitario ₲ (IVA incluido)	Costo Total ₲ (IVA incluido)
LOTE 1						
1	Chipita especial	Unidad	Bolsa de plástico de 1,000 kg.			
2	Chipita	Unidad	Bolsita de doscientos cincuenta (250) gramos.			
3	Palito / Rosquita	Kilogramo	Bolsa.			
LOTE 2						
1	Yerba mate tostada con azúcar / Mate cocido con azúcar	Unidad	Paquete/envase de quinientos (500) gramos.			
2	Azúcar Blanco	Unidad	Bolsa de dos (2) kilogramos.			
3	Café molido tostado	Unidad	Paquete/envase de quinientos (500) gramos.			
					TOTAL ₲ (IVA incluido)	

SECCIÓN ADMINISTRATIVA	DPTO. DE SERVICIOS GENERALES	PROVEEDOR
Elaborado por: FIRMA Aclaración: Fecha:	FIRMA JEFE Aclaración: Fecha:	FIRMA Aclaración: Fecha:
Pedido recibido y verificado por:		
Aclaración:		
Fecha:		
Observaciones:		

Elaborado por:	Aprobado por:	Fecha:
Lic. Patricia Gimenez	Lic. Francisca Soria	Junio/2022