ADENDA Nº 02/16

PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR EN DISTINTAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA CIUDAD DE CARAPEGUA- ID N° 312167

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Carapeguá, de conformidad a la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas y sus reglamentaciones, emite la presente adenda en el procedimiento de **CONCURSO DE OFERTAS N° 02/16** a fin de comunicar a los potenciales oferentes los siguientes cambios:

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES:

SECCION I. DATOS DE LA LICITACION (DDL)

IAO 7.1 Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es:
Atención: *UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES*
Dirección: Mcal. Estigarribia esq. Martin de Barua
Ciudad: Carapeguá
Teléfono: 0218-212985
Fax: 0218-212985
Dirección de correo electrónico: jorgeandres9@yahoo.es
La fecha y hora límites para realizar consultas es: *viernes 01 de julio del Cte, HASTA LAS 12:00 HS.*

IAO 23.1 Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es:

Atención: *UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES*
Dirección: Mcal. Estigarribia esq. Martin de Barua
Número del Piso/Oficina: 1er piso
Ciudad: Carapeguá
Código postal: No aplica
LA FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS OFERTAS ES:
Fecha: miércoles 06 de julio del 2016
Hora: *09:00 hs. AM.*

IAO 26.1 La apertura de las ofertas tendrá lugar en:

Dirección: Mcal. Estigarribia esq. Martin de Barua
Número del Piso/Oficina: 1er piso
Ciudad: Carapeguá
Fecha: miércoles 06 de julio del 2016.
Hora: *09:30 hs. AM.*

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. MENÚ CÍCLICO:

Postres: Frutas de estación de producción nacional para todos los menús.

SECCION II. CRITERIOS DE EVALUACION Y REQUISITOS DE CALIFICACION CAPACIDAD TECNICA

i. Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la presentación de la oferta.

Jorge Nuñez
U.O.C

. Ingeniero Químico: **NO APLICA**

SE INCLUYE:

j. El oferente adjudicado deberá presentar para la firma de contrato, los documentos que acrediten que posee 1 (una) cámara refrigerada de su propiedad o arrendada, detallando todas las características de la misma como: ubicación, equipamiento, dimensiones, capacidad de almacenamiento, etc, como también fotografías de la misma y la Patente Municipal correspondiente, la cámara deberá estar asentada dentro del departamento de Paraguarí.

JUSTIFICACION DE LA CAMARA REFRIGERADA

La OMS trata de minimizar los riesgos para la salud en toda la cadena, desde el productor hasta el consumidor final. Siendo el "mantenimiento de los alimentos a temperatura segura" una de las 5 claves para la inocuidad de los alimentos, la preservación de la cadena de frio durante el almacenamiento y el posterior transporte de los mismos es fundamental para lograr el éxito de la seguridad alimentaria y nutricional.

Una cadena de frio que se mantiene intacta durante la producción, transporte y almacenamiento garantiza al consumidor que el producto que recibe se ha mantenido en un rango de temperatura de seguridad en el que los microorganismos, especialmente los más perjudiciales para la salud si es que existieran, han detenido su actividad. Además una temperatura de conservación adecuada especialmente durante el almacenamiento y transporte preservara las características nutricionales y organolépticas de los alimentos.

Considerando todo lo anteriormente descripto y teniendo en cuenta que la distancia entre el productor y el consumidor final es otro factor importante para el mantenimiento de la cadena de frio, además debido a la nueva normativa de la DNCP, que se establece una cantidad mínima de compras de la agricultura familiar, se considera NECESARIO el almacenamiento en cámaras refrigeradas en distancia cortas para su posterior traslado en camiones refrigerados hasta su destino final

Carapeguá, 28 de junio de 2016.-

Jorge Miranda
U.O.C