Municipalidad de José Domingo Ocampos
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Departamento de Caaguazú- Paraguay
Creada por Ley N° 1298/87
RUC: 80014534 / 4 TEL. (0527) 20068

ADENDA Nº 01/2013
CONTRATACION DIRECTA Nº 07/2013, ID 252120

"ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN EL MARCO SISTEMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE JOSE DOMINGO OCAMPOS"

A la atención de potenciales oferentes:
En cumplimiento a las disposiciones de la Resolución DNCP Nº 805/09 que en su artículo 1º que dice: *en las contrataciones directas en las cuales no se contare con el mínimo de tres ofertas al momento del vencimiento del plazo de entrega de los sobres, las convocantes, deberán prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas. Las nuevas fechas serán difundidas en el Sistema Nacional de Información de las Contrataciones Públicas...* Razón por la cual los miembros de la Unidad resuelven realizar las modificaciones:

ANEXO I: puntos 6, 15 y 16 quedando redactado de la siguiente manera:
6. Todo Oferente potencial que requiera alguna aclaración sobre estos Documentos deberá comunicarse con la Convocante por escrito hasta el **día sábado 23 de marzo de 2013 hasta las 09:00 horas en la Municipalidad de José Domingo Ocampos Secretaria Unidad Operativa de Contrataciones**. La Convocante responderá por escrito a todas las solicitudes de aclaración, siempre que dichas solicitudes las reciba hasta la fecha límite para realizar consultas. La Convocante enviará copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar su fuente, a todos los oferentes invitados. Así mismo, difundirá dichas respuestas a través del Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (www.contratacionesparaguay.gov.py)

15. Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la Municipalidad, **oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones a más tardar el día miércoles 27 de marzo de 2013 hasta las 07:00 horas**. La Convocante no considerará ninguna oferta que llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas. Toda oferta que reciba la Convocante después del plazo límite para la presentación de las ofertas será declarada tardía y será rechazada y devuelta al Oferente remitente sin abrir.
16. La Convocante llevará a cabo el Acto de Apertura de las ofertas en público en la **Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones, el día miércoles 27 de marzo de 2013 de 2013 a las 07:20 horas**. Al concluir el acto de apertura, se labrará un acta de conformidad a las disposiciones del artículo 54 del Decreto N° 21909.

ANEXO III: del llamado **especificaciones técnicas de los bienes/servicios requeridos** queda redactado de la siguiente manera:
ALIMENTOS SOLIDOS PRE ELABORADOS FORTIFICADOS
Las Normas a ser observadas por los productos a ser ofertados son:
a. CODEX STAN 1-1985: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.Enmienda 2008
b. MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03: Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.
c. Resolución S.G. M.S.P. y B.S. Nº 190/08: Por la cual se prohíbe el ingreso al Paraguay de leche en polvo en general y productos que contengan leche o sus derivados en su composición; provenientes de la república popular de China.
1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO SOLICITADO
a. El producto elaborado denominado alimento sólido fortificado preelaborado deberá contener una variedad de menú en comidas principales saladas. El mínimo de variedades de comidas principales es de Ocho (8) GUSTOS O SABORES
b. Cada ración a cotizar contendrá los siguientes valores de reconstitución

b1) Productos Salados entre 230 a 250 gramos reconstituidos finales. Según Dilución de Preparación. /Envase Primario

c. El modo de presentación será en paquetes de 800 a 1200 gramos por cada producto de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas, listas para su distribución. Todos los embalajes deberán ser bilaminados/Trilaminados Metalizados pre impresos , y/o Impresiones tipo etiquetas de 14 x 18 cm como minimo , con la información nutricional, Rotulado acorde al Reglamento Técnico del MERCOSUR. Nro 46/03.-

d. Todos los productos deberán ser de origen nacional y constar en la Planilla de Precios en la Oferta y tendrán que ser de un mismo fabricante.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS

2.1. ALIMENTOS PRINCIPALES

2.1.1. Sabores

2.1.2. Descripción

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:

Alimento Sólido Deshidratado Pre elaborado Fortificado con vitaminas y minerales en 10(diez) variedades de Comidas Saladas Principales como mínimo, tales como detallamos a continuación:

Guisos de Arroz o Fideos con carne de vacuna carne de pollo. Guisos de Porotos con Carne Vacuna y/o pollo, Sopas Variadas con carne vacuna/pollo y verduras, Picadito de Carne con Fideos , a modo de ejemplo . Cada Oferente podrá presentar sus Variedades exclusivas.

En todos estos productos alimenticios debe figurar entre sus ingredientes principales en su Tabla Nutricional del Envase Primario la presencia de carne (vacuna/pollo) en forma de deshidratados en trozos. Así de esta manera GARANTIZAR el valor proteico del producto, como la Higiene y Practicidad en la Preparación.

Las Ofertas serán efectuadas según la Planilla de Ofertas por Ración Seca en Gramos

*Las Raciones deben ser de 50 gramos en los Alimentos Salados Comidas Principales como mínimo

*Las Sopas con Verduras y Carnes deben tener 30 Grs de ración seca

Estos Alimentos serán elaborados con materias primas deshidratadas que mantengan sus características físico-químico nutricionales por un plazo de hasta 1(un año) año. Deben ser alimentos de fácil y rápida preparación, que no requiera de refrigeración ni otros sistemas de conservación, especiales para Programas de Alimentación; a ser preparada con el simple agregado de agua en cantidades indicadas.-

Los alimentos son pre-elaborados industrialmente, con bajo contenido de humedad. Las Comidas Principales Alimentos Salados deberán contener indefectiblemente dentro de sus ingredientes carnes deshidratadas vacuna y de pollo, combinados con otros como verduras, arroz, fideos, legumbres, etc. y otros ingredientes permitidos tanto en calidad como en cantidad por el Reglamento Técnico MERCOSUR.

1.2. Calidad Alimentaria Nutricional:

El alimento deshidratado pre-elaborado deberá aportar como mínimo los siguientes valores de Macronutrientes por cada 100 g de su producto ración seca:

COMIDAS SALADAS PRINCIPALES

GUISOS

Valor energético:	400 Kcal.	mínimo
Carbohidratos:	52 g %	mínimo
Proteínas	13 g %	mínimo
Lípidos	9 g %	mínimo

SOPAS

Valor Energético:	340 Kcal	mínimo
Carbohidratos	50 g %	mínimo
Proteínas	9 g %	mínimo
Lípidos	7 g %	mínimo

Los valores de las vitaminas y minerales con los cuales serán fortificados los alimentos pre elaborados, deberán cubrir a menos el 20% de los VDR, según Anexo A del Reglamento técnico Mercosur N°...46/03.....

Unidad Operativa de Contrataciones (U.O.C.)

Municipalidad de José Domingo Ocampos
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Departamento de Caaguazú- Paraguay
Creada por Ley N° 1299/87
RUC: 80014634 / 4 TEL. (0527) 20069

FORTIFICACION VITAMINICA OBLIGATORIO

- DOS (2) MINERALES COMO MINIMO suplementación extra de mínimo de 20% de VD
- DOS (2) VITAMINAS COMO MINIMO suplementación extra de mínimo de 20% de VD

POR CADA ALIMENTO DESHIDRATADO OFERTADO. LA FORTIFICACION Debe considerar los valores mínimos de los siguientes minerales y vitaminas que se detallan a continuación.

VALORES EN 20% VD COMO MINIMOS RECOMENDADOS

Vitamina A: 120 ug /100

Vitamina D: 1 ug /100

Vitamina C: 9 mg./ 100

Ac. Fólico: 8 ug./100

Hierro: 3 mg./ 100

Zinc: 1,4 mg /100

Los demás puntos de los anexos I, II y III del llamado permanecen inalterables.
Atentamente.

Rodrigo Daniel Escobar Ibarra
Miembro UOC

Norberto González Silvero
Responsable UOC