



Libertad y Orden

ADENDO No.1 A LOS PLIEGOS DE CONDICIONES PROCESO DE CONTRATACIÓN DIRECTA No. 10/2005-RO- MDN-EJC-ARC-FAC-PONAL

OBJETO: ADQUISICIÓN DE RACIONES DE CAMPAÑA

De acuerdo con lo previsto en el Capítulo I INFORMACIÓN GENERAL DEL PROCESO, numeral 1.10. del Pliego de Condiciones, EL MINISTERIO podrá modificar el pliego de condiciones antes del vencimiento del plazo para presentar propuestas, mediante ADENDOS NUMERADOS.

Conforme con lo expuesto se modifica y aclara:

1. En el numeral 1.12 “CIERRE DE LA CONTRATACIÓN” del pliego de condiciones, **se modifica la fecha de cierre, quedando para el 7 de septiembre de 2005 a las 15.00 horas en el salón Santander del Ministerio de Defensa Nacional.**
2. En el numeral 2.4.5 “RECIPROCIDAD” del pliego de condiciones se menciona el numeral 2.2.13, debe leerse numeral 2.2.12.
3. En el numeral 2.4.15 “OFRECIMIENTO ECONÓMICO. ANEXO No. 7” del pliego de condiciones, se menciona el Anexo No. 6, debe leerse Anexo No. 7.
4. En la NOTA del punto 3.3.1 “CALIFICACIÓN ORIGEN DE LOS BIENES Y SERVICIOS” del pliego de condiciones, se menciona un Anexo 9 A, el cual se aclara, no existe.
5. En el numeral 4.10.2.2.1 “CRITERIOS PARA MUESTREO Y EVALUACIÓN TÉCNICA”, cuando se menciona el Anexo No. 14, debe leerse Anexo No. 13.
6. En el anexo 4 “CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA”, del pliego de condiciones, numeral 5, se menciona el Anexo No. 14, debe leerse Anexo No. 13.
7. En el Anexo No. 6 “NORMAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXCLUYENTES” del pliego de condiciones, se modifican parcialmente las tablas correspondientes a los menús, así:

Los menús requeridos para el presente proceso de contratación son los siguientes:

MENÚ No. 1	PESO	MENÚ No. 2	PESO	MENÚ No. 3	PESO	MENÚ No. 4	PESO
DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
Panetone italiano	80	Huevos con jamón	108	Pastel de carne	180	Tamal	150
Chocolate con queso	26	Cocoa con azúcar	25	Al. Fortificado granulado	25a	Bebida Achocolatada	24

	Pan de ajonjolí	100		Pan corriente	100
--	-----------------	-----	--	---------------	-----

ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	
Garbanzo a la madrileña	180	Estofado de carne	180	Fríjol con carne	180	Fríjol con salchicha	180
Pan integral	100	Pan de avena	100	Galleta de sal	105	Pan de avena	100
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36

COMIDA		COMIDA		COMIDA		COMIDA	
Sudado de papa y carne	180	Lentejas con chorizo	180	Arroz con pollo	180	Macarrones con pollo	180
Pan de ajonjolí	100	Galleta integral	100	Pan de maíz	100	Pan de fruta	100
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Malteada	40

ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS	
Panela	125	Panela	125	Panela	125	Panela	125
Leche condensada	100	Leche condensada	100	Leche condensada	100	Leche condensada	100
Bocadillo	100	Maní japonés	50	Bocadillo	100	Maní salado	50
Maní japonés	50	Turrón	25	Maní con frutas	50	Refresco hidratante	36
Turrón	25	Arequipe	30	leche azurada	25	Turrón	25
Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10
Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5

MENÚ No. 5	PESO	MENÚ No. 6	PESO	MENÚ No. 7	PESO	MENÚ No. 8	PESO
------------	------	------------	------	------------	------	------------	------

DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO		DESAYUNO	
Mufin de naranja	100	Envuelto de mazorca	180	Huevos con jamón	108	Mufin de naranja	100
Chocolate con queso	26	Malteada	40	Agua de panela con queso	25	Café con leche	25
				Pan corriente	100		

ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO		ALMUERZO	
Pollo a la jardinera	180	Arroz atollado	180	Ajiaco con pollo	180	Lentejas con Chorizo	180
Pan de avena	100	Galleta enriquecida	111,5	Galleta de sal	100	Pan de soya	100
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36

COMIDA		COMIDA		COMIDA		COMIDA	
--------	--	--------	--	--------	--	--------	--

Goulash	180	Estofado de carne	180	Alberja con tocino	180	Mondongo	180
Galleta integral	100	Pan de maíz	100	Pan de ajonjolí	100	Pan de leche	100
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36	Malteada	40

ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS	
Panela	125	Panela	125	Panela	125	Panela	125
Leche condensada	100	Leche condensada	100	Leche condensada	100	Leche condensada	100
Bocadillo	100	Maní salado	50	Maní japonés	50	Brownie	100
Almendras tostadas	25	Arequipe	30	Arequipe	30	Refresco hidratante	36
Turrón	25	Turrón	25	Caramelos de Leche	20	Almendras tostadas	55,5
Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10
Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5

MENÚ No. 9	PESO	MENÚ No. 10	PESO
-------------------	-------------	--------------------	-------------

DESAYUNO		DESAYUNO	
Envuelto de mazorca	180	Tamal	150
Agua de panela con queso	25	Chocolate con queso	26
		Pan corriente	100

ALMUERZO		ALMUERZO	
Sudado de papa y carne	180	Alverjas con tocino	180
Pan de ajonjolí	100	Panetone italiano	80
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36

COMIDA		COMIDA	
Atun con verduras	180	Pollo a la jardinera	180
Galleta integral	100	Galleta enriquecida	111,5
Refresco hidratante	36	Refresco hidratante	36

ENERGÉTICOS		ENERGÉTICOS	
Panela	125	Panela	125
Leche condensada	100	Leche condensada	100

Bocadillo	100	Barra de chocolate	25
Mani salado	50	Caramelos de Leche	20
Ciruelas pasas	10	Ciruelas pasas	10
Multivitamínico	0,5	Multivitamínico	0,5

8. En el Anexo No. 6 "NORMAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXCLUYENTES" del pliego de condiciones se reemplaza la "TABLA GUIA RESUMEN PARA LOS ANALISIS QUE DEBEN EFECTUARSE A LOS COMPONENTES DE LA RACION" por la siguiente:

TABLA GUIA RESUMEN PARA LOS ANÁLISIS QUE DEBEN EFECTUARSE A LOS COMPONENTES DE LA RACION

	ALIMENTOS			REFRES CO HIRATA NTE	MULTIVI TAMINIC O	COMPL EMENT ARIOS	TOTAL RACION	CONC EPT O
	PLATOS PRINCIPA LES	PRODUCTO S DE PANADERÍA	ENERGÉT ICOS Y OTRAS BEBIDAS					
PESO	X	X	X	X	X	X		
CALORÍAS	X	X	X	X		X*		
CARBOHIDR ATOS	X	X	X	X		X*		
GRASAS	X	X	X					
PROTEÍNAS	X	X	X					
HIERRO	X	X	X		X			
CALCIO	X	X	X		X			
SODIO				X				
POTASIO				X				
CLORURO				X				
VITAMINAS								
A					X			
B1					X			
B2					X			
B3					X			
B6					X			
B12					X			
C				X	X			
ACIDO FOLICO					X			
ZINC					X			

NOTA:

Esta tabla indica los análisis que deben realizarse a los diferentes componentes de la ración de acuerdo a los requerimientos de la NTMD -0065- A3 Errata y demás aspectos

9. En el Anexo No. 6 "NORMAS TÉCNICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXCLUYENTES" del pliego de condiciones se reemplaza la tabla "Nutrientes acalóricos para todas las raciones", así:

"EL presente pliego de condiciones considerará un solo tipo de ración de 24 horas adecuada para todos los climas y se tomará como referencia para el contenido nutricional las tablas siguientes:

Nutriente	Ración para 24 horas
Proteínas, g.	93
Grasas, g.	94
Carbohidratos, g.	541
Calorías totales, Kcal	3380

Nutrientes acalóricos para todas las raciones

• Calcio, en mg	Mínimo	• 800
• Hierro, en mg	Mínimo	• 17

10. En el anexo No. 13 "GUIA DE LOS ASPECTOS TECNICOS PARA EL CONTRATISTA" del pliego de condiciones, en el punto 3.1.1 "CONDICIONES GENERALES PARA LA APLICACIÓN DE LOS PLANES DE MUESTREO", la NOTA final se reemplaza por la siguiente:

Nota: el tamaño de la muestra se refiere al numero de veces que debe ser evaluado cada uno de los requisitos que se encuentran establecidos en la tabla I "ASPECTOS A EVALUAR POR EL ENTE CERTIFICADOR CD N° 10 DE 2005". La cantidad de raciones que se requieran para la presentación de dichos análisis debe ser establecida por el ente certificador.

11. En el anexo No. 13 "GUIA DE LOS ASPECTOS TECNICOS PARA EL CONTRATISTA" del pliego de condiciones, se reemplaza la tabla I "ASPECTOS A EVALUAR POR EL ENTE CERTIFICADOR CD No. 10 DE 2005", así:

TABLA I
ASPECTOS A EVALUAR POR EL ENTE CERTIFICADOR CD N° 10 DE 2005

ITEM	NORMA	ELEMENTO	ASPECTOS A EVALUAR
			1. Conformación de los menús. 2. Requisitos Generales

ITEM	NORMA	ELEMENTO	ASPECTOS A EVALUAR
I	NTMD-OO65-A3 ERRATA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS CONTENIDAS EL PRESENTE PLIEGO	RACION DE CAMPAÑA	3. Requisitos Específicos <ul style="list-style-type: none"> • Peso • Contenido Nutricional • Características Microbiológicas • Volumen de gas residual en empaques termosellados. • Fugas en productos enlatados o empacados en bolsa termosellada. • Ancho de los sellos en las bolsas termoselladas para comidas listas. • Requisitos de las bolsas termoselladas para las comidas listas. • Requisitos de los productos. 4. Empaque y rotulado 5. Bolsas para comidas listas.
II	ESPECIFICACION TÉCNICA	RACIÓN DE CAMPAÑA LIOFILIZADA	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos Generales. • Contenido Nutricional. • Requerimientos Nutricionales Para Raciones de Campaña Liofilizadas. • Peso • Características microbiológicas. • Menús.

Se expide el presente ADENDO en la ciudad de Bogotá, D.C. a los dos (2) días del mes de septiembre de 2005.