ADENDA Nº 01/2018

Ref.: Concurso de ofertas denominado"ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO (2018)" con ID Nº 344.265.-

POR LA CUAL SE INTRODUCE MODIFICACIONES AL LLAMADO DE REFERENCIA:

1. **Fecha Tope de Consulta:**
   Lunez 30/04/2018 Horario: 11:00 horas
2. **Fecha de presentación de Ofertas:**
   Vienes 04/05/2018 Horario: 07:30 horas
3. **Fecha de apertura de sobres ofertas:**
   Viernes 04/05/2018 Horario: 08:00 horas
4. **POR LA CUAL SE MODIFICA LA SECCION III, INCISO B, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

B) INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

B.1.Infraestructura mínima

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los ingredientes hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas. Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Los **pisos** deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados.
- Las **paredes**, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente de color claro,
- Los **techos** deberán ser de material que impida la acumulación de suciedad, reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, y de fácil limpieza.
- Las **ventanas, puertas y otras aberturas** deberán ser de fácil limpieza y estar en buenas condiciones de conservación, deberán estar provistas de protección antiplagas (telas metálicas).
- Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios. Caso contrario, utilizar métodos recomendados en las Guías Alimentarias del Paraguay para potabilizar el agua a ser utilizada.
- Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.
- Deberá proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.
- Deberá tener iluminación natural y/o artificial (lámparas de luz fluorescente o incandescentecon protección) suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes, techos o al piso, no permitiéndose cables colgantes sobre las

LIC. FERNANDO ARIEL ESPINOLA ...
U.O.C.

MUNICIPALIDAD DE MBUYAPEY
U.O.C.

zonas de manipulación, distribución y consumo de alimentos.

- Deberá contar con una ventilación adecuada. Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de las protecciones y sistemas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.
- Deberá disponerse de basureros con tapas y bolsas para la correcta disposición final de los residuos.

B.2. Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

LISTA DE INSTITUCIONES BENEFICIADAS

Orden	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios			
			E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo	
			H	M	H	M
1	Esc. Bàs. Nº 2809 Juan José Aguero	Labarù	-	-	12	5
2	Esc. Bàs. Nº 2810 San Blas	Lomai	6	-	22	19
3	Esc. Bàs. Nº 1356Boquerón	Boqueron	1	9	26	24
4	Esc. Bas. Nº 2812Coronel Hermenegildo Irazábal	Costa Pucu	-	-	8	9
5	Esc. Bas. Nº 2813San Ramon	Arroyo Costa	-	-	8	10
	Sub total		7	9	76	67
	Total general		16		143	

Total Matriculado	159
Días de Distribución	144
Total Raciones	22.896

MUNICIPALIDAD DE MBUTAPEY U.O.C.

Ariel Espinola
Encargado de la UOC