Primero de Marzo, 25 de Julio de 2.017

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 001/2017

REFERENCIA: Licitación Publica Nacional Nº 001/2.017.
"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"
ID Nº 331871.

Por medio de la presente comunicamos la modificación en los siguientes puntos:

ESPECIFICACIONES TÉCNICA, se modifica la Descripción de la Modalidad conforme a lo aprobado por el MEC.

5. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Recepción: selección de la materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas.

Almacenamiento: se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de materia prima. Para ello cada institución cuenta con (heladera, estantes, refrigerados, etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), proveídos por la empresa contratada.

Higiene: se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración: en este proceso, se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será a partir de las 07:00 hs. Se cuenta con los menajes y utensilios necesarios provisto por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, olla de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

Distribución: Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de **11:00 a 13:00 hs.**, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños, consistente en un plato de platico no tóxico, una cuchara, un pote para plástico no toxico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Capacitación: La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargado de la producción y distribución de los alimentos de según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

Monitoreo y control de calidad: consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por semana o 2 veces en el mes como mínimo. Se entregaran informes mensuales de la situación detecta a la convocante. La convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Gabriela María Bobadilla Miranda con registro profesional número 3139 como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la adjudicada, así como la preparación de informes de situación mensuales durante el periodo de 102 días.

Mirian Riveros

MIRIAN RIVEROS
Responsable de la U.O.C.