MUNICIPALIDAD DE JUAN DE MENA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES - UOC
Av. San Rafael Esq. Las Residentas - Teléfono 021-3288362
E-mail: juandemenacordillera@gmail.com
Juan de Mena – Paraguay

Juan de Mena, 22 de mayo de 2019

ADENDA N°01

REF: CD N°11/2019: ALMUERZO ESCOLAR EN LA ESCUELA NUEVA ESPERZNZA" - DISTRITO DE JUAN DE MENA con ID **PORTAL N° 364.539**

CONVOCANTE: LA MUNICIPALIDAD DE JUAN DE MENA

La Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) de la Municipalidad de Juan de Mena comunica a los potenciales oferentes que, por la presente, se realiza modificaciones **en** los siguientes puntos, **QUEDANDO LAS MISMAS DE LA SIGUIENTE MANERA:**

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

(a) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la comercialización y/o elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos para personas.

b.1.1. Antigüedad:

Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de la comercialización o producción de alimentos para personas, su experiencia y la cartera de clientes. Para la evaluación del mencionado punto, se evaluará su fecha de inscripción en el SET en la actividad económica de elaboración y/o provisión de alimentos para personas, el cual deberá ser como mínimo cinco años.

Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 10 (diez) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público.

Patente Comercial Municipal rubro alimentos, vigente del oferente. (Copia Autenticada)

b 1.2 Experiencia General:

Demostrar provisión de servicios de alimentos para colectividades públicas y/o privados en los últimos cuatro años (2015, 2016 y 2017), en un promedio equivalente al 70 % (setenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación.

Podrán presentarse la cantidad de contratos, y constancias de cumplimiento y/o facturaciones, y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el

volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizadas en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

Para Consorcios: Para consorcios, el principal socio deberá cumplir con el 70 % del requisito experiencia.

b 1.3 Experiencia Específica:

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de ventas y/o recepciones finales de los últimos cuatro años (2015, 2016 y 2017). El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de G. 4.000.000.000 (Guaraníes cuatro mil millones) por cada año solicitado. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado, que la documentación presentada acredite un desempeño satisfactorio y que se cumpla con el monto mínimo de contratos y/o facturaciones por año. Así también, será corroborada desde la fecha de habilitación del INAN en la categoría de alimentos listos para el consumo.

Para Consorcios: Para consorcios, el principal socio deberá cumplir con el 70 % del requisito experiencia.

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1 Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
9.2 Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

6. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.

- 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.

6. PROCEDEMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipula en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el Menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene salubridad.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) personal para la limpieza de utensilios y del espacio (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) profesional nutricionista (Demanda: 1 profesional por cada 1000 estudiantes)

- SE MODIFICA EN EL SICP LA GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTAS.

MUNICIPALIDAD DE JUAN DE MENA
UNIDAD DE OPERACION DE CONTRATACIONES

Esch. Luz María Gómez Marecos
Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Juan de Mena