Boquerón esq. Ballivián | Tel.: (595 21) 752 202 - 754 540. | municipalidad.mralonso@gmail.com

ADENDA Nº 1

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 03/17 "ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR CON FONDOS DEL FONACIDE".

La convocante realiza las siguientes modificaciones al PBC en los PUNTOS siguientes:

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Cláusula en las IAO	A. DISPOSICIONES GENERALES
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas**, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Unidad Operativa de Contrataciones Dirección: Avenida Boquerón Esq. Ballivian Ciudad: [Mariano Roque Alonso, Paraguay Teléfono: 752.202, 751.160, 750.475, interno 124 Fax: ---------- Dirección de correo electrónico: municipalidadmra.uoc@gmail.com La fecha y hora límites para realizar consultas es: **27/07/2017 hasta** las 10:00 hs a.m.

Lic. Gloria Martínez
Director
Unidad Operativa de Contrataciones

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Boquerón esq. Ballivián | Tel.: (595 21) 752 202 - 754 540. | municipalidad.mralonso@gmail.com

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD A SER EMPLEADA

Los Menús serán Elaborados en la Institución, La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

La contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada alumno media hora antes del horario de salida para el turno mañana; y media hora antes del horario de entrada, para el turno tarde, en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.

En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a partir de las 11:30 hs.

Sistema de Entrega Elaborado en la Institución Educativa (Cocina – Comedor Escolar).

5.1 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.

5.2 Además deberá contar en cada escuela con una cocinera que elaborará los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y cofia, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobrepase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.

5.3 El proveedor deberá contar con el equipamiento básico para una cocina en cada escuela, con los equipos, utensilios, e insumos necesarios para la elaboración de los alimentos de acuerdo al menú, como así también los productos necesarios para la higiene tanto de los alimentos como de los utensilios (por lo menos una cocina a Gas o eléctrica con la provisión de gas durante los días asignados; ollas, cucharones, cuchillos, licuadora, etc.), deberán contar también con mesas adecuadas para que los alumnos almuercen cómodamente.

5.4 La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

Lic. Gloria Martínez
Director
Unidad Operativa de Contrataciones

Boquerón esq. Ballivián | Tel.: (595 21) 752 202 - 754 540. | municipalidad.mralonso@gmail.com

5.5 En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

5.6 El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato.

5.7 Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.

5.8 El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.

5.9 Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.

5.10 La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.

5.11 La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.
- La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.
- Las verduras que formaran parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.
- Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

Lic. Gloria Martínez
Director de la
Unidad Operativa de
Contrataciones

Boquerón esq. Ballivián | Tel.: (595 21) 752 202 - 754 540. | municipalidad.mralonso@gmail.com

- Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

La contratada deberá entregar diariamente el menú. Es responsable de elaborar los menús conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, así como de la limpieza diaria de todo lo utilizado.

ELABORACIÔN DE LOS ALIMENTOS: Se deberá tener en cuenta lo establecido en el Pliego, en relación a las calorías, porciones, presentación especificaciones.

Las comidas se elaborarán, en las escuelas. Por lo que la empresa contratada deberá contar con 1 (una) cocinera por cada unidad, con la adición (una) asistente por cada 100 alumnos beneficiados en cada institución. También 1(una) cocina industrial con garrafa, heladera o congelador con capacidad acorde a los alimentos a ser entregados semanalmente.

- Ollas y cucharones en cantidad suficiente
- Platos y cubiertos en cantidad suficiente
- Artículos de limpieza
- Uniformes para la cocina (delantal, cofia y guantes desechables) y todos los demás utensilios necesarios para la elaboración de las comidas
- La reposición de la carga de gas correrá a cuenta de la empresa.

Lic. Gloria Martínez
Director
Unidad Operativa de
Contrataciones