MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES

ADENDA N°1
23/03/2017

LICITACION PUBLICA NACIONAL L.P.N N° 01/2017 – (PLURIANUAL)

"SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO ELECTIVO 2017/2018"

DONDE DICE:

SECCION I

IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida: ***800-840-30-03 del Presupuesto General de la Nación, para el ejercicio 2017/2018.-*** ***La línea presupuestaria correspondiente al Ejercicio Fiscal año 2.018 estará supeditada a su aprobación.-***

LEASE:

IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida: ***800-840-30-03 del Presupuesto de la MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA - MISIONES, para el ejercicio 2.017/2.018.-*** ***La línea presupuestaria correspondiente al Ejercicio Fiscal año 2.018 estará supeditada a su aprobación.-***

DONDE DICE:

SECCION I:

IAO 14.2	***NO APLICA.- (****Se utilizará o no la modalidad de **Contrato Abierto**, si es por montos, determinar los mínimos y los máximos; si es por cantidades, determinar las cantidades mínimas y máximas. Para la definición, tener en cuenta la cantidad de matriculados en las escuelas destinatarias de la provisión y su posible variación durante el tiempo de ejecución del contrato****)***

LEASE:

IAO 14.2	*Se utilizará la modalidad de **Contrato Abierto**, por cantidades.* ***Cantidad Mínima: 52.210 raciones.-*** ***Cantidad Máxima: 112.420 raciones.-***

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES * INTENDENCIA *

Sr. Rolando Martínez V.
Resp. de la U.O.C.

DONDE DICE:

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Observación: Todos los Productos deberán contar con el Registro R.E y R.S.P.A.

En cuanto a la carne (vacuna/ave) deberán contar Certificado de habilitación de SENACSA
Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

El recetario del menú con las especificaciones técnicas se encuentran adjunto.-

LEASE:

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Observación: Todos los Productos deberán contar con el Registro R.E y R.S.P.A.

En cuanto a la carne (vacuna/ave) deberán contar Certificado de habilitación de SENACSA
Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

Equipamiento Básico: la empresa proveerá a las distintas Instituciones en comodato:

- 1 Freezer (en instituciones en donde la cantidad de alumnos sea mayor a 25 niños)
- 1 heladera
- 1 Cocina de 2 hornallas o más, dependiendo de la cantidad de niños.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos (estanterías, frascos de plástico grandes para ensaladas, bolsas grandes con tapa para almacenamiento de fideo y arroz, potes de vidrio y latonas, etc.)
- Pileta de lavado para utensilios
- Utensilios de buena calidad en buen estado para la preparación de los alimentos, con capacidad para la cantidad total de beneficiarios (ollas (mínimo 2), cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes, verduras y alimentos cocinados, bolsas, colador de fideo, espumaderas, sartenes, rallador, pelador de papas, espátulas, fósforos, etc.)
- Utensilios para servicio de buena calidad (platos hondos, potes individuales para ensalada, cucharas, tenedor, cuchillo (para que los niños aprendan a utilizar los cubiertos), servilletas de papel, etc.)
- Tachos grandes para basura.
- Artículos de limpieza. (escoba, trapo de piso, baldes, escurridor, detergente, lavandina, esponja, cepillos, alambrillo, virulana, bolsas de basuras, repasadores de cocina).

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES * INTENDENCIA *

Sr. Rolando Martínez V.
Resp. de la U.O.C.

- Mesas largas tipo tablón con caballete y bancos largos de madera con individuales de plástico resistente en cantidad necesaria según cantidad de alumnos de cada Institución.
- Una balanza de como mínimo 5kg con separación en gramos.
- Todas las cocinas montadas dentro de las Instituciones deberán contar con un kit de botiquín de primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo dentro de misma.

Personal de servicio:

- Por cada 100 niños se contratará 1 cocinera, 1 auxiliar de cocina y 1 personal para la limpieza del espacio y los utensilios exclusivamente. Para cantidades menores a 50 niños, se contratará 1 cocinera y 1 persona que luego de cumplir el papel de auxiliar de cocina inmediatamente procede a la limpieza del espacio y de los utensilios.
- La empresa adjudicada deberá proveer de los uniformes correspondientes al personal de cocina (delantal de buena calidad, cofia y guantes descartables)
- El pago del personal estará exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada. Respetando el código laboral.
- El personal será contratado por la empresa adjudicada por lo cual la relación laboral será única y exclusivamente entre el personal contratado y la empresa que lo va contratar, quedando exenta la Municipalidad de San Juan Bautista Misiones de cualquier vínculo o relación laboral con el personal que presta servicio a la empresa.

El recetario del menú con las especificaciones técnicas se encuentran adjunto.-

DONDE DICE:

SECCION V – MODELO DE CONTRATO.

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Nro. De Ítem	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto Total
1	*1*	*Almuerzo Escolar*			*ración*			

Total: *[sumatoria]*

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES * INTENDENCIA *

Sr. Rolando Martínez V.
Resp. de la U.O.C.

LEASE:

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Precio Unitario	Monto mínimo	Monto máximo
1	*1*	*Almuerzo Escolar*			*Ración*					

Total: *[sumatoria]*

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES * INTENDENCIA *

Sr. Rolando Martínez V.
Resp. de la U.O.C.