MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES
Todos juntos, hacemos el cambio !
Avda. Mcal. López esq. Virgen de la Victoria - Tels. (595-226) 262 220 - 262 235 / TeleFax. (595-226) 262 871
www.villahayes.gov.py | mvhayes@pla.net.py | infomvhayes@webmail.com.py | munivhayes@hotmail.com

Villa Hayes, 29 de Agosto de 2.017.

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 002/2017
REFERENCIA: Licitación Publica Nacional Nº 003/2.017.
"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"
ID 324.438.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES
Lic. Laura [illegible]
U.O.C.

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

SECCION II CRITERIO DE EVALUACION Y CALIFICACION

Punto (c) Margen de Preferencia para productos nacionales.

DONDE DICE

Margen de Preferencia para productos nacionales Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

DEBE DECIR

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en *trámite del mismo. Se aplicará lo dispuesto en el Art 2 del Decreto Nº 6225/11.*

DONDE DICE

b) *ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA*

* El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (3 vehículos), refrigerados para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.

* Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser *transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán* transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.

DEBE DECIR

* El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.

* El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente [por lo menos dos furgones habilitados por SENACSA y uno por SENAVE] para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.

* Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.

Anexo a
Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	SOYO CON MANDIOCA	POLENTA CON SALSA DE POLLO	GUISO DE ARROZ CON POROTO	ESTOFADO DE POLLO CON PAPA	GUISO DE MANDIOCA CON CARNE
Guarnición	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	486kcal	440kcal	420kcal	425kcal	485kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	GUISO DE LENTEJA CON ARROZ	TALLARIN DE POLLO	VORI VORI DE CARNE	GUISO DE ARROZ CON POLLO	ESTOFADO DE CARNE CON PAPA
Guarnición	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	490kcal	460kcal	500kcal	490kcal	415kcal

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES

Lic. Laura Leticia Núñez
U.O.C.

	Semana 3				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	FIDEO CON SALSA DE CARNE	VORI VORI DE POLLO	CALDO DE POROTO CON ARROZ Y ZANAHORIA	PICADITO DE POLLO CON PURE DE PAPAS	REVUELTO DE MANDIOCA
Guarnición	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo con zanahoria y cebolla	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate	Ensalada de verduras Mixta
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	405kcal	490kcal	490kcal	400kcal	454kcal

	Semana 4				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	TALLARIN CON PICADITO DE CARNE DE RES	CALDO DE POROTO CON FIDEO	POLENTA CON SALSA DE CARNE	CALDO DE POLLO CON VERDURAS	PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPAS
Guarnición	Ensalada de repollo con zanahoria Y cebolla	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate	Ensalada de verduras Mixta	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate
Postre	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	495kcal	495kcal	440kcal	415kcal	415kcal

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES

Lic. Laura Leticia Núñez
U.O.C.

Descripción de la modalidad empleada

La modalidad empleada para el llamado es la de **ELABORACIÓN EN CADA INSTITUCIÓN BENEFICIADA**: la Adjudicada suministrará todo el equipamiento necesario para el funcionamiento de la unidad en cada escuela, contará con:

Equipamiento: Heladeras, frezers, cocinas industriales, licuadoras, ollas, cucharones, cuchillos, espumaderas, los platos para los alumnos serán de plásticos (melamina), las cucharas de un material de acero inoxidable no tóxicos. También se proveerá elementos de limpieza para asegurar la higiene total de los enseres citados.

El mecanismo de distribución de materia prima se realizara de manera semanal por proveedores contratados por la empresa, los encargados de dichas instituciones estarán a cargo de recepcionar los insumos y verificar que estas lleguen en óptimas condiciones para su utilización.

La elaboración del menú estará a cargo de una cocinera titular dependiendo de la cantidad de alumnos contara con una o más o ayudantes en la cocina, estarán previamente capacitadas por profesionales de la empresa bajo normas BPM determinadas por la INAN y realizadas por entes certificados, conforme a la Resol. 128/15 del MSP y BS.

Control y Monitoreo: la Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificaran in situ el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designa a la Srta. ***Gabriela María Bobadilla Miranda con C.I. Nº 4.625.000 Licenciada en Nutrición*** 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 mensual.

B) PLAN DE ENTREGAS

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar. Las comidas se elaborarán, preferentemente, en las escuelas, para lo que la empresa adjudicada deberá contratar a una cocinera como mínimo por institución, a quien abonará, mensualmente y en su lugar de trabajo, por 5 horas de trabajo diario a razón del sueldo mínimo legal, conforme al siguiente detalle:

Hasta 70 alumnos	1 cocinera
De 71 a 150 alumnos	2 cocineras
De 151 a 250 alumnos	3 cocineras
De 251 a 450 alumnos	4 cocineras
De 451 a 800 alumnos	5 cocineras

Así mismo, deberá proveer, a préstamo o comodato los siguientes elementos:

- 1 cocina con garrafa (la empresa pagará la reposición del gas)
- 1 Freezer
- 1 heladera
- Ollas y cucharones en cantidad suficiente
- Platos y cubiertos en cantidad suficiente
- Artículos de limpieza

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES

Lic. Laura Leticia Núñez
U.O.C.

- Uniformes para la cocinera (delantal, cofia y guantes desechables)
- Y todos los demás utensilios necesarios para la elaboración de las comidas.

Sección III – Especificaciones Técnicas 22 Dichos elementos deberán ser entregados en cantidad suficiente, de acuerdo al requerimiento por cada Institución Educativa, y retirados una vez finalizado el periodo de provisión del almuerzo.

El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir el siguiente horario:

Turno escolar Horario del almuerzo escolar
Mañana 11:30 a 12:30 Tarde 12:00 a 13:00
Doble escolaridad 11:30 a 13:00

Los días de asueto, feriados, jornadas de docentes, huelgas o días que por cualquier motivo no haya clases, el alimento no será preparado. Estos días sin clases serán certificados por el Director de la Escuela y la Secretaría de Educación.

Los personales encargados de la elaboración y distribución de los alimentos deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables. Es indispensable el conocimiento sobre buenas prácticas de manufactura y manejos de alimentos recomendados por la OPS/INAN.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES MUNICIPALIDAD DE VILLA HAYES

Lic. Laura Leticia Núñez
U.O.C.