MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1º de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

Primero de Marzo, 01 de agosto de 2.017

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 002/2017
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:

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Municipalidad de 1ro de Marzo Dirección: Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz Número del Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones. **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: 10 de Agosto de 2017. Hora: 09:30 Hs
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Atención: Municipalidad de 1ro de Marzo Dirección: Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz Número del Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Fecha: 10 de Agosto de 2017. Hora: 10:00 Hs

CRITERIO DE EVALUACION Y CALIFICACION

b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

- 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.

c) Margen de Preferencia para productos nacionales

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 N° 6225/11.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día	

Día/Semana	1	2	3	4
1	486	490	455	470
2	440	460	494	400
3	500	500	452	460
4	400	490	400	450
5	500	415	495	460

Composición del menú	
Horario de preparación del menú	La elaboración del menú estará a cargo de una persona responsable de cocina y capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dictada por las licenciadas en nutrición representantes de la empresa. El Horario de elaboración deberá estar comprendido entre las 7:00 hs y las 10:00 hs
Horario de distribución	La distribución estará a cargo del personal de cocina y su ayudante si así lo corresponde, el servicio se deberá realizar en el comedor de la institución o en las aulas si no cuentan con un comedor. El horario para ambos turnos será a partir de las 11:00 hs hasta las 13:00 hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por cada alumno, que incluye: - Plato principal - Ensalada - Postre
Completar el menú cíclico, item 3	Ver Item 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	Ver Item 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración por la Empresa Adjudicada en las Instituciones Educativas.

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	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 verificarán in situ el cumplimiento de las normas BPM. La convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Gabriela María Bobadilla Miranda con registro profesional número 3439 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.

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO

Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1º de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

MENU CICLO

	Semana 1				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Polenta con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria y cebolla
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**486**	**440**	**500**	**400**	**500**

	Semana 2				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de lenteja con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Vori Vori de carne	Guiso de arroz con pollo	Estofado de carne con papa
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**490**	**460**	**500**	**490**	**415**

	Semana 3				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con puré de papas	Revuelto de mandioca
Ensalada	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**455**	**494**	**452**	**400**	**495**

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1º de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

	Semana 4				
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de pollo	Picadito de carne con puré de papas	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con arroz	Guiso de fideo con carne
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de berro, pepino y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	470	400	460	450	460

Observación: el menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se consideran la posibilidad de utilizar mínimamente 2 semanas de menús cíclicos, y excepcionalmente se pobra realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la GOBERNACIÓN/INTENDENCIA.

DESCRIPCION 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 Elaboracion: 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 3439 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.

INSTITUCIONES BENEFICIADAS

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
	Esc. Bas. N°104 Mcal Francisco Solano López	77	Compañía Mcal Estigarribia 0983-123998	Evarista Rolon González	Recursos del Fonacide
	Esc. Bas. N° 451 Virgen Estela Maris	85	Compañía Sgto. Caballero 0971-149633	Rosa Josefina Ruiz de Rojas	Recursos del Fonacide
	Esc. Bas. N° 2240 Mcal José Félix Estigarribia	86	Compañía Mcal Estigarribia 0984-526004	María Elisa Vera Zamudio	Recursos del Fonacide
	Esc. Bas. N° 7485 San Miguel Arcangel	24	Compañía Boquerón 0983-746920	Benito Martínez Denis	Recursos del Fonacide

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
- 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.

MIRIAN RIVEROS
Responsable de la U.O.C.