ADENDA Nº 02/2016
LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2016 ID 313664
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE QUIINDY

Fecha: 01/07/2016

LA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA MUNICIPALIDAD QUIINDY, emite la presente ADENDA que forma parte del pliego de bases y condiciones, al respecto expresamos los siguientes:

- SECCION I, DATOS DE LA LICITACION, IAO 1.1 d; Se remite el pliego con la inclusión del porcentaje mínimo aplicado a la compra de productos de la agricultura familiar será de 10% (diez por ciento) según lo dispuesto en el articulo 17 inc) a del decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015.

SECCION I:

IAO 1.1 d	El Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: **POR EL TOTAL**. El porcentaje mínimo aplicado a la compra de productos de la agricultura familiar será de 10% (diez por ciento) según lo dispuesto en el articulo 17 inc) a del decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015.

IAO 7.1	Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Carlos María Velázquez, Responsable de la UOC Dirección: Calle San Lorenzo esquina Teniente Recalde Ciudad: Quiindy, Paraguay Teléfono: 0536-2822371 Fax: 0536-282371 Dirección de correo electrónico: muniuoc_oficial@hotmail.com La fecha y hora límites para realizar consultas es: 06/07/2016 hasta las 09:00 Hs.

IAO 23.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Atención: Carlos María Velázquez, Responsable de la UOC Dirección: Calle San Lorenzo esquina Teniente Recalde Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Ciudad: Quiindy, Paraguay Código postal: no posee La fecha límite para presentar las ofertas es: **Fecha: Martes 12 de julio de 2016** **Hora: 07:10 a.m.**

IAO 26.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección: Calle San Lorenzo esquina Teniente Recalde Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Ciudad: Quiindy, Paraguay Código postal: no posee **Fecha: Martes 12 de julio de 2016** **Hora: 07:40 a.m.**

- Capacidad Tecnica: El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorios, el o os miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

Capacidad Legal:

Se aplicara lo dispuesto en la RESOLUCIÓN DNCP Nº 1173/16: Análisis de precios ofertados; Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido en el llamado a contratación. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo. El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio Ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, Ítems).

- SECCION III SUMINISTROS REQUERIDOS;

ALMUERZO ESCOLAR

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	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
0910019	Esc. Bás. Nº 1847 San Juan Bosco	42 (cuarenta y dos)	Costa Irala 0972-286482	Fernando Magno Ortíz	848.30.003 Fonacide	3 (tres)
0910002	Esc. Bás. Nº 280 Prof. Cristóbal Pérez	285 (doscientos ochenta y cinco)	Ciudad 0536-282402	Lidia Osorio	848.30.003 Fonacide	3 (tres)
0910018	Esc. Bás. Nº 1345 San Juan Bautista	20 (veinte)	Costa Irala 0976-470846	José Herminio Zárate	848.30.003 Fonacide	3 (tres)

Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 Kcal. Por niño.**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**07.00hrs. a 10.30hrs.**
Horario de distribución	M: 11 a 12hrs. T: 12 a 12.30hrs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	- Plato Principal - Guarnición - Postre (Alimento fresco)
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	VER ANEXO A
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	VER ANEXO B
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	elaborada en la institución educativa.

1.1. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	A través de un trabajo conjunto con la nutricionista de la empresa adjudicada y la nutricionista de la municipalidad, los cuales remitirán informes, semanales o mensuales referente al almuerzo escolar a la máxima autoridad municipal. El control y monitoreo serán los padres y alumnos de cada institución educativa.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños/as de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1º y 2º ciclo de instituciones educativas del sector oficial ubicados en contextos vulnerables. El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar. Cada menú debe contar con una estimación en calorías de 450 a 550 distribuidas en carbohidratos, proteínas, grasas y sodio.

HC = 50-55 % P= 10-15 % G= 30-40 %

El almuerzo calórico necesario y suficiente debe contener los siguientes esquemas en la preparación del alimento tales como:

- Proteínas de origen animal y vegetal;
- Evitar grasas saturadas;
- La correcta distribución de HC complejos y fibras (cereales, legumbres);
- Aporte de vitaminas liposolubles (hortalizas y verduras)

PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DEL ALMUERZO Y POSTRE

La empresa contratada debe elaborar y entregar diariamente el menú únicamente desde la cocina ubicado en el local de cada una de las instituciones educativas.

La empresa contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega y distribución de las raciones a cada niño y niña, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

El personal encargado de la elaboración y distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y

calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INA..

CONTROL DE CALIDAD:

La Convocante se reserva el derecho de realizar los controles aleatorios del menú elaborado en el día, cronograma de menú cíclico y condiciones organolépticas de los alimentos que se crea conveniente durante la ejecución del Contrato a los Establecimiento ubicados en cada Institución (cocina), para realizar controles de calidad en coordinación con otros estamentos públicos o privados, de manera periódica en el momento que la convocante la determine. Para el efecto se podrán tomar muestras quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales o privados.

Asimismo, si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los mismos, se podrá solicitar al oferente el cambio de toda la partida elaborada en esa institución escolar.

El contratante podrá igualmente solicitar al INTN, a costa del adjudicado, un muestreo aleatorio de los productos alimenticios para la Certificación de Conformidad que avale el cumplimiento de condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos.

En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, la contratante podrá suspender el servicio.

La empresa contratada debe contar con un laboratorio de control de calidad o debe demostrar que posee un contrato con algún laboratorio público o privado, para realizar sus autocontroles durante el periodo que dure el contrato, debiendo remitir el informe de los mismos, en forma trimestral.

Controles y monitoreo

Plan de monitoreo para el control de calidad de los alimentos

La empresa adjudicada deberá disponer de un equipo técnico Licenciado en Tecnología de Alimentos, conformado por un trabajador social y un profesional nutricionista quienes serán los encargados del monitoreo en forma mensual de los servicios brindados por la empresa adjudicada y dentro de los seis primeros días del mes siguiente al culminar deberán presentar a la MUNICIPALIDAD, un informe técnico del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe mensual deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo, de acuerdo a lo establecido en el pliego de bases y condiciones y en el contrato que será evaluado por el/la profesional contratado/a por la Convocante.

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 niños/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes discapacitados.

- Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortados en trozos pequeños, la carne vacuna 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 ir cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales que formara un acompañamiento en el mismo plato principal por niño.
- Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

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

HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS.

El personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales, gorros y llevar el pelo recogido. Además deberán tener en cuenta las cinco claves sobre

las buenas prácticas y manejos de alimentos, herramienta recomendada por la OPS/INAN y citadas a continuación:

a. Mantener la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante la preparación
- Cuide su higiene personal
- Lávese las manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de la entrada de insectos, mascotas y otros animales (guarde alimentos en recipientes cerrados)

CONSIDERACIONES GENERALES

El cronograma de almuerzos estipulado deberá ser respetado estrictamente por la empresa contratada. En caso de que la empresa contratada por algún motivo debidamente justificado necesite cambiar el menú, como por ejemplo la escasez o aceptabilidad de algunos de los ingredientes para preparar cualquiera de los platos componentes del menú, deberá comunicar ese hecho a la Dirección de institución Beneficiada por escrito, por lo menos con 24 horas de anticipación para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

ELABORACION DE LOS ALIMENTOS: los alimentos se elaborarán en las escuelas, para lo cual la empresa deberá contratar a las cocineras del distrito donde se ejecuta el programa, de acuerdo a la cantidad proporcionada en la lista de Instituciones beneficiadas al final de esta Sección.

CONSIDERACIONES GENERALES

El cronograma de almuerzo deberá ser respetado estrictamente por la empresa adjudicada.

En caso de que la empresa adjudicada por algún motivo debidamente justificado necesite cambiar el menú, como por ejemplo la escasez o aceptabilidad de algunos ingredientes para preparar cualquiera de los platos componentes del menú, deberá acordar estos cambios con la Secretaría de Educación.

Para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, la empresa deberá contratar a un nutricionistas así como Coordinadores de área. La empresa deberá presentar en la Secretaría de Educación sus manuales de procedimientos, que aseguren el manejo higiénico de los alimentos y la implementación de sistemas de calidad en el establecimiento.

OTRAS CONDICIONES

PRESTACIONES A REALIZAR POR EL OFERENTE ADJUDICADO

La empresa después de la adjudicación deberá capacitar, en los lugares designados por la Municipalidad de Escobar para otorgar el certificado de la empresa que habilite para la preparación correcta de los alimentos, previa coordinación entre el/la representante de la Municipalidad y la empresa encargada. Asimismo la Empresa Adjudicada debe tener en cuenta en su oferta el servicio de Gastronomía y Cocción de los alimentos para servir a los niños.

El inicio del servicio de Almuerzo será posterior a la firma del contrato y solamente los días de clases. Los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no haya clases, no se cocinará el almuerzo.

La empresa adjudicada será responsable que los insumos e ingredientes lleguen a las Instituciones indicadas en tiempo y forma.

Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta el traslado, estiba y desestiba de los productos a los distritos que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la cantidad de kilómetros aproximados, según se detalle en el plan de entregas.

El Cronograma de Entrega podrá estar sujeto a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante.

La empresa adjudicada será responsable de que todos aquellos insumos que puedan ser producidas en la zona del Departamento de Paraguarí sean suministrados por los productores directamente en la cocina, semanalmente o en el plazo que lo resuelva el proveedor, conforme al pedido solicitado por la encargada de la cocina.

La modalidad del presente llamado será de comedor diario en las instituciones y no de entrega diaria. Para tales efectos los ingredientes del que se componen los menús y que serán utilizados en la cocina, deberán entregarse en cada escuela, a la cocinera de manera a que la misma pueda contar con todos los insumos necesarios para la elaboración de las respectivas raciones.

Del mismo modo, la Contratista deberá presentar dentro de los diez días posteriores a la firma del contrato, un listado del personal a contratar para la provisión del servicio, que incluirá como mínimo el número de documento de identidad, nombre y apellido completo y labor que desempeñará (nutricionista, coordinador/a o cocinero/a).
Los alimentos deben ser elaborados y distribuidos a los niños y niñas de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas o deterioradas.
Especificaciones organolépticas
Aspecto: el producto debe presentarse de manera que no contenga sustancias extrañas y que no se encuentren alterados, averiados y/o atacados por parásitos.
Color: característico.
Olor: característico, exento de olores extraños.

Sabor: agradable, exento de sabores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
ELABORACION, ENTREGA DEL ALIMENTO Y RECIPIENTE.
La empresa contratada debe elaborar y entregar diariamente el menú únicamente desde la cocina ubicado en el local de cada una de las instituciones educativas.
La empresa contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega y distribución de las raciones a cada niño y niña, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.
El personal encargado de la elaboración y distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
CONTROL DE CALIDAD
La Convocante se reserva el derecho de realizar los controles aleatorios del menú elaborado en el día, cronograma de menú cíclico y condiciones organolépticas de los alimentos que se crea conveniente durante la ejecución del Contrato a los Establecimiento ubicados en cada Institución (cocina), para realizar controles de calidad en coordinación con otros estamentos públicos o privados tales como el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN/MSPBS o el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización INTN, de manera periódica en el momento que la convocante la determine. Para el efecto se podrán tomar muestras quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales o privados.
Asimismo, si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los mismos, se podrá solicitar al oferente el cambio de toda la partida elaborada en esa institución escolar.
El contratante podrá igualmente solicitar al INTN, a costa del adjudicado, un muestreo aleatorio de los productos alimenticios para la Certificación de Conformidad que avale el cumplimiento de condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos.
En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, la contratante podrá suspender el servicio.
La empresa contratada debe contar con un laboratorio de control de calidad o debe demostrar que posee un contrato con algún laboratorio público o privado, para realizar sus autocontroles durante el periodo que dure el contrato, debiendo remitir el informe de los mismos, en forma trimestral.

- SECCIÓN V; MODELO DE CONTRATO:
La planilla de la Clausula 5 queda de la siguiente manera:
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	Presentación	Precio Unitario	Monto Total
1	0	Adquisición de almuerzo escolar			Unidad	29390	Ración		

Total: [sumatoria]

- SECCIÓN VI; FORMULARIOS:
Se remite formularios en formato editable.
Los demás puntos del pliego permanecen inalterables.

atentamente.

Carlos María Velazquez
Responsable UOC

atentamente.

Carlos María Velazquez