Adenda N° 01 / 2016

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR ELABORADO EN SITIO" PLURIANUAL 2016 - 2017"
Licitación Pública Nacional N° 03/2016.

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Itapúa de conformidad al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nacional Nº 03/2016 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR ELABORADO EN SITIO" PLURIANUAL 2016 - 2017", publica la presente Adenda Nº 01 modificando las Instrucciones a los Oferentes (IAO) del PBC del presente llamado; que forma parte integral del Pliego de Bases y Condiciones y consiguientemente del cumplimiento formal para los potenciales oferentes. -

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección se utilizará.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (IAO 35)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar todos los ítems indicados en la planilla de precios;
  - Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
  - Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta;
  - Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).
- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.
- Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

- La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta. Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.
- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio "cumple" o "no cumple"

2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) CAPACIDAD FINANCIERA

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se considerarán los siguientes índices:

a) **Ratio de Liquidez**: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los *tres últimos* años (2012; 2013; 2014).
b) **Endeudamiento:** pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los tres últimos años (2012; 2013; 2014).
c) **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio en los últimos tres años, no deberá ser negativo.

Para el efecto deberán presentar Balances del 2012; 2013; 2014

Criterios de Evaluación en caso de Consorcios
Para los consorcios deberán indicarse en la oferta cual es la empresa líder. El líder y los demás miembros del consorcio deberán cumplir los requisitos de Capacidad Legal y Financiera en un 100% a fin de salvaguardar el proceso y en cuanto a la Experiencia y Capacidad Técnica el líder deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA
Unidad Operativa de Contrataciones

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

b.1. Experiencia

De conformidad a la IAO 4.4, los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentre vinculada a la comercialización o producción de alimentos frescos para personas.
Experiencia General: Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de la comercialización o producción de alimentos para personas su experiencia y la cartera de clientes. Para la evaluación del mencionado punto Contratos y/o Facturaciones anteriores de los años (2.013, 2014, 2015).

Experiencia: Se considerará experiencia específica en el ramo de elaboración y su respectiva provisión de alimentos frescos listos para el consumo de personas, para entidades (públicas o privadas). El oferente deberá demostrar la experiencia con contratos con sus respectivas constancias de cumplimiento o facturas correspondientes con entidades (públicas o privadas), de los años 2014 y 2015, que en su sumatoria en cada año represente como mínimo el 20 % del monto total de la oferta.

b.2.Capacidad Técnica: En base a un relatorio a presentar indicar:

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo". En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- 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 consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- 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 (2 dos camiones con capacidad suficiente para el transporte de los productos cárnicos, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitación respectiva para el transporte de productos Cárnicos), 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.

- Carta de Intención, celebrada con productores de la zona para la provisión de productos agropecuarios y hortalizas producidos en la zona del proyecto.

(a) **CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.**

Si dos o más ofertas empataren en precio al momento de ubicarlas de menor a mayor, se procederá a desempatar aplicando los criterios, en el siguiente orden:

a) Por el mayor porcentaje de compra comprometido a los productores de la agricultura familiar;

b) Por la mayor cantidad de contratos para la provisión de alimentos elaborados;

c) Si prosiguiere la igualdad de precios ofertados, se utilizará como factor de desempate el de mayor ratio de liquidez de los ejercicio fiscal 2012, 2013 y 2014.-

CONSORCIOS: En caso de empate para consorcios se analizará en primer lugar la capacidad financiera del socio líder y la adjudicación recaerá sobre el consorcio que cuente con mayor liquidez, de persistir el empate se analizara la experiencia del consorcio en forma conjunta y la adjudicación recaerá sobre el consorcio con mayor monto de facturación.

(b) **MUESTRAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN: NO APLICA.**

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, *no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.*

Nota 3: *Conforme a lo que dispone el artículo 146 de la Ley N° 5554 por la cual se aprueba el presupuesto general de Gastos de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016 expresa ...* ***conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional". Certificado por la autoridad competente.*** Los certificados de Origen Nacional vigentes, deberán presentarse al momento de la apertura, por cada plato que conforma el menú ofertado.

En estos casos no se aplicará el margen de preferencia dispuesto por la Ley Nº 4.558/2011 "QUE ESTABLECE MECANISMOS DE APOYO A LA PRODUCCIÓN Y EMPLEO NACIONAL, A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".

Nota 4: Conforme a lo dispuesto en el Decreto N° 6225/11. Artículo 1.- Inc. D. En las contrataciones de servicios que realicen las municipalidades y gobiernos departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma o empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, esta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja se la seleccionará para la adquisición, caso contrario, se seleccionará la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. La convocante otorgará de conformidad a las prescripciones del decreto referido 10 % de margen de preferencia departamental, para lo cual los oferentes deberán presentar con sus respectivas ofertas la patente municipal vigente.

Los Menús diarios se elaboraran de acuerdo a las siguientes especificaciones para cada ración:

MENU DIARIO

Menú 1

Tallarín con salsa de Pollo

Ingredientes

pollo 100 gr,

cebolla mediana 50 gr. ½ cebolla,

tomate mediano 50 gr. 1/2,

locote chico 1, 25 gr.

zanahoria mediana 1, 50 gr.

ajo 1 diente,

aceite 1 cucharadita, 5 cc.

sal yodada 1 cucharadita, 0,5 gr.

Laurel u oregano, 1 hojita

fideo tallarín o spaghetti 80 gr, Un puño pequeño.

agua cantidad necesaria,

sal yodada para el fideo una cuchara,

aceite para el fideo una cucharadita, 2 ml.

Preparación

Cortar la carne de pollo y sacar la piel.

Lavar, pelar y cortar las verduras en cuadraditos pequeños.

En un recipiente previamente calentado añadir aceite, agregar la carne del pollo, luego las verduras y saltear.

Agregar agua cantidad necesaria y dejar cocinar.

Hervir en un recipiente agua con sal y aceite, luego introducir el fideo, dejar cocinar entre 5 a 10 min.

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Repollo 50 gr, una pequeña porción.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 Naranja de 100 gr.

Preparación

Lavar y pelar.

Menú 2

Caldo de Poroto con Fideo

Ingredientes

Poroto 30 gr. ½ taza chica.

Fideo 50 Gr. (caracolito, moñito, cortadito), un puño pequeño.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Cebolla 50 gr. ½ unidad pequeña.

Zapallo 50 gr. 1 trocito.

Aceite 5 ml 1 cda. Sopera.

Queso Paraguay 30 gr. Trozo pequeño.

Preparación

Remojar el poroto previamente.

Cortar la cebolla y el tomate en cubitos, poner en un recipiente una cda. Aceite, verter la cebolla y saltear.

Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos.

Saltear otros 5 min y poner el agua hirviendo.

Agregar el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 min.

Cortar el zapallo en cubitos medianos.

Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 min incorporar los cubitos de zapallo.

Dejar hervir hasta que el zapallo esté a punto.

Agregar el Fideo y el queso.

Guarnición:

Zanahoria 50 gr. = media unidad.

Remolacha 50 gr, una pequeña porción.

Lechuga 50 gr. Media unidad.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 naranja de 100 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 3

Arroz con salsa de Pollo

Ingredientes

Pollo 100 gr,

cebolla mediana 50 gr. ½ unidad,

Tomate mediano 50 gr. ½ unidad,

locote mediano 50 gr . ½ unidad

zanahoria mediana 1, 50 gr.

ajo 1 diente,

aceite 2 cucharada sopera, 5 ml.

sal yodada 1 cucharadita, 0, 5 gr.

Cereal: arroz 50 gr. 2 cdas. Soperas

agua cantidad necesaria.

Preparación

Cortar la carne de pollo y sacar la piel.

Lavar, pelar y cortar las verduras en cuadraditos pequeños.

En un recipiente colocar aceite, agregar la carne, luego las verduras y saltear.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPÚA Unidad Operativa de Contrataciones

Agregar agua cantidad necesaria y dejar cocinar.

Cocinar el arroz a fuego moderado durante aproximadamente 10 min.

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Pepino 50 gr, una pequeña unidad.

Zanahoria 50 gr. Media unidad.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 banana de 70 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 4

Guiso de Arroz con carne vacuna

Ingredientes

Carne 100 gr. ½ porción chica.

Cereal: arroz 30 gr. 2 cdas. Soperas

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica.

Zanahoria 50 gr. 1 unidad.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Locote 50 gr. ½ unidad

Aceite 5 ml. 1 cda sopera

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Cortar la carne en cubos pequeños y colocar en un recipiente con aceite.

Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos.

Saltear otros 5 min y poner el agua hirviendo.

Revolver y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que el arroz esté listo.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Lechuga 50 gr. Media unidad.

Zanahoria 50 gr.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 naranja de 100 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 5

Guiso de fideo con de pollo

Ingredientes

Carne de pollo 100 gr. 1 porción chica.

Fideo 50 Gr. (caracolito, moñito, cortadito), un puño.

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica.

Zanahoria 50 gr. 1 chico.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Locote 50 gr. 1 chico.

Aceite 5 ml. 1 cda sopera

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Cortar la carne de pollo y sacar la piel. Cortar en pequeños trozos y saltear.

Lavar, pelar y cortar las verduras en cuadraditos pequeños.

Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo.

Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que el fideo esté listo.

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Lechuga 50 gr. Media unidad.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Repollo 50 gr.1 porción.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 banana de 70 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 6

Picadito de Carne vacuna con verduras y papa

Ingredientes

Carne 100 gr. ½ porción chica.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica

Papa 70 gr. ½ papa chica

Aceite 5 ml. 1 cda. Sopera

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Lavar y cortar la carne en cuadraditos y saltear.

Lavar, pelar y cortar las hortalizas en cuadraditos pequeños.

Luego de 5 min. Colocar agua hirviendo revolver y cocinar hasta que esté a punto

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Cebolla 50 gr. Media unidad.

Remolacha 50 gr.1/2 unidad.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 banana de 70 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 7

Caldo de Poroto con fideo

Ingredientes

Poroto 30 gr. ½ taza chica.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica.

Zapallo 50 gr. 1 trocito.

Aceite 5 ml. 1 cda. Sopera.

Fideo 50 gr.

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Remojar el poroto previamente.

Cortar la carne en cubos y colocar en un recipiente con aceite.

Cortar la cebolla y el tomate en cubitos, poner en un recipiente una cucharada de aceite, verter la cebolla y saltear.

Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos.

Saltear otros 5 min y poner el agua hirviendo.

Agregar el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 min.

Cortar el zapallo en cubitos medianos.

Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 min incorporar los cubitos de zapallo.

Dejar hervir hasta que el zapallo esté a punto y agregar el fideo.

Guarnición:

Zanahoria 50 gr. = media unidad.

Remolacha 50 gr. media unidad.

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Tomate 50 gr. = media unidad.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Cocinar la remolacha en una fuente pequeña, lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 naranja de 100 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 8

Guiso de fideo con carne vacuna

Ingredientes

Carne vacuna 100 gr. ½ porción chica.

Fideo 50 Gr. (caracolito, moñito, cortadito), un puño.

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica.

Zanahoria 50 gr. 1 chico.

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Locote 50 gr. 1 chico.

Aceite 5 ml. 1 cda sopera

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Cortar la carne en cubos y colocar en un recipiente con aceite.

Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos.

Saltear otros 5 min y poner el agua hirviendo.

Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que el fideo esté listo.

Guarnición:

Repollo 50 gr. 1 porción.

Zanahoria 50 gr. = media unidad.

Tomate 50 gr. = media unidad.

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 naranja de 100 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 9

Vori Vori de Pollo

Carne de pollo 100, porción chica.

Cebolla 50 gr. ½ chico.

Tomate 50 gr. Tomate chico.

Zanahoria 50 gr. 1 chico.

Cereal: harina de maíz 30 gr. 2 cucharadas llena.

Aceite 5 ml. 1 cda. Sopera

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Lavar y sacar la piel de la carne de pollo.

Luego colocar y sellar en un recipiente.

Lavar y cortar las verduras en trocitos pequeños y agregar a la carne pollo.

Poner condimentos a gusto como laurel o perejil, cocer durante 15 min.

Poner la harina de maíz en un recipiente.

Verter un poco del caldo hasta obtener una masa maleable.

Formar bolitas.

Cocinar las bolitas hasta que floten.

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Remolacha 50 gr. media unidad.

Repollo 50 gr. = 1 porción pequeña.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

Preparación:

Cocinar la remolacha en una fuente pequeña, lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.

Postre:

Fruta de Estación. 1 banana de 70 gr.

Preparación

Lavar y pelar

Menú 10

Estofado de Carne vacuna con arroz

Ingrediente

Carne vacuna 100 gr. Porción pequeña.

Cereal: arroz 30 gr. 2 cdas. Soperas

Tomate 50 gr. ½ tomate chico.

Cebolla 50 gr. ½ cebolla chica.

Papa 50 gr. 1 chico.

Locote 50 gr. ½ chico

Aceite 5 ml. 1 cda. Sopera.

Sal 0,5 gr. Una pisca.

Preparación

Picar la carne en trocitos, cortar las verduras en cuadraditos.

Colocar el aceite en un recipiente, incorporar la carne y saltear durante 5 min.

Incorporar la cebolla y el tomate, tapar y dejar cocinar durante 20 min.

Luego agregar 100 ml de agua, incorporara el Locote y la papa, condimentar a gusto.

Dejar hervir durante 15 min hasta que la papa esté listo.

Cocinar el arroz a fuego moderado durante aproximadamente 10 min.

Guarnición:

Tomate 50 gr. = media unidad.

Cebolla 50 gr. media unidad.

Lechuga 50 gr. = 1 porcion pequeña.

Aceite 3 ml. = media cucharadita.

Sal 0,5 gr. = un pisca de sal

GOBERNACION DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Preparación:
Lavar las hortalizas y cortar, luego condimentar.
Postre:
Fruta de Estación. 1 naranja de 100 gr.
Preparación
Lavar y pelar

La elaboración del menú estará cargo de un personal responsable de cocina y capacitado en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) dictadas por las Licenciadas en Nutrición representantes de la Empresa. El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a 10:00 hs esto implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sea vegetales y productos cárnicos.

La elaboración se realizara en cada Institución Educativa con mano de obra, materias primas suministradas por la empresa.

El Almuerzo escolar elaborado en la Institución por cocineras contratadas y capacitadas por personal de la empresa, quien será la responsable de la recepción de los Insumos para la Elaboración de los Menú diario.

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, designara a un funcionario, como representante a cargo del Control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada Institución con la Adjudicada, así como la preparación de Informes de situación mensuales durante la ejecución del Contrato.

La elaboración del menú estará a cargo de una cocinera titular dependiendo de la cantidad de alumnos contara con una o más 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.

Obs: Los ingredientes que según el INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

El oferente deberá de presentar al momento de su oferta el Certificado de Cumplimento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) otorgada por el INAN de acuerdo a lo establecido por la Resolución 128/15 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Número	Alimento	Descripción de los Ingredientes	Documentos
1	Arroz	Arroz lago fino, tipo 1, con fecha de vencimiento y lote	R.S.P.A.
2	Pasta	Pasta – Espaguetis, caracolito, moñito, cortadito tipo 1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote	R.S.P.A.
3	Sal	Sal, tipo 1, yodada, bolsa que contiene información sobre los ingredientes, la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento.	R.S.P.A.
4	Aceite	Color característico, exento de olores y sabores extraños o rancios.	R.S.P.A.
5	Harina de Maíz	Harina de maíz, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.S.P.A.
6	Queso de Paraguay	Fresco, sin olor ni sabor desagradable	R.S.P.A.
7	Poroto	Poroto rojo, tamaño medio, maduro, limpio y seco. Debe de contener la fecha de vencimiento y el lote.	R.S.P.A.
8	Carne vacuna	Carnaza blanca, al vacío, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección, 0,5 % de grasa.	Certificado de Habilitación de SENACSA
9	Carne de Pollo	Pecho de pollo, envasados al vacío, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección.	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.

OBSERVACION: La empresa adjudicada podrá ajustar la proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo solicitar la autorización previa de la Convocante.

El listado de Menú podría sufrir una variación para lograr mayor aceptabilidad de los niños y la misma debe solicitarse a la Convocante para su aprobación.

1.3.2-Transporte.

1.3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

1.3.2.2- Los ingredientes deben ser entregados en embalajes originales y deben contener en los respectivos embalajes la fecha de elaboración y de vencimiento.

1.3.2.3- Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de la comida deben ser elaborados semanalmente en las Escuelas, por la empresa adjudicada.

1.3.2.4- La empresa adjudicada garantizará la calidad de los productos a ser elaborados en las Instituciones educativas, estando obligada a reponer el alimento que no reúna las condiciones exigidas en el pliego de bases y condiciones.

1.3.2.5- El/la cocinero/a o persona de la empresa adjudicada, responsable de recibir los ingredientes en la Escuela debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.

1.3.2.6- Las instituciones beneficiadas será responsable de la guarda y resguarda de los menajes, utensilios, equipamientos tales como cocina industrial, congeladora y otros que serán empleados para el servicio diario del almuerzo escolar.

	B. Contenido de los Documentos de la Licitación
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Derlis Fabián Mendoza Dirección: Avda. Cnel. Luis Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán. Caballero. Ciudad: Encarnación -Paraguay Teléfono: (595 - 071) 205 966. Fax: (595 - 071) 205 966. Dirección de correo electrónico: uoc@itapua.gov.py **La fecha y hora límites para realizar consultas es 20 de mayo de 2016, 08:00 horas.-**

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

	D. Presentación y apertura de ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas,** la dirección de la Convocante es: Atención: Dr. Luis Roberto Gneiting Dirección: Avda. Cnel. Luis Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán. Caballero. Número del Piso/Oficina: 1er Piso – Mesa de Entrada Ciudad: Encarnación- Paraguay Código postal: 6000 **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: 27 de Mayo de 2016.- Hora: *08:00 a.m.*
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: Avda. Cnel. Luis Irrazábal e/ Sgto. Reverchon y Cptán. Caballero Número de Piso/Oficina 2º Piso – Sala de Reuniones Ciudad: Encarnación - Paraguay Fecha: 27 de Mayo de 2016.- Hora: *08:30 a.m.*

La Unidad Operativa de Contrataciones dará amplia difusión a la modificación y ampliación a través de los mismos medios utilizados para su conocimiento. -

Encarnación, 17 de mayo de 2016.-

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL DE ITAPUA
Unidad Operativa de Contrataciones

Derlis Fabián Mendoza
Encargado de la Unidad Operativa de Contrataciones
Gobernación de Itapúa