ADENDA N°01/2019
LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS "SERVICIO DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"
ID N°364719

La Municipalidad de General Bernardino Caballero emite la Adenda N°01/2019 conforme a las observaciones o recomendaciones realizadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas por NOTA DNCP/DNC/N°6196/2019.

Queda redactada de la siguiente manera:

SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta actualización del Pliego introduce lo establecido en la Ley Nº 5.210/14 "Alimentación Escolar y Control Sanitario" que dispone la creación de la ley en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa. Asimismo, da cumplimiento a lo establecido en la Resolución MSPyBS S.G. N° 128/2015 "Por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar", la Resolución MSPyBS N° 452/2017 "Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar y la normativa vigente emitida del Ministerio de Educación y Ciencias, por las cuales se rigen para la implementación del programa de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada.

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo/Cena Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.

1.1. ASPECTOS NUTRICIONALES

- El almuerzo y la cena deberá representar en ambos casos el 25% del valor calórico total (VCT) diario:

Tabla 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Almuerzo	25% VCT
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.	

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Contrataciones
Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

- La distribución de aporte calórico por rango etáreo, de acuerdo al VCT promedio establecido se detalla a continuación:

Tabla 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo.

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Adolescentes (7° al 9° grado de la EEB, y 1° al 3° curso de la Educación Media)	2275 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

1.2. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día y deberán incluir

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de ± 10% sobre las calorías estipuladas.

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día a ser servidas, utilizando como referencia el "Recetario Estándar para Almuerzo Escolar y Cena" (Anexo II de los **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC")**

a) **Plato principal,** que podrá contener:
   - Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
   - El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
   - Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

Obs.: ***Para los menús de cena, se deberá tener en cuenta alimentos ligeros de fácil digestión. Si el almuerzo contiene legumbres o tubérculos, la cena deberá estar exentos de estos alimentos.***

Municipalidad Gral. B. Caballero · Unidad Operativa de Contrataciones · U.O.C

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 3. Características generales para el plato principal			
Fuente de proteína	**Formas de cocción**	**Acompañados de (Guarnición)**	**Frecuencia de consumo**
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

b) **Ensalada**

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 hortalizas. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).

En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.

Obs. 1: Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Obs. 2: para las ensaladas de cena, se deberá tener en cuenta hortalizas de fácil digestión, evitando principalmente repollo, coliflor y brócoli.

c) Postres:

El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 4. Características Generales para los postres

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Julián Gonzalez de Cantemichiro

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

Postre/Opciones	Variedad	Frecuencia
Frutas*	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Ensalada de frutas**	Al menos 3 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

*En caso de nula o escasa disponibilidad y oferta de la fruta se podrá reemplazar por: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, respetando las porciones y calorías para el postre fruta.

**La combinación de la ensalada de frutas, podrá ser de: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, conforme a la disponibilidad estacional y oferta de las mismas, respetando las porciones y calorías para el postre ensalada de fruta. En caso de que el menú principal contenga legumbres, deberá ser una fruta cítrica como postre y si el postre es la ensalada de fruta, la misma deberá contener indefectiblemente una fruta cítrica (cortadas en trozos pequeños, no en forma de jugo).

- Postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo:

Tabla 5. Remplazo de postres

Postre/Opciones	Remplazos	Cantidad
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	*20 g de maní con* 12ml de miel
Arroz con leche	Candial	60 g
	Crema Mazamorra	100 g

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Comunicaciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

Obs.: Cuando el postre corresponda a una fruta entera, la misma deberá ser entregada al estudiante limpia y sanitizada, y en el caso específico de las naranjas peladas.

1.3. UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos		
Preparaciones	**Tipos de utensilios**	**Capacidad**
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharonas	200 ml.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharonas	100 ml.
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-------
Postres	Cucharonas	550 ml.

1.4. DISTRIBUCIÓN DEL MENÚ SEGÚN NIVEL EDUCATIVO

Para la distribución del almuerzo/cena escolar se deberá tener en cuenta lo siguiente

Tabla 7. Distribución del menú	
Componente del menú	**Cantidad en gramos**
Plato principal, con guarnición según corresponda	Gramaje de acuerdo a cada nivel educativo*
Ensalada	Gramaje estándar independiente del nivel educativo*
Postres	

Tabla con formato

Tabla con formato

*Para esta distribución se deberá tener en cuenta los gramajes establecidos en el documento **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC"**

1.5. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo/Cena Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas

1.6. CARACTERISTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ

Municipalidad Gral. B. Caballero · Unidad Operativa de Contrataciones · U.O.C

Karen Natalie Colmán
Jefe de U.O.C.

MUNICIPALIDAD GRAL. BERNARDINO CABALLERO

Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

A continuación, la convocante deberá indicar las opciones de menú cíclico a ser licitado.

MENÚ CICLICO

EDUCACIÓN | CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

6. **Menú Ciclico**

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soya	Polenta con salsa de pollo	Caldo de pescado con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de pescado con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 180 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mando	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní

Lic. Tania Mabel Méndez Cano
Intendenta Municipal
Gral. Bernardino Caballero

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. nº 2787

Visión: Institución que brinda [illegible] integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Municipalidad Gral. B. Caballero · U.O.C · Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Mabelia Colmán
Jefa de U.O.C.

MUNICIPALIDAD GRAL. BERNARDINO CABALLERO

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Secretaría
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vorivori de carne	Albóndiga de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 120 g. de fideo
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Cocoa	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamón

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con pollo	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 90 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frta	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

Lic. Rudy Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, Sto. Piso Telef. : (595)21 454 220
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Carlos Alberto Mereles Cano
Intendente Municipal

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

1.7 CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENU

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y cena

TEKOMBO'E HA TEMBIGUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	batata			

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**
Sedebe completar este item solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año: 2019- 2020
Institución Educativa: 9
Nº de comensales: 185
N° de meses del proyecto: 7,7

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	11,4	11,4	11,4	11,4	45,6	351,12
Ajo	kg	0,7125	0,7125	0,7125	0,7125	2,85	21,945
Fecula de maiz	kg	1,425	0	1,425	0	2,85	21,945
Arroz	kg	18,525	4,275	24,225	11,4	58,425	449,8725
Arveja en granos	kg	4,902	0	1,425	0	6,327	48,7179
Azúcar	kg	2,85	2,85	5,7	0	11,4	87,78
Banana	kg	76,95	94,05	62,7	76,95	310,65	2392,005
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	8,55	0	8,55	65,835
Carne vacuna magra *	kg	34,2	34,2	39,9	39,9	148,2	1141,14
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	25,65	28,5	28,5	24,225	106,875	822,9375
Cebollita de hoja	kg	1,425	1,425	1,425	2,85	7,125	54,8625
Margarina	kg	0	0,1425	0	0	0,1425	1,09725
Dulce de batata	kg	0	0	8,55	8,55	17,1	131,67
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	4,275	11,4	12,825	11,4	39,9	307,23

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Palmerola y Humaitá
Edificio Beckelman, Bto. Piso Telef. : (595) (0456) 20 int. 18
Telef. : (595)21 492 593
E-mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Nora Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C.
Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Harina de maíz	kg	11,4	11,4	11,4	11,4	45,6	351,12
Galleta molida	kg	0	0	2,85	0	2,85	21,945
Laurel	kg	0,057	0,057	0,114	0,171	0,399	3,0723
Leche entera	l	34,2	14,25	34,2	0	82,65	636,405
Lechuga	kg	0	8,55	8,55	17,1	34,2	263,34
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	14,25	14,25	14,25	14,25	57	438,9
Looro	kg	0	0	0	11,4	11,4	87,78
Mandarina	kg	0	45,6	0	8,55	54,15	416,955
Mandioca	kg	0	57	0	57	114	877,8
Maní	kg	8,55	0	0	0	8,55	65,835
Mamon	kg	17,1	57	57	0	131,1	1009,47
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	14,25	0	51,3	65,55	131,1	1009,47
Orégano	kg	0,1425	0	0,1425	0,1425	0,4275	3,29175
Papa	kg	57	57	57	0	171	1316,7
Pechuga de pollo	kg	34,2	17,1	17,1	39,9	108,3	833,91
Huevo	kg	0	14,25	0	0	14,25	109,725
Perejil	kg	0	0,1425	0	0	0,1425	1,09725
Pepino	kg	5,7	11,4	5,7	0	22,8	175,56
Choclo	kg	2,85	0	2,85	2,85	8,55	65,835
Piña	kg	0	0	0	17,1	17,1	131,67
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	8,55	8,55	5,7	5,7	28,5	219,45
Queso	kg	11,4	12,825	5,7	7,125	37,05	285,285
Repollo	kg	17,1	8,55	0	8,55	34,2	263,34
Remolacha	kg	22,8	19,95	31,35	19,95	94,05	724,185
Sal yodada	kg	1,425	1,71	1,5675	1,425	6,1275	47,18175
Tomate	kg	92,625	81,225	89,775	82,65	346,275	2665,3175
Zanahoria	kg	31,35	39,9	34,2	39,9	145,35	1119,195
Zapallo/calabaza	kg	34,2	17,1	20,577	37,677	109,554	843,5658

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 [illegible] int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.[illegible]

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. [illegible] Vieira Caro
Director de Municipal
Gral. Bernardino Caballero

Rosa Rocial Mazzuer
Nutricionista

31

1.8. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)
Color: característico de la preparación.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Nutricionista en Comercialización

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

1.8. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≥65 °C
Ensalada	≤5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente

1.10 CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

1.11. REGISTROS SANITARIOS

a) El oferente con la oferta, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente de todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar y la Cena. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
b) Para la firma del contrato, La empresa adjudicada, deberá contar con la Constancia de Habilitación – "Alimentos procesados envasados para su distribución respectivamente" en la categoría 17, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá; o Constancias de Habilitación, en la

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

categoría 26 que tenga plena vigencia hasta tanto se produzca el vencimiento establecido en el documento otorgado (Circular DNCP N°04/2019 – Nota INAN N°181).-

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la distribución de los insumos, deberá cumplir con este requisito.

c) La empresa deberá contar para la firma del contrato, con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar o la cena.

1.12. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

1.13. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

1.14. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

2) INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

2.1. Infraestructura mínima

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los ingredientes hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas. Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo,

Municipalidad Gral. B. Caballero · U.O.C · Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

plagas y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

Características generales

- Los **pisos** deberán ser de materiales resistentes al tránsito, lavables, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben estar en buenas condiciones de conservación y preferentemente nivelados.
- Las **paredes**, deberán ser de materiales no absorbentes y lavables, lisas, sin grietas, de fácil limpieza y desinfección, preferentemente de color claro,
- Los **techos** deberán ser de material que impida la acumulación de suciedad, reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, y de fácil limpieza.
- Las **ventanas, puertas y otras aberturas** deberán ser de fácil limpieza y estar en buenas condiciones de conservación, deberán estar provistas de protección antiplagas (telas metálicas).
- Deberá contar con un sistema de red de agua potable para la realización de las operaciones de producción, cocción y limpieza de los utensilios. Caso contrario, utilizar métodos recomendados en las Guías Alimentarias del Paraguay para potabilizar el agua a ser utilizada.
- Deberá disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.
- Deberá proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.
- Deberá tener iluminación natural y/o artificial (lámparas de luz fluorescente o incandescente con protección) suficiente que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos.
- Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosadas a paredes, techos o al piso, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación, distribución y consumo de alimentos.
- Deberá contar con una ventilación adecuada. Las ventanas y otras aberturas deben estar provistas de las protecciones y sistemas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.
- Deberá disponerse de basureros con tapas y bolsas para la correcta disposición final de los residuos.

2.2. Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Compras

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas según volumen.

3) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la convocante (para lo cual se deberá tener en cuenta las características socioculturales y la disponibilidad de ingredientes característicos del territorio donde se proveerá).
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el personal necesario para la elaboración de los alimentos, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.
4. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)

4) PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGA DE LOS MENUS

a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a lo establecido en el menú cíclico.
c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los ingredientes para la elaboración del menú cíclico.
d) Una vez que la adjudicada realice la preparación y provisión de alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los ingredientes para la elaboración del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

Municipalidad Gral. B. Caballero · U.O.C · Jefatura de Compras Públicas

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

e) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.

f) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO 14.1, 14.2, 14.3:

Donde Dice:

CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: En Guaraníes. El Proveedor deberá entregar la solicitud de pago a la contratante en Mesa de Entrada, acompañada de la factura crédito, notas de remisión, copia de actas de recepción, copia de la última declaración jurada del IVA (La Factura deberá ser completada correctamente, conforme a las legislaciones tributarias vigentes), como así también los documentos en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato. Dicha factura deberá ser controlada por la Dirección de Administración y Finanzas y los pagos se realizarán a través de la División Tesorería de la Municipalidad. El pago se realizará, por el monto total de todas las entregas y/o provisiones realizadas durante el mes. Una vez ingresada la factura en la institución municipal, y obtenida la autorización de la Dirección de Administración y Finanzas, se procederá al pago correspondiente, y dicho pago se concretará a un plazo máximo de 15 (Quince) días, contados a partir de la recepción de la factura en mesa de entrada. En caso de que la factura contenga datos que debe ser corregido, se deberá notificar al proveedor, y una vez corregida la factura, se deberá iniciar el mismo procedimiento señalado en los párrafos anteriores. Todos los documentos ingresados por mesa de entrada, deberán estar debidamente firmados y foliados. TODOS LOS PAGOS SE EFECTUARÁN EN GUARANIES Y EN FORMA MENSUAL El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

Debe Decir:

CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: En Guaraníes y a Crédito. El Proveedor deberá entregar la solicitud de pago a la contratante en Mesa de Entrada, acompañada de la factura crédito, notas de remisión, actas de recepción, copia de la última declaración jurada del IVA y Certificado de

Municipalidad Gral. B. Caballero · U.O.C · Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.

	Cumplimiento Tributario "CCT" y los documentos que avale el cumplimiento del Decreto Nº 9270/18. (La Factura deberá ser completada correctamente, conforme a las legislaciones tributarias vigentes), como así también los documentos en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato. Dicha factura deberá ser controlada por la Dirección de Administración y Finanzas y los pagos se realizarán a través de la Tesorería de la Municipalidad. El pago se realizará, por el monto total de todas las entregas y/o provisiones realizadas durante el mes. Una vez ingresada la factura en la institución municipal, y obtenida la autorización de la Dirección de Administración y Finanzas, se procederá al pago correspondiente, y dicho pago se concretará a un plazo máximo de 15 (quince) días, contados a partir de la recepción de la factura en mesa de entrada. En caso de que la factura contenga datos que debe ser corregido, se deberá notificar al proveedor, y una vez corregida la factura, se deberá iniciar el mismo procedimiento señalado en los párrafos anteriores. Todos los documentos ingresados por mesa de entrada, deberán estar debidamente firmados y foliados. TODOS LOS PAGOS SE EFECTUARÁN EN GUARANIES Y EN FORMA MENSUAL El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. El presente llamado está bajo la modalidad de plurianual que afecta el ejercicio fiscal 2019 y 2020 cuya aprobación está sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria del ejercicio fiscal 2020.-

SECCIÓN V - MODELO DE CONTRATO:

Donde Dice:

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este Contrato es hasta el 31 de diciembre del 2.020

Debe Decir:

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este Contrato será hasta el cumplimiento total de las obligaciones

Todos los demás puntos del pliego de bases y condiciones permanecen inalterables.

Municipalidad Gral. B. Caballero
U.O.C
Unidad Operativa de Contrataciones

Karen Natalia Colmán
Jefa de U.O.C.