MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
Tte. Ramón Gómez entre Gral. Díaz y Juan Pablo II
Telef.: 0519-20011 Ruc Nº 80000725-5
CIUDAD DEL CINE, CUNA DE HÉROES Y DE LA ARTESANÍA

Pirayú, 17 de Julio del 2.017

ADENDA Nº 1

"PARA LA ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR ID Nº 328.356

CONSIDERACIONES A TENES ENCUENTA PARA LAS OFERTAS

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 4.6	Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo de **20% (veinte por ciento) con relación al monto total del contrato.**

ANEXO 3 – A

1. Descripción de la modalidad empleada

1. La elaboración del almuerzo escolar se realiza en las instituciones a cargo de la empresa que es adjudicada, se empieza la elaboración a las 6:30 hs y se sirve el almuerzo a las 11:00 hs para el turno mañana y a partir de las 12:00 hs para el turno tarde.

   El Oferente adjudicado tendrá a su cargo el equipamiento necesario en caso de que faltará en cada Institución, en lo que respecta a:

   La cocina cuenta con tres áreas: el comedor, el depósito y el área de preparación de alimentos, la misma está equipada con todos los equipos para la elaboración del almuerzo; heladera, horno eléctrico, congelador, cocina industrial, mesada, balanza eléctrica, multiprocesador, licuadora eléctrica, estantes, taper, bandejas, para la preparación del almuerzo la cocina consta con cucharones, espumaderas, cuchillos de diferentes tamaños, coladores, tablas de, picar, ollas, bandejas, pisador de carne y los utensilios para la distribución platos hondos, platos playos, cucharas, cuchillos, tenedores, vasos, compoteras, tacho grande para residuos, mesas y sillas.

   La elaboración se realizará 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

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ U.O.C.

Municipalidad de Pirayú
Blanca Villalba
Encargada U.O.C

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, designará a una Nutricionista Matriculada, 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 mensual

Durante la ejecución del Contrato.

Turno escolar	Horario del almuerzo escolar
Mañana	11:00 a 11:30
Tarde	11:50 a 12:20
Doble escolaridad	11:30 a 13:00

MUNICIPALIDAD DE PIRAYU U.O.C.
Municipalidad de Pirayú
Blanca Villalba
Encargada U.O.C.

B) PLAN DE ENTREGAS

El almuerzo será cocinado en las Escuelas, todos los días de lunes a viernes y coincidentes con el calendario escolar. Los feriados, asuetos y/o jornadas de docentes en las que los alumnos no tengan clases, el proveedor no suministrará el almuerzo.

La primera entrega deberá ser entregada dentro de los cinco días de haber firmado el contrato.

Las entregas deberán ser documentadas mediante notas de remisión y actas de entrega y recepción institucional.

Las elaboraciones y entrega de almuerzo escolar se harán en las siguientes direcciones

G- PARA LA PREPARACION EN EL LOCAL ESCOLAR SE DEBE TENER ENCUENTA ADEMAS

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

_ Cocinar adecuadamente los alimentos para destruir los microbios causantes de enfermedades.

_ Utilizar ollas de hierro o cacerolas de acero inoxidables para cocinar los alimentos.

_ Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos. Si no se consumen de inmediato colocarlos en la heladera o congelador.

_ No se deben congelar grandes cantidades de alimentos, es mejor dividirlos en porciones para consumo diario.

_ Comprar los pescados frescos con ojos brillantes y salientes, escamas duras y agallas bien rojas. Si no se va a consumir en el momento se deben congelar inmediatamente.

_ Mantener limpios y bien tapados todos los alimentos aún dentro de la heladera para evitar la contaminación.

_ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, envueltas en bolsas de plásticos o recipientes cerrados.

_ Antes de guardar los huevos en la heladera, se deben limpiar con un paño limpio y colocarlos en el recipiente bien separado uno de otro.

_ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o plástico, evitando los de aluminio porque son perjudiciales para la salud.

H) OBSERVACIONES:

a) Una vez adjudicado el llamado, la convocante suscribirá el contrato con la empresa adjudicada para que pueda proveer conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

b) Una vez que la adjudicada realice las entregas 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 el menú 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 DE PIRAYÚ
Municipalidad de Pirayú
Blanca Villalba
Encargada U.O.C.

Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación 8

C.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

· El Oferente deberá contar con 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 [*dos*] para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los locales escolares de los ingredientes que componen el almuerzo para su preparación en el sitio.

· Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. 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.

MUNICIPALIDAD DE PIRAYÚ
U.O.C.

Municipalidad de Pirayú
Blanca Villalba
Encargada U.O.C.