ADENDA Nº 01/2016

Santa Elena, 13 de julio de 2016.

Ref: LCO Nº 01/2016 "Adquisición de almuerzo escolar"
ID Nº 314.817.-

SEÑOR/ES
POTENCIAL/ES OFERENTE/ES
P R E S E N T E

Tengo el agrado de dirigirme a Ud./es, en carácter de Encargado de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Santa Elena a fin de comunicar la Adenda de modificaciones del llamado de referencia, conforme al siguiente detalle:

***Sección II, Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación,(b)Antigüedad, Experiencia y Capacidad Técnica**:*

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

- Provisiones realizadas con Empresas Públicas y/o Privadas en Alimentos frescos para personas en los últimos tres (3) años, 2.013, 2.014 y 2.015
- Copia de contratos ejecutados de provisión y facturaciones de venta de bienes en la provisión de alimentos frescos para personas, el volumen anual del negocio deberá ser igual o superior al 50 % por cada año de facturación, en la presente licitación, en los tres (3) últimos años.(Años 2.013, 2.014 y 2.015).
- Podrán presentarse la cantidad de contratos y facturas que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.
- Comprobantes de fiel cumplimiento de contratos otorgado por las convocantes por lo menos 10 instituciones en donde se ha proveído los bienes
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisito legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las especificaciones para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la capacidad financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Sección VII – Anexos – ANEXO I – DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

C) Documentos legales. Oferentes Individuales. Personas Físicas		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		

En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Copia de Patente Comercial del ramo del servicio requerido, vigente.		
Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para importadores y distribuidores de los bienes ofrecidos. **No Aplica**		
Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		
Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25.		
Certificado vigente de habilitación de transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA).		

Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas (regente Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, acompañado por un profesional de Licenciada en Nutrición) y en las áreas administrativas (Contador) con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.		
Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).		

Sección II- Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

c) INDUSTRIA NACIONAL

En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 146 de la Ley 5554/16 conforme al objeto d la licitación aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para niños y niñas en edad escolar en instituciones públicas y privadas subvencionada en el marco de los programas, sub programa o proyectos de alimentación escolar, deben ser de origen nacional certificado por la autoridad competente.

El margen de preferencia para Productos Nacionales a ser utilizado: NO APLICA

***Sección III – Suministros Requeridos* –**

1) Especificaciones Técnicas

1.1. Descripción General de la Alimentación Solicitada.

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)

1.2. PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DEL ALMUERZO Y POSTRE

El oferente adjudicatario será el responsable de la preparación de los alimentos en los establecimientos de la Cocina/Comedor del local de la Institución Educativa y su distribución a cada alumno en el horario establecido. De la misma manera, la firma contratada deberá contar con los personales necesarios y los enseres necesarios como ser platos, vasos, cucharas, cacerolas, etc. para la elaboración y distribución de los alimentos, quienes serán los encargados de la elaboración diaria de los alimentos y la provisión de los mismos en los sitios comedores y en los horarios convenidos por las partes involucradas, así como del servicio de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.

1.3. INSPECCIONES Y PRUEBAS – CONTROL DE CALIDAD:

1-Fiscalizaciones periódicas del estado de higiene de los alimentos y del establecimiento dedicado a la cocina.

- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por la Municipalidad y cuyo informe deberá acompañar a la solicitud de pago de las facturas a ser presentadas por la empresa proveedora.
- La capacitación del personal responsable de la elaboración de los alimentos y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.
- La empresa adjudicada estará sujeta a control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregado.
- Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.
- La Municipalidad a través del personal técnico designado verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando crea conveniente pedir los cambios pertinentes.

2. *Controles semanales* del cumplimiento de las especificaciones técnicas del menú diario establecido.

3. *Plan de monitoreo* para el control de calidad de los alimentos.
El profesional nutricionista será el encargado de realizar las fiscalizaciones, controles semanales y la ejecución del Plan de monitoreo, que consistirá en elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos de almuerzo hasta la culminación de contrato de provisión de almuerzo escolar en cada Institución Educativa.
El profesional nutricionista debe realizar visitas semanales en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentran en perfecto estado de higiene.
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.

1.4. EVALUACION:

La empresa adjudicada a través de su equipo técnico, el Director de la Institución Educativa y la Municipalidad podrán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados vía cuestionario sobre el rendimiento, aceptación, sugerencias y mejoras a implementar en base a solicitud de los propios niños, en el momento que consideren oportuno realizar.

1.5. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. 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.

1.5.2. 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.

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

1.6. 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)

b. Separe alimentos crudos y cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios como cuchillos o tablas de cortar diferentes para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos como verduras y frutas.
- Mantenga los alimentos en recipientes separados para evitar contacto entre crudos y cocinados.

c. Cocine completamente

- Cocine correctamente los alimentos especialmente carne, pollo, huevo y pescado.
- Hierva los alimentos como caldos y guisos para asegurarse que alcancen 70°C. para carnes rojas y pollo cuide que no queden partes rojas en su interior.
- Se recomienda el uso de termómetros
- Recaliente completamente la comida cocinada, hasta alcanzar 70°C

d. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los preparados y manténgalos por debajo de 5°C.
- Mantenga la comida caliente arriba de 60°C
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

e. Use agua y alimentos seguros

- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla para su consumo y antes de la preparación de alimentos. En caso de no poseer, se deberá potabilizarlo para el consumo procediendo de la siguiente manera:
  - hervir el agua durante 5 minutos
  - Agregar 2 gotas de lavandina (hipoclorito de sodio) en 1 litro de agua, agitar y dejar reposar durante 20 a 30 minutos antes de utilizarla.
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Elija alimentos ya procesados como leche pasteurizada en lugar de leche cruda.
- Lave correctamente las frutas y verduras, especialmente si se comen cruda
- No utilice ni consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.

1.7. MODALIDAD DEL ALMUERZO

La modalidad a ser empleada en la preparación del almuerzo escolar es *la elaboración del menú diario en la institución educativa*.

En esta modalidad la preparación del menú se realiza en un espacio de la institución educativa (Cocina – Comedor Escolar), esta área debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos y contar con profesionales capacitados para la atención.

1.8. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- ✓ Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los microorganismos.
- ✓ Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo.
- ✓ Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- ✓ Proteger los alimentos almacenados mediante envolturas de material inocuo o envases herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, restos de latas abiertas, salsas etc.)
- ✓ Se debe refrigerar siempre los alimentos perecederos.
- ✓ Mantener en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos y semi perecederos.
- ✓ Se debe verificar la temperatura del refrigerador y del congelador.
- ✓ Disponer de un depósito, área o zona limpia y aireada donde se almacena el alimento, bajo el control estricto de las instituciones educativas.
- ✓ Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito
- ✓ Los alimentos deben ser colocados sobre una base de madera y no directamente sobre el piso.
- ✓ Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.
- ✓ Se deben rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de los mismos, de modo que los primeros en entrar sean los primeros en entrar sean los primeros en salir.

1.9. 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.

1.10. PERSONAL NECESARIO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

- ✓ 1 Cocinero/a por cada 150 niños/as
- ✓ 1 Auxiliar de Cocina
- ✓ 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
- ✓ 1 Profesional Nutricionista

Observación: La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, así como también podrá ajustar proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo comunicar a la Dirección de la Institución.

1.11. ESPECIFICACIONES DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Los alimentos deberán ser elaborados, envasados y distribuidos, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

1.12. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

1.12.1 El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, en envases individuales descartables o en recipientes de plástico duro no toxico para alimentos, acompañado de cubiertos adecuados para su consumo.

1.12.2 Las ensaladas deberán ser servidas en recipientes no tóxicos para alimentos.

1.13. SISTEMA DE ENTREGA

La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el pliego de base condiciones. La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado. Para esto se describe cada paso:

1.13.1 ELABORACION de los alimentos: Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

1.13.2 Mecanismos de distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa debe elaborar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa.
- ✓ La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

1.13.1.1. Elaboración de los alimentos:

- ✓ Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

1.13.1.2. Entrega de los alimentos:

La empresa contratada deberá elaborar y distribuir los alimentos, de acuerdo a lo siguiente:

Servir la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

1.13.1.3. Distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La empresa contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada estudiante a las 11:30 hs. para el turno mañana; y para el turno tarde a las 12:30 hs., en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.
- ✓ En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a las 12:00 hs.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 150 estudiantes).
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. 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.
- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ La empresa debe contar con un plan de capacitación y monitoreo.

Se debe proporcionar a las Instituciones Educativas el Menú cíclico que se implementará durante el año lectivo, y debe estar visible a la Comunidad Educativa.

1.14 RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.

1.15 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.

1.17 MENU (se encuentra en archivo aparte)

1.18. CRITERIOS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ PARA ALMUERZO ESCOLAR

Para la elaboración del menú se deberá aplicar el Sistema de Menú Cíclico, lo cual evitará la repetición de platos de comida, simplificara la preparación del menú, optimizara las compras y la provisión de insumos, facilitara el servicio y el entrenamiento del personal, y finalmente hará efectiva la operación del Servicio de Alimentación.

Estos alimentos 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/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes. Se debe tener en cuenta:

- **Que las carnes (vacuna, de pollo o pescado),** deberán estar cortados en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros (sin grasa visible) al igual que el pollo (muslo o pechuga) sin piel.
- **Que las verduras,** al igual que las carnes deberán estar cortadas en pequeños trozos.
- **Que las ensaladas,** deberá contener una combinación variada a la semana, siendo obligatoria la combinación de dos o más de los siguientes componentes: lechuga, berro, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, chauchas, porotos en cualquiera de sus variedades, lentejas, papa, (según disponibilidad local).
    - Las mismas deberán estar aderezadas con aceite vegetal, limón, especies aromáticas suaves y agradables como, perejil, orégano, limón, romero, etc.
- Se deberá tener en cuenta las recomendaciones de la Guía alimentarias del Paraguay, que destaca la importancia de la combinación de los colores de las verduras para proporcionar un alimento más óptimo. Toda ensalada debe contener verduras de colores rojo, amarillo y verde.
- La porción de ensalada por niño es la mitad de un plato.
- **Que las legumbres**, porotos, lentejas, habillas, soja- (1 porción = 1 cda. Sopera de legumbre crudo), se deben consumir 2 veces por semana combinando con cereales, ya que juntas se complementan y aportan proteínas de buena calidad.
    - **Observación:** Para cocinar más fácilmente las legumbres secas es conveniente dejarlas en remojo antes, para que se ablanden y así tarden menos en cocinarse.
- **Que los cereales**, locro, maíz, arroz, fideo - (1 porción= 3 cda. Sopera de cereal crudo), se deben combinar con las legumbres en una proporción de 1 – 3 (1 porción de legumbres y 3 porciones de cereales).
- **Que solo se deberá utilizar sal yodada**, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.
- **Que el consumo de agua potable**, es de vital importancia porque ayuda a eliminar las sustancias tóxicas del organismo, previene la deshidratación, ayuda a la digestión y mejora el aprovechamiento de los alimentos. Se recomienda consumir como mínimo 8 vasos diario.
- **Que para el consumo de postres**, pueden elegirse de las siguientes opciones:
    - 1 fruta por niño
    - 1 porción (1 vaso de 200ml) de ensalada de frutas sin azúcar.

Observación: Las frutas deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas para ser servidas a los/as niños/as. Deberán evitarse las frutas muy sobremaduras.

1. Plan de Entrega (Bienes)

NO APLICA

2. Plan de Entrega (Servicios)

3.1. SISTEMA DE ENTREGA
La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el pliego de base condiciones. La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la distribución de las raciones a cada alumno, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

3.2. ELABORACION de los alimentos: se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas en relación a las calorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

3.2.1. Mecanismos de distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa debe elaborar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa.
- ✓ La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

3.2.1.1. Elaboración de los alimentos:

- ✓ Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

3.2.1.2. Entrega de los alimentos:

La empresa contratada deberá elaborar y distribuir los alimentos, de acuerdo a lo siguiente:

- ✓ Servir la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

3.2.1.3. Distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La empresa contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada estudiante a las 11:30 hs. para el turno mañana; y para el turno tarde a las 12:30 hs., en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.
- ✓ En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a las 12:00 hs.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 150 estudiantes).
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. 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.

- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ La empresa debe contar con un plan de capacitación y monitoreo.
- ✓ Se debe proporcionar a las Instituciones Educativas el Menú cíclico que se implementará durante el año lectivo, y debe estar visible a la Comunidad Educativa.

3.3. RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.

3.4. 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.

LUGAR DE ENTREGA A ESCUELAS BENEFICIADAS

Nº	Distrito	Institución Educativa	Descripción del Bien o Producto	Total de Alumnos	Entrega a cargo de:	Frecuencia de Entrega :
1	Santa Elena	Escuela Bas. Nº 1087 Parroq. Subv. Santa Elena	Almuerzo con Menú variado	93	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
2	Santa Elena	Escuela Bas. Nº 454 Manuel Domínguez	Almuerzo con Menú variado	55	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
3	Santa Elena	Escuela Bas. Nº 48 Dr. Víctor Boettner	Almuerzo con Menú variado	123	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
4	Santa Elena	Escuela Bas. Nº 5987 Julián Riquelme	Almuerzo con Menú variado	33	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
5	Santa Elena	Escuela Bas. Nº 6726 Divino Niño Jesús	Almuerzo con Menú variado	31	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para saludar atentamente.

Don Isabelino Alfonzo
Encargado de la UOC