Cordillera
...mi país en el país!!!
INTENDENCIA MUNICIPAL
Tte. Eligio Montanía esq. Consul Juan Cancio Flecha
Tel.: 0516 - 25 52 01
MUNICIPALIDAD DE VALENZUELA

5 de Julio de 2017

Adenda Nº 1

Señores Potenciales Oferentes se remite las siguientes modificaciones del llamado para la Provisión de Almuerzo Escolar

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Municipalidad de Valenzuela

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTÁNDAR

CONCURSO DE OFERTA N° 02/2017

"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR – FONACIDE PLURIANUAL 2017-2018"

AÑO - 2017

"Adquisición de Bienes y/o Prestación de Servicios"

7ma. Versión

Aprobado por Resolución DNCP N° 4371 de fecha 16 de diciembre de 2016

INTENDENCIA MUNICIPAL VALENZUELA

Scanned by CamScanner

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los numerales a los que se hacen referencia en la presente Sección, corresponden a las Instrucciones a los Oferentes (IAO), que se encuentran disponibles en el portal de Contrataciones Públicas, y forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

Cláusula en las IAO	A. DISPOSICIONES GENERALES
IAO 1.1 a	La Convocante es: **MUNICIPALIDAD DE VALENZUELA**
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: **CO N° 02/2017 – ADQUISICION DE ALMUERZO ECOLAR** – FONACIDE PLURIANUAL.
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Balbina Ramírez Dirección: Eligio Montania esq. Cónsul Flecha Ciudad: Valenzuela Teléfono: 0516 25 52 01 Fax: Dirección de correo electrónico: La fecha y hora límites para realizar consultas es : ***10 de Julio del 017 a las 12:00 Horas***

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

Descripción de la modalidad empleada

Anexo c: Descripción de la modalidad empleada

La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

ELABORACION EN LA INSTITUCION EDUCATIVA

Recepción: selección de la materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas.

Almacenamiento: se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de materia prima. Para ello cada institución cuenta con (heladera, estantes, refrigerados,

Scanned by CamScanner

etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), proveídos por la empresa contratada.

Higiene: se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración: en este proceso, se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será a partir de las 07:00 hs. Se cuenta con los menajes y utensilios necesarios provisto por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, olla de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

Distribución: Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de **11:00 a 13:00 hs.**, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños, consistente en un plato de platico no tóxico, una cuchara, un pote para plástico no toxico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

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

Capacitación: La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargado de la producción y distribución de los alimentos de según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

Monitoreo y control de calidad: consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por semana o 2 veces en el mes como mínimo. Se entregaran informes mensuales de la situación detecta a la convocante.

INTENDENCIA MUNICIPAL VALENZUELA

Scanned by CamScanner

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Codigo de Catalogo	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Monto Total
1	90101603-9997	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar				15.030		

- **LAS SIGUIENTES PARTES DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PERMANECEN INVARIABLE**

INTENDENCIA MUNICIPAL VALENZUELA

Balbina Ramírez Vasco
Encargado la UOC

Scanned by CamScanner