"Seguimos Creciendo"
15 de Agosto c/ 14 de Mayo. Telefax: (0537) 223.298
Email: munilacolmena@hotmail.com
La Colmena – Dpto. Paraguarí – Paraguay

ADENDA Nº 03/2017
CONTRATACION DIRECTA Nº 22/2017 ID 331631
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE LA COLMENA

La Colmena, 27 de julio de 2017

LA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA MUNICIPALIDAD LA COLMENA, emite la presente adenda que forma parte del pliego de bases y condiciones deberá ser considerado en el momento de preparar la oferta y el llenado de los formularios, al respecto se realiza las siguientes modificaciones y actualizaciones según el siguiente detalle:

1.- PBC, PLAN DE ENTREGA:

Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la instalación de la empresa, habilitada por el INAN, la misma deberá estar con el Registro de Establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional nutricionista. Los alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA. Así mismo para transportar los alimentos preparado la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos calientes con capacidad de mantener la temperatura sin variación de como mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30 75 litros. Los recipientes deber ser fabricados de polietileno atoxico con anti UV con aislamiento térmico con poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Entrega de los alimentos: el oferente deberá trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente: llevar el alimento en recipientes térmicos para transportes de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo) cubierto (cuchara) las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales.

Distribución: el oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas. El oferente deberá garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario por lo menos desde las 11:15 hs en el turno mañana y desde por lo menos las 12:30 hs en el turno tarde en aquellas escuelas de escolaridad simple.

Retiro y Limpieza de utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecucion del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el INAN.

Monitoreo: para el correcto control son designado profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del programa alimentación escolar dentro de la institución.

Producción de los alimentos: se debe tener en cuenta lo establecido en el pliego en relación de las calorías, tamaños, presentación y modo de cocción y demás especificaciones.

Transporte de los alimentos: la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue El Proveedor está obligado bajo los términos del contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los bienes al lugar de destino final dentro del distrito de la convocante, incluyendo seguro y almacenamiento y tal como se estipulara en el contrato y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato. Para el transporte el vehículo deberá contar con cedula verde, habilitación por la municipalidad y la dinatran en el momento de la presentación de la oferta.

Evaluación: La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiado cada 60 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5. Preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

Vencimiento: la vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 2 (dos) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo y las verduras.

Los demás puntos del pliego permanecen inalterables.

Atentamente.

C.P. José Augusto López
Responsable de UOC