GOBERNACION DE MISIONES
REPUBLICA DEL PARAGUAY

ADENDA Nº 11

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Misiones, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, cumple en comunicar la Adenda Modificatoria, conforme a lo siguiente:

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(IAO 37)

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

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

- El Oferente deberá presentar 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 (mínimo 2 (dos) Vehículos Furgones Refrigerados) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

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.

- El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, áreas comprobable con Contrato firmado entre las partes:

  DIRECCION TECNICA: 1 UN PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO

  DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (UN) PROFESIONAL NUTRICIONISTA POR CADA 100 ESCUELAS.

- El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios (carnes – lácteos) expedido por SENACSA (como mínimo 2 vehículos).

La empresa oferente deberá presentar una Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en tiempo y forma.

Para Consorcios: Para consorcios formados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 60 % del requisito experiencia y el otro integrante con el 40%. Para consorcios conformados por 3 y más integrantes; el Principal deberá cumplir con el 40% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % cada uno.

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACION DE MISIONES

Nota: La elaboración del almuerzo se realizará en las Instituciones Educativas de los distintos distritos del Departamento. La empresa adjudicada deberá disponer de los

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

utensilios necesarios y el equipamiento acorde para la elaboración de los alimentos, como también los elementos para servir el alimento a los/as niños/as. Así también quedará a cargo de la empresa adjudicada la contratación de las cocineras, auxiliar de cocina y del personal necesario para la ejecución de las tareas relativas a la preparación de las raciones de alimentos.

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1. Especificaciones Técnicas Generales

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día	**Semana 1.** Día 1: 500 Kcal. Día 2: 406,5 Kcal. Día 3: 489 Kcal. Día 4: 485 Kcal. Día 5: 406,5 Kcal **Semana 2.** Día 1: 489 Kcal. Día 2: 451 Kcal Día 3: 500 Kcal. Día 4: 406,5 Kcal. Día 5: 500 Kcal.
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 has y las 12:30 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de

Abg. José Domingo Ayala C
Responsable de la U.O.C.

	la tarde.
Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 has. Turno tarde: 12:00 has a 12:30 has.
Constitución del menú	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye: Plato principal, guarnición y postre.
Modalidad del almuerzo escolar	Elaboración en la institución educativa.

1.2. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado según corresponda.	Se cuenta con un departamento exclusivo de control y monitoreo del programa Almuerzo Escolar conformado por profesionales nutricionistas y social distribuidos por distrito, Directora del programa y personales de apoyo distritales. Los cuales se encargan de fiscalizar periódicamente los establecimientos, relevamientos de datos específicos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos de elaboración para el menú establecido. Se sugiere que los ingredientes para guarnición sean comprados de productores de la zona de manera a que puedan acercar a la escuela fresco y en buenas condiciones, a través del

GOBERNACION VIII DEPARTAMENTO SAN PEDRO REPUBLICA DEL PARAGUAY
Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

	gerenciamiento del personal de apoyo.

2. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	Vori Vori de carne vacuna.	Tallarín con salsa de pollo.	Caldo de poroto con arroz y verduras.	Picadito de carne vacuna con fideo hervido.	Guisado de arroz con pollo.
GUARNICION	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga tomate y zanahoria.
POSTRE	Ensalada de frutas.	Banana	Naranja	Banana	Ensalada de frutas.
KCAL	500 kcal	406,5 kcal	489 kcal	485 kcal	406,5 kcal

Semana 2 –					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	Caldo de poroto con fideo.	Polenta con salsa de pollo.	Locro con carne vacuna.	Guisado de fideo con pollo.	Albóndigas con arroz blanco.
GUARNICION	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
POSTRE	Naranja	Ensalada de Fruta	Piña	Mandarina	Banana.
KCAL	489 Kcal	451 Kcal	500 Kcal.	406,5 Kcal	500 Kcal

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPÚBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación.

3. Recetario del menú –

Ejemplo:
SEMANA 1 -

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida para 5 personas	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Vori Vori de Carne Vacuna**	Carne vacuna Tomate Locote Zanahoria Cebolla Harina de Maíz Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 120 gr. 200 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 mediano. 1 taza. 5 dientes. 1/2 cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	Cortar la porción de carne en trozos pequeños y sellar. Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Añadir agua y reservar. Colocar la harina en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 mediano. 1 chico. 1 cdita. 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE	Naranja	250 gr	2 ½ pequeños.	Lavar y cortar las frutas

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

	Ensalada de frutas	Piña Banana	200 gr 250 gr	2 rodajas 2 grandes.	en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 2 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL Tallarin con Salsa de Pollo**	Carne de Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Espagueti Sal yodada Aceite	400 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 250 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 2 ½ puño 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en trozos pequeños, lavar y cortar los vegetales. Añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales picados. Agregar agua hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por 15 a 20 min aproximadamente. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren todos cocidos. Reservar. Por separado cocinar el fideo en una cacerola con agua hirviendo por unos 10 min Aproximadamente. Retirar del fuego, escurrir y servir con la salsa
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 puños picados. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	**Banana**	550 gr	5 pequeñas.	
Menú 3 (489kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Arroz y Verdura**	Poroto Tomate Zanahoria Zapallo Cebolla Ajo Sal yodada Arroz Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 100 gr 400 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 1 Ud. Chico 2 tazas. 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

					el arroz y zapallo, luego incorporar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta Cítrica**	Naranja	750gr	5unid. pequeñas	
Menú 4 (485kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de Carne con fideo hervido**	Carne Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Aceite Sal Yodada Fideo espagueti cinta	400 gr 100 gr 200 gr 10 gr 300 gr 20 ml 2,5 gr 250gr	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande 2 cdas. 1 cdita 5 Ud. Mediano. 1 taza 2 cda.	Picar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados. **Fideo espagueti.** Llevar a cocción y cuando se encuentre cocido escurrir. Servir junto con el picadito.
	GUARNICIÓN **Ensalada de Vegetales**	Repollo Tomate Zanahoria Sal Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta de estación**	Banana	500 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guisado de Arroz con Pollo**	Carne de Pollo Tomate Locote Cebolla Arroz Sal yodada	400 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 taza chica 1 cdita.	Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los vegetales. Saltear el pollo picado,

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO * MISIONES * REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

		Aceite	20 ml	2 cdas.	una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. Incorporar el arroz, revolver. Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas	Naranja Piña Banana	250 gr 200 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 rodajas 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

SEMANA 2 -

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida para 5 personas	Preparación
Menú 1 (489 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Fideo**	Poroto Tomate Zanahoria Zapallo Cebolla Ajo Sal yodada Fideo Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 100 gr 400 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 1 Ud. Med 2 tazas. 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	-Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. -Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. -Agregar el poroto y dejar hervir hasta que este cocido, luego incorporar el fideo y zapallo, luego incorporar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria	250 gr 150 gr 45 gr	5 puños picados. 1 mediano.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

		Sal Aceite	2,5 gr 10 gr	½ chico. 1 cdita 1 cda.	con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta Cítrica**	Naranja	750gr	5 Ud. Pequeño	
Menú 2 (451kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Polenta con salsa de Pollo**	Pechuga de pollo Tomate Locote Zanahoria Cebolla Ajo Sal yodada Orégano Aceite **Polenta** Harina de Maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Leche Agua	250 gr 300 gr 80 gr 200 gr 140 gr. 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml 250 gr 90 gr 50 gr 10 gr 150 ml 500ml	2 ½ tazas. 3 pequeños. 1 pequeño. 1 mediano. 2 chicos. 5 dientes. ½ cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera. 1 ¼ taza. 1 chico 5 cdas 2 cditas 1 cda. ½ taza de leche 2 taza de agua	**Salsa de Pollo.** -Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trozos pequeños. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar y luego retirar del fuego. **Polenta.** -Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearla en aceite. -Previamente mezclar la harina de maíz cernida con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar. -Agregar el queso,leche sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida.
	GUARNICIÓN **Ensalada de Vegetales**	Repollo Tomate Zanahoria Sal Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Ensalada de Fruta**	Naranja Piña Banana	250 gr 200 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 rodajas 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 3	**PLATO**	Carne vacuna	330 gr	2 tazas.	-Remojar el locro 24

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPUBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

(500kcal)	**PRINCIPAL Locro con Carne vacuna**	Tomate Locote Zanahoria Cebolla Locro Ajo Sal yodada Orégano Aceite	125 gr 40 gr 100 gr 70 gr. 200 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	1 grande. ¼ pequeño. 1 chico. ½ mediano. 1 taza. 5 dientes. ½ cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	horas antes de la preparación. -Pelar, lavar y cortar las verduras en cubitos. -Hervir el locro en cacerola durante 40 min aproximadamente, luego agregar la carne en cubos, verduras y sal. Revolver y dejar cocinar hasta que se ablande el locro y el caldo se espese. -Añadir orégano y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños platitos. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta de Estación**	piña	550 gr	5 rodajas	
Menú 4 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Fideo con Pollo**	Carne de Pollo Tomate Locote Zanahoria Cebolla Fideo Sal yodada Aceite	400 gr 400 gr 100 gr 150 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 mediano 1 chico. 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	-Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar los vegetales. -Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. -Incorporar el fideo, revolver. -Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de	Repollo Tomate	250 gr 150 gr	5 puños picados.	Lavar y cortar los vegetales en trozos

GOBERNACION VIII DEPARTAMENTO * MISIONES * REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

	Vegetales	Zanahoria Sal Aceite	45 gr 2,5 gr 10 gr	1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta cítrica**	Mandarina	750 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Albóndiga con Arroz Blanco**	Carne vacuna molida Tomate Locote Arroz Cebolla Harina de Maíz Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 200 gr 100 gr 150 gr 120 gr. 150 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 2 chicos. 1 ¼ pequeño. 1 taza chica 1 mediano. ½ taza. 5 dientes. ½ cda 2 cdas. 1 cda sopera.	-Mezclar la carne, la harina de maíz y formar las esferas para la albóndigas. Lavar, pelar y picar las verduras. -Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre caliente) junto con las esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos. -En otra olla preparar el arroz blanco.
	GUARNICIÓN **Ensalada de vegetales**	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 platitos 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE **Fruta de estación**	Banana	700 gr	5 pequeños.	

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

4. Descripción de la modalidad empleada

- **Recepción:**

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

- **Almacenamiento.**

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO MISIONES REPUBLICA DEL PARAGUAY
Abg. José Domingo Ayala
Responsable del la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. La empresa adjudicada deberá prever todo lo necesario para el correcto almacenamiento de los productos utilizados para la elaboración de las raciones.

El oferente adjudicado al momento de la firma del contrato deberá presentar documentos que acrediten que posee un depósito con cámara refrigerada propio o alquilado habilitado en el Departamento a los efectos de la conservación de los productos cárnicos y frutihorticolas necesarios para la elaboración de las raciones de comidas.

- **Higiene.**

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

- **Pre Elaboración y Elaboración.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, respetando el menú del día.

Para dicha elaboración se requiere de cocineras con previas capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

- **Distribución.**

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, y un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de Capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

- **Capacitación:** es realizado un mes antes de la ejecución 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 la higiene, manipulación y elaboración

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO MISIONES REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U.O.C.
GOBERNACION DE MISIONES

correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INGREDIENTES A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR.

1.3.1- Descripción de los ingredientes.

Obs: Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

Número	Alimento	Descripción de los ingredientes	Documentos
1	Arroz	Arroz largo fino, tipo1, con fecha de vencimiento y lote.	R.E y R.S.P.A
2	Fideo espaguetis	Fideos espaguetis, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
3	Sal	Sal, tipo1, YODADA, *bolsa que contiene información sobre* los ingredientes, la composición nutricional, la fecha de fabricación y fecha de vencimiento.	R.E y R.S.P.A
4	Aceite	Color característico, exento de olores y sabores extraños o rancios.	R.E y R.S.P.A
5	Leche entera	Leche entera, la de tipo 1, válida por 6 meses, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
6	Harina de maíz	Harina de maíz, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
7	Queso Paraguay	Fresco, sin olor ni sabor desagradable.	R.E y R.S.P.A
8	Locro	Locro, tamaño medio, entero, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
9	Porotos	Poroto rojo, tamaño medio, maduro, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	RE y R.S.P.A

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO REPÚBLICA DEL PARAGUAY MISIONES

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACION DE MISIONES

10	Carne vacuna	Carnaza blanca, al vacio, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección, 0,5% de grasa.	Certificado de Habilitación de SENACSA
11	Carne de pollo	Pecho de pollo, fecha de caducidad y sello de inspección.	Cerificado de Habilitación SENACSA

Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social;
Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán platos y/o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

REGISTROS SANITARIOS

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

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 a las instituciones educativas, de la distribución de

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO MISIONES REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

Plazo de Entrega de Servicios

- La entrega de los enseres (cocinas industriales, congeladoras, uniformes y todo lo requerido para el cumplimiento del servicio) se hará dentro de los 10 días posteriores a la recepción de la Orden de Servicio por parte de la Gobernación.
- El inicio del servicio de Almuerzo será en fecha a determinar por la Gobernación y solamente los días de clases; los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no hayan clases, no se cocinará el almuerzo.

- La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 5 días hábiles escolares sucesivos (De Lunes a Viernes).
- Los responsables de la recepción de las comidas solidas frescas serán los Directores y /o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como incumplimiento.
- El Cronogramas de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente, y únicamente con la Autorización de la Convocante.
- De "NO" cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.
- En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de compra quedará invalidada para los días en que no hubo clases.
- La primera entrega será realizada previa emisión, por parte de la Gobernación, de la orden de compra en la cual se consignará la cantidad de bienes solicitados y el periodo de consumo de los mismos.
- Una vez que fuere emitida la orden de compra, el proveedor está obligado a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, el contratista deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidos.

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAMENTO * MISIONES * REPUBLICA DEL PARAGUAY

Abg. José Domingo Ayala
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES