Municipalidad de Ayolas
Ayolas -Misiones

Ayolas, 7 de julio de 2016

ADENDA Nº 1

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS

"SUMINISTRO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE AYOLAS AÑO LECTIVO 2016 – SEGUNDA PARTE"

ID Nº 302.250

VISTO: La necesidad de modificar el Pliego de Bases y Condiciones del llamado a Licitación por Concurso de Ofertas Nº 2/2016 para el **"SUMINISTRO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE AYOLAS AÑO LECTIVO 2016 – SEGUNDA PARTE"**.

Por tanto; la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Ayolas emite la presente **ADENDA N° 1** del llamado a Licitación por Concurso de Ofertas Nº 2/2016 para el **"SUMINISTRO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE AYOLAS AÑO LECTIVO 2016 – SEGUNDA PARTE"**, quedando como sigue:

1. La fecha tope de consulta es el día jueves 14 de julio de 2016, hasta las 07:30 hs.
2. Las ofertas serán recibidas hasta el día martes 19 de julio de 2016, hasta las 07:30 hs.
3. La apertura de sobres está prevista para el día martes 19 de julio de 2016; a las 08:00 hs.

MODIFICACION DE LOS REQUISITOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

1. <u>Sección I. Datos de la Licitación (DDL)</u>

DEBE DECIR: Se incluye la cláusula

Cláusula en las IAO	A. Disposiciones Generales
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 del 10% (diez porciento) **<u>con relación al monto total del contrato</u>**.

2. Se remite el Dictamen Justificativo de la determinación del porcentaje mínimo exigido de adquisición de insumos de los productores de la Agricultura Familiar.

3. DONDE DICE:

SECCION III. Suministros Requeridos
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

MUNICIPALIDAD DE AYOLAS
Lic. Johanna Acosta Quir
Responsable UOC
Municipalidad de Ayolas

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.

DEBE DECIR:

SECCION III. Suministros Requeridos

1.13 Sistema de Entrega

La contratada deberá servir 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 en el local

Lic. Jenna M. Piñña Quiñ
Responsable UOC
Municipalidad de Ayolas

de la Cocina-Comedor de la Institución Educativa conforme al menú establecido, 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.

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. Servido de los alimentos:

- ✓ La empresa contratada deberá 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.
- ✓ La empresa es responsable de servir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La empresa contratada debe servir las raciones 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 deberá ser servida 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 elaboración 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.

4. DONDE DICE:

SECCION III. Suministros Requeridos

3. 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.

MUNICIPALIDAD DE AYOLAS
Comisión Operativa de Contrataciones
Lic. Juana M. Acuña Quiroz
Responsable UOC
Municipalidad de Ayolas

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.

DEBE DECIR:

3. Plan de Entrega (Servicios)

3.1. SISTEMA DE ENTREGA

MUNICIPALIDAD DE AYOLAS
Unidad Operativa de Contrataciones
Lic. Diana M. Acuña Quiroz
Responsable UOC
Municipalidad de Ayolas

La contratada deberá servir 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 en el local de la Cocina-Comedor de la Institución Educativa 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.

Para esto se describe cada paso:

3.2.1. Elaboración de los alimentos:

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

3.2.2. Servido de los alimentos:

- ✓ La empresa contratada deberá 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.
- ✓ La empresa es responsable de servir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La empresa contratada debe servir las raciones 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 deberá ser servida 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 elaboración 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.

5. DONDE DICE:

<u>Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación</u>

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

b.2) Capacidad

1. Personal Humano necesario de cumplimiento obligatorio:

MUNICIPALIDAD DE AYOLAS
Comisión Permanente de Contrataciones
Lic. Juan M. Acuña Quiroz
Responsable UOC
Municipalidad de Ayolas

2.1- 1 (UNO) Un Cocinero/a por cada 150 niños/as.
2.2- 1 (UNO) Un Auxiliar de Cocina.
2.3- 1 (UNO) Un Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
2.4- 1 (UNO) Un Profesional Nutricionista.

DEBE DECIR:

SE EXCLUYE ESTE REQUISITO DEL PBC.

Atentamente,

MUNICIPALIDAD DE AYOLAS
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Juana Mary Acuña Quiroz
Responsable de UOC