

## **REQUERIMIENTOS MINIMOS PARA PROVEEDORES DE ALMUERZO ESCOLAR**

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo".
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN,
- 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 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 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.

### **1-CONTROL DE CALIDAD**

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

### **2- REGISTROS SANITARIOS**

#### **MODALIDAD CATERING**

El oferente con la oferta, deberá contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente de todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

Además con la oferta, deberá contar con el Registro de Establecimiento - RE, vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo", y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato.

### **MODALIDAD COCINANDO DEN LAS ESCUELAS**

b) Para la firma del contrato, La empresa adjudicada, deberá contar con la Constancia de Habilitación – "Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 26, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá.

c) La empresa deberá contar para la firma del contrato, con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar o la cena.

## **3- CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO**

### **MODALIDAD CATERING**

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

### **MODALIDAD COCINANDO EN LAS ESCUELAS**

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

#### **a. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA**

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

#### **b. PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

##### **CATERING**

- **Elaboración de los alimentos:** se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas del menú cíclico en relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones.
- **Entrega de los alimentos:** la contratada deberá trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente:
  - La empresa y/o las empresas adjudicada/s deberán entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las instituciones educativas.
  - La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo los días hábiles escolares (lunes a viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clase, a partir de la emisión de la orden de compra y/o servicios.
- **Distribución:** La contratada es responsable de distribuir el menú cíclico según la cantidad de raciones establecidas en este Pliego de Bases y Condiciones. Se deberá disponer de 1 (un) personal por cada 100 estudiantes, quien será el

encargado de la distribución del servicio de almuerzo/cena en la institución educativa.

Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).

El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco.

- **Retiro y Limpieza de los utensilios:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de almuerzo/cena (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior limpieza.

### **COCINANDO EN LAS ESCUELAS**

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

### **Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.**

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.  
Mesas y sillas según volumen.

## **4- PLAN DE ENTREGAS**

La entrega del almuerzo/cena escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar. De 11:00 a 13:00 hs

## **5- PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DE LOS MENÚS**

### **MODALIDAD CATERING**

- a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.

- b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
- c) Una vez recepcionada la Orden de Compra por el Proveedor este realizara la entrega del almuerzo/cena escolar según el Cronograma establecido en esta Sección.
- d) Una vez que la adjudicada realice la distribución de los alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (*Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional*), con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los alimentos del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos (*Cantidades y Firmas*) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.
- e) La llegada del servicio del almuerzo/cena escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar, por lo menos 1 hora antes del horario establecido para la distribución.
- f) Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas que puedan contaminar al alimento (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros).
- g) El menú podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo/cena, como platos y cubiertos (cucharas).
- h) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.
- i) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscrito por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

#### **MODALIDAD COCINANDO EN LAS ESCUELAS**

- a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
- b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a lo establecido en el menú cíclico.
- c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los ingredientes para la elaboración del menú cíclico.
- d) Una vez que la adjudicada realice la preparación y provisión de alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (*Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional*), con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los ingredientes para la elaboración del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos (*Cantidades y Firmas*) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

- e) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.
- f) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

Documentaciones sustanciales

Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
Registro de Establecimiento – RE vigente en la categoría 25 “Alimentos listos para su consumo”, expedido por el INAN.
Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.
La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.
El Oferente debe estar inscripto en el SIPE (Sistema de Proveedores del Estado, y presentar contratos y/o facturaciones que avalen experiencia de trabajo con instituciones públicas o privadas)

***Requisitos según el Pliego de Bases y Condiciones Estándar para Servicios “PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR”***

<https://www.contrataciones.gov.py/>