MUNICIPALIDAD DE JOSÉ LEANDRO OVIEDO
José Leandro Oviedo- Itapúa – Paraguay.
Teléfono N° 021-3261946.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

ADDENDA Nº. 01/2016

IDE: 314088

REFERENCIA: Llamado a LICITACION POR CONTRATACION DE CONCURSO DE OFERTAS Nº. 02/2016 para "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR" convocada por la Municipalidad JOSE LEANDRO OVIEDO, dejando expresa constancia de que lo consignado en el presente, formará parte del PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES y en el formulario de dicho Llamado:

DONDE DICE:

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 60% con relación al monto total del contrato.

DEBE DECIR:

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 30% con relación al monto total del contrato.

DONDE DICE:

IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de 9*0* días, contados a partir de la fecha de apertura de sobres.

DEBE DECIR:

IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de 75 días, contados a partir de la fecha de apertura de sobres.

DONDE DICE:

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

-Capacidad de Suministro: se consideran copias de contratos ejecutados y otros documentos que acrediten la capacidad de suministro del oferente. La cual deberá ser en el rubro o a fines y los productos que se requieran en el llamado. La empresa deberá contar con una experiencia mínima de 2 años dentro del rubro objeto de la licitación, la cual será acreditada con contratos ejecutados o facturas emitidas en el mismo rubro.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 5% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 3 (tres) últimos años (2012, 2013, 2014).

DEBE DECIR:

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

-Capacidad de Suministro: se consideran copias de contratos ejecutados y otros documentos que acrediten la capacidad de suministro del oferente. La cual deberá ser en el rubro o a fines y los productos que se requieran en el llamado. La empresa deberá contar con una experiencia mínima de 3 años dentro del rubro objeto de la licitación, la cual será acreditada con contratos ejecutados o facturas emitidas en el mismo rubro.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 5% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 3 (tres) últimos años (2012, 2013, 2014).

DONDE DICE:

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatoría 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 como mínimo 3 transporte 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.
- Para la presente contratación por lo menos el (70%) setenta por ciento de la mano de Obra de profesionales y empleados a ser empleada por quienes resulten adjudicados, deberá ser personal domiciliado en el territorio de la convocante, conforme al Artículo 2 Inc. C) del Decreto Nº 6225/11 Por el cual se establecen mecanismos de apoyo a la producción y empleo nacional, márgenes de preferencia y criterios para la realización de los procesos de contratación, regidos por la ley Nº 2051/03.

DEBE DECIR:

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatoría 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 como mínimo 3 transporte 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.

DONDE DICE: **SECCION II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

DEBERIA DECIR:

En la Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Análisis de Precios

Análisis de precio ofertado

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición de los precios ofertados cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y el veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima de referencial preparado por la convocante y difundido con el llamado a contratación.
Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el Informe de Evaluación respectivo.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems.-

Donde dice: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PBC SECCIÓN III

Debe decir:

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Semana 1** **Día1: 470 Kcal** **Día 2: 485 kcal** **Día 3: 457 kcal** **Día 4: 495 kcal** **Día 5: 425 kcal** **Semana 2** **Día1: 447 Kcal** **Día 2: 466 kcal** **Día 3: 402 kcal** **Día 4: 411 kcal** **Día 5: 495 kcal**

Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**De 07:00 a 10:45 horas**
Horario de distribución	**TM 11:00 a 12:00 horas** **TT 12:00 a 13:00 horas**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	**Plato principal, guarnición, ensalada, postre**
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	VER ANEXO A
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	VER ANEXO B
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	**Por Catering**

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	**El control y fiscalización de los alimentos estará cargo de la municipalidad de José Leandro Oviedo donde habrán personas designados por la intendencia a fin de que se pueda cumplir con los aspectos alimentarios como legales.**

3. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Vori con carne	Poroto con fideo	Salsa de Pollo con arroz blanco	Caldo de carne con hortalizas y fideo
Guarnición	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Naranja)	Ensalada de fruta	Fruta de estación (Banana)
KCAL	470 Kcal	485 Kcal	457 Kcal	495 kcal	425 Kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Guiso de pollo con fideo	Avilla con arroz	Picadito de carne con puré de papas	Estofado de pollo con arroz blanco.
Guarnición	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Piña)
KCAL	447kcal	466 kcal	402kcal	411kcal	495kcal

Obs: En estas semanas se repiten los mismos menús de la semana 1 y 2 (menú cíclico)

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Vori con carne	Poroto con fideo	Salsa de Pollo con arroz blanco	Caldo de carne con hortalizas y fideo
Guarnición	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Naranja)	Ensalada de fruta	Fruta de estación (Banana)
KCAL	470 Kcal	485 Kcal	457 Kcal	495 kcal	425 Kcal

	Semana 4				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Guiso de pollo con fideo	Avilla con arroz	Picadito de carne con puré de papas	Estofado de pollo con arroz blanco.
Guarnición	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas	Ensaladas mixtas
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Piña)
KCAL	447kcal	466 kcal	402kcal	411kcal	495kcal

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/Intendencia.

1. Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
	Tallarín de pollo	Pechuga de pollo	60 gr	½ muslo	Lavar y picar finamente las verduras. Dorar el pollo en la olla con un poco de agua y el ajo. Incorporar luego las verduras cortadas y agregar agua caliente, dejar cocinar hasta que estén blandos. Una vez cocida, retirar del fuego. Hervir agua, agregar el
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla	25	1/3 taza	
		Tomate	25	½ tomate perita	
		Locote	17	2 cucharas soperas	
		Puré de tomate (natural)	10g	1 cuchara sopera	
		Fideo	50gr	1/5 del paquete	
		Aceite	5ml	1 unidad	
		Sal	0,5gr	1 cuchara 1 pizca	

Menú 1 470Kcal					fideo con un poco de sal por 12 a 15 minutos. Escurrir el fideo con ayuda de un colador Servir caliente con el pollo.
	Ensalada	Repollo	50gr	½ bol	Lavar y picar el repollo y la lechuga. Rallar la zanahoria Mezclar todos los ingredientes. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
		lechuga	50gr	½ bol	
		Zanahoria	33	1 unidad	
		aceite	3ml	1 cuchara	
		sal	0,5gr	1 pizca	
	Postre	Banana	70gr	1 unidad	
		Queso Paraguay	10gr	1 feta	Cortar la carne en porciones. Sellar las porciones con dentro de la olla
		Carne	66 gr	½ taza	
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla	25	1/3 taza	
		Locote	17	2 cucharas soperas	sin dorarlas. Lavar y cortar en trozos las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada.
Menú 2 485Kcal	Vori con carne	Zanahoria	10gr	2 cucharas soperas	
		Pure de tomate (natural)	10g	1 cuchara sopera	
		Harina de maiz	40gr	½ taza de té	
		Aceite	50gr	½ raiz	
		sal	5 ml	1 cuchara	
			0,5gr	1 pizca	

					Vori vori Poner la harina de maiz, el queso Paraguay desmenuzado en un recipiente. Humedecer con el caldo bien caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. Colocar en el caldo hirviendo y dejar cocinar por 5 minutos. Retirar del fuego, agregar cebollita en hoja y perejil a gusto. Servir caliente.
Menú 3 457Kcal	Ensalada	Lechuga	50gr	½ bol	Lavar y picar la lechuga, el tomate y el pepino. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
		pepino	50gr	½ bol	
		Tomate	25gr	½ tomate perita	
		sal	0,5gr	1 pizca	
		Aceite	3ml	1 cuchara	
	Postre	Piña	100gr	1 rodaja	
	Poroto con fideo	fideo	20gr	½ nido	Colocar los porotos en un recipiente con agua caliente una hora antes de empezar la preparación Lavar y cortar en trozos las verduras. Dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Luego incorporar a las verduras los porotos remojados y el fideo, agregar agua caliente y sal
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla	25	1/3 taza	
		Locote	17	2 cucharas soperas	
		Puré de tomate (natural)	10g	1 cuchara sopera	
		Poroto	30gr	Un puño	
		Aceite	5ml	1 cuchara sopera	
		Sal	0,5gr	1 pizca	

					yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. Retirar del fuego y luego servir.
	Ensalada	Berro Zanahoria	50gr 10gr	1 bol 2 cucharas soperas	Lavar y picar la lechuga y el tomate. Rallar la zanahoria. Mezclar todo
		Tomate	25gr	½ tomate perita	Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
		sal	0,5gr	1 pizca	
		Aceite	3ml	1 cuchara	
	Postre	Naranja	100gr	1 unidad	
		Pechuga de pollo	60 gr	1 muslo	Lavar y cortar en trozos las verduras.
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla	25	1/3 taza	Cortar el pollo en porciones.
		Locote	17	2 cucharas soperas	
		Zanahoria	33gr	1 unidad	Sellar las porciones con el ajo, una vez sellada, retirar y reservar.
		Puré de tomate (natural)	10g	1 cuchara sopera	
		Arroz	50gr	Un puño	
		sal	0,5gr	1 pizca	En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén blandas. Luego adicionar el pollo sellado y cocinar por 30 minutos aproximadamente. OBS: agregar agua caliente si es necesario. En otra olla cocinar el arroz en agua hirviendo con un poco de sal yodada, durante 15 minutos. Escurrir el arroz y servir con la salsa de
Menú 4 495Kcal	Salsa de Pollo con arroz blanco				

				pollo.
Ensalada	Lechuga	50gr	½ bol	Lavar y picar las verduras. Mezclar todo. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	pepino	50gr	½ bol	
	Tomate	25gr	½ tomate perita	
	sal	0,5gr	1 pizca	
	Aceite	3ml	1 cuchara	
Ensalada de frutas	Frutas	120gr	30gr de banana 40 gr de piña 50gr de naranja	Lavar las frutas. Cortar en trocitos las frutas. Colocar los trocitos de frutas en un recipiente. Preparar jugo de naranja, agregar el azúcar y verter en el recipiente con las frutas y servir bien frio.
	Carne	66 gr	½ taza	Lavar y cortar en trozos las verduras. Cortar la carne en porciones. Saltear las verduras con el aceite hasta que estén blandas. Agregar agua caliente y al hervir
	Ajo	1,5gr	1 diente	
	Cebolla	25	1/3 taza	
	Locote	17	2 cucharas soperas	
	Zanahoria	10gr	2 cucharas soperas	
	Puré de tomate (natural)	10gr	1 cuchara sopera	
	Zapallo	23gr	1/3 taza	
	Fideo	20gr	½ taza	

Menú 5 425Kcal	Caldo de carne con fideo	Aceite	5 ml	1 cuchara	incorporar sal yodada y las porciones de carne. Cocinar hasta que la carne se ablande. Incorporar la zanahoria y el zapallo cortados en cubitos. Una vez blandas las verduras agregar el fideo. Antes de retirar del fuego, agregar cebollita en hoja y perejil picado a gusto.
		sal	0,5gr	1 pizca	
	Ensalada	Repollo	50gr	1 bol	Lavar y picar el repollo y el tomate. Rallar la zanahoria. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
		Tomate	25gr	½ tomate perita	
		Zanahoria	10gr	2 cucharas soperas	
		Sal	0,5gr	1 pizca	
		Aceite	3ml	1 cuchara	
	Postre	Banana	70gr	1 fruta mediana	
Menú 6 447Kcal	Locro	Carne	66 gr	½ taza	Moler el locro seco. Dejar en remojo el locrillo en agua
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla	25gr	1/3 taza	
		Tomate	25gr	1/2 tomate	

			perita	caliente una hora
	Locote	17gr	2 cucharas soperas	antes de empezar la
	Zanahoria	10gr	2 cucharas soperas	preparación del
	Puré de tomate (natural)	10g	1 cuchara sopera	plato. Desechar el agua de remojo.
	Papa	50gr	½ papa grande	Lavar y cortar todas las verduras en
	Zapallo	30gr	½ taza	trozos pequeños.
	Locro	40gr	4 cucharas soperas	Hervir el locrillo en
	Aceite	5ml	1cuchara	una olla con agua
	sal	0,5gr	1 pizca	hasta que esté blando. Luego agregar los trozos medianos de carne, previamente cortados y dejarlos cocinar. Agregar las verduras picadas y sal yodada. Por ultimo agregar perejil y verdeo a gusto. Retirar del fuego y servir caliente.
Ensalada	Lechuga	50gr	1 bol	Lavar y picar las
	Pepino	50gr	½ taza	verduras. Mezclarlas
	Tomate	25gr	½ tomate perita	y condimentar con
	sal	0,5gr	1pizca	aceite crudo de girasol, limón y sal
	Aceite	3ml	1 cuchara	
Postre	mandarina	100 gr	1 unidad grande	

	Postre	Aceite	3ml	1 cuchara	
		mandarina	100 gr	1 unidad grande	
Menú 7 466Kcal	Guiso de pollo con fideo	Pollo	60 gr	½ muslo	Cortar el pollo en trozos.
		Ajo	1,5gr	1 diente	
		Cebolla .	25gr	1/3 taza	
		Tomate	25gr	½ tomate	Lavar y cortar las verduras.
		Locoto	17gr	2 cucharas	
		Puré de tomate (natural)	10gr	1 cuchara	En una olla con un poco de aceite sellar el pollo. Una vez sellada agregar las verduras y agua caliente. Dejar que se cocinen durante 20 minutos
		Perejil	10gr	2cucharas	
		Fideo	40gr	½ taza	
		Aceite	5 ml	1 cuchara	
		sal	0,5gr	1pizca	
					aproximadamente, con la olla tapada. Por ultimo agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
	Ensalada	Zanahoria	20gr	4 cucharas	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
		Repollo	50 gr	1 bol	
		Pepino	50 gr	½ taza	
		Aceite	3ml	1 cuchara	
		sal	0,5gr	1pizca	
	Postre	Banana	70 gr	1 fruta grande	
		Ajo	1,5gr	1 diente	Colocar la avilla en un recipiente con agua caliente una hora antes de empezar la preparación
		Cebolla	25gr	1/3 taza	
		Tomate	25gr	½ tomate	
		Locoto	17gr	2 cucharas	
		Zanahoria	10gr	2 cucharas	
		Puré de tomate (natural)	10g	1 cuchara	
		Avilla	30gr	Un puño	Cortar la carne en porciones.
		Papa	60gr	½ papa grande	Sellar las porciones con un poco de aceite dentro de la olla sin dorarlas.
		Arroz	20gr	4 cucharas soperas	
		Aceite	5ml	1 cuchara	
		sal	0,5gr	1pizca	Lavar y cortar en trozos las

Menú 8 402Kcal					cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, agua caliente y sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que la avilla esté blanda. Retirar del fuego y luego servir.
	Ensalada	Lechuga Pepino Tomate Aceite sal	50gr 50gr 25gr 3ml 0,5gr	1 bol ½ taza ½ tomate 1 cuchara 1pizca	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	Postre	Naranja	100 gr	1 fruta	
Menú 9 411Kcal	Picadito de carne con puré de papas	Carne Ajo Cebolla Tomate Locote Zanahoria Puré de tomate (natural) Aceite (para la salsa) sal	66 gr 1,5gr 25 25 17 20gr 10g 5ml 0,5gr	½ taza 1 diente 1/3 taza ½ tomate 2 cucharas 1 pequeña 1 cuchara 1cda 1pisca	Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar las verduras. En una olla saltear la carne en un poco de aceite, luego agregar cebolla, ajo, tomate, locote y cocinar hasta que estén blandas, por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar con olla tapada.
		Papa Crema de leche Aceite (para el puré) OBS: necesario para lograr las Kcal y para aumentar el consumo aceites crudos Sal	100gr 20ml 5ml 3ml 0,5gr	1 papa 2 cucharas 1 cuchara 1/2 cuchara 1pizca	**Puré de papa.** Lavar y pelar la papa. Cortar en trozos pequeños. Colocar la papa en una olla y cubrirlas con agua en cantidad suficiente y agregar sal yodada. Luego cocinarlas hasta

					que se ablanden. Retirar del fuego y escurrir el agua. Hacer puré de las papas calientes y colocar en un recipiente. Agregarle 1 cucharita de aceite crudo. Mezclar bien y servir caliente.
	Ensalada	Lechuga Berro Tomate Aceite Sal	50gr 50gr 25gr 3ml 0,5gr	1 bol 1 bol ½ tomate 1 cuchara 1pizca	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	Ensalada de frutas	Frutas	120gr	30gr de banana 40 gr de piña 50gr de naranja	Lavar las frutas. Cortar en trocitos las frutas. Colocar los trocitos de frutas en un recipiente. Preparar jugo de naranja, agregar el azúcar y verter en el recipiente con las frutas y servir bien frio.
Menú 10 495Kcal	Estofado de pollo con arroz	Pechuga de pollo Ajo Cebolla Locote Puré de tomate (natural) Aceite Arroz sal	66 gr 1,5gr 25gr 17gr 10g 5ml 40gr 0,5gr	1/2 muslo 1 diente 1/3 taza 2 cucharas 1 cuchara sopera 1 cuchara 4 cucharas 1 pizca	Lavar y cortar en trozos las verduras. Cortar el pollo en porciones. Sellar las porciones con un poco de aceite y el ajo, agregar el tomate y luego las demás verduras, junto con agua caliente. Dejar hervir. **Arroz blanco:** Calentar agua en una olla, agregar el arroz y sal yodada. Dejar hervir hasta que el arroz quede al dente. Retirar el exceso de agua y servir.
	Ensalada.	Lechuga Berro Tomate Aceite sal	50gr 50gr 25gr 3ml 0,5gr	1 bol 1 bol ½ tomate 1 cuchara 1pizca	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	Postre	Piña	100gr	1 fruta mediana	

Descripción de la modalidad empleada

Si la modalidad empleada es Servicio de Catering, describir la distribución del Servicio: tipo de móvil utilizado para el efecto, recipiente en el que se distribuye (hot bock, olla, taper), si la misma se distribuye en platos individuales a los niños y niñas o en cantidades, quién distribuye en la escuela a los niños y niñas, si la empresa cuenta con plan de capacitación mensual para su personal.

La modalidad a ser empleada es servicios de catering, el tipo de vehículo a ser implementado es furgoneta refrigerados totalmente equipada para transportar alimentos. Los alimentos serán distribuidos en taper. La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa a la Municipalidad de Leandro Oviedo

De la Recepción de Mercadería: la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Aspecto higiénico, tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.
- Que la mercadería trasportada se encuentre correctamente almacenada, de acuerdo al tipo de producto de que se trate .Ej:
  - o Bananas, tomates, cebollas etc. en cajones de maderas Correctamente ordenadas.
  - o Manzanas en cajas de cartón aireadas y con separadores individuales de cartón.
  - o Enlatados en latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, y limpias
- La aptitud de los caracteres organolépticos (color, olor, textura y Sabor)

No se permitirá al personal de servicio:

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución)

en el área de recepción.

Almacenamiento y Conservación de los Alimentos: La conservación se deberá efectuar en condiciones necesarias, tales que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan el alimento de la alteración inmediata. Los alimentos que requieran algún mecanismo de conservación serán manejados como productos frescos una vez que han sido abiertos, descongelados, o reconstituidos.

Para las buenas prácticas de almacenamiento se deberán tener en cuenta lo siguiente

a. Contar con áreas de almacenamiento adecuado al tipo de materia prima como estantes de chapa para los alimentos no perecederos, frezzer con regulador de temperatura, para los alimentos de alto riesgo que precisan de frio.
b. Área de almacenamiento exclusivo para los productos químicos (productos de limpieza y desinfección), para evitar contaminación química de los alimentos
c. Embalar adecuadamente y rotular con fecha de vencimiento

Donde dice:

CGC 15.1	El sistema de pago será mensual por el 30% de la entrega del almuerzo recibido en las instituciones educativas habilitadas para el efecto. Los pagos se realizaran una vez que se cuente con todas las documentaciones de recepción de parte de la institución educativa y aprobada por la Municipalidad de JOSE LEANDRO OVIEDO. **NO SE REALIZARA ANTICIPO FINANCIERO.**

Debe decir:

CGC 15.1	El sistema de pago será mensual por el 50% de la entrega del almuerzo recibido en las instituciones educativas habilitadas para el efecto. Los pagos se realizaran una vez que se cuente con todas las documentaciones de recepción de parte de la institución educativa y aprobada por la Municipalidad de JOSE LEANDRO OVIEDO. **NO SE REALIZARA ANTICIPO FINANCIERO.**

Donde dice:

CGC 23.1	El valor de las multas será: *0,02* % por cada *día* de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.

Debe decir:

CGC 23.1	El valor de las multas será: 0,5 % por cada 10 minutos de atraso de atraso. El plazo mínimo hasta llegar el monto del 5% del Fiel Cumplimiento de la Garantía del Contrato.

Donde dice:

CGC 23.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será*: 1 (un)* días.

Debe decir:

CGC 23.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será: 15 (quince) minutos.

Donde dice:

A) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.
1) *Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;*
2) *Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;*
Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado. • *la firma adjudicada no deberá contar con antecedente que involucren a la firma en los siguientes casos:* • *mal desempeño, calidad, sobrefacturacion, estafa en la provisión del almuerzo escolar con entidades publicas y que sean observadas por la contraloria general de la republica habiendose constatado dicha observacion la institucion rechazara la oferta por no dar garantía que el oferente cumpla con la provision del almuerzo y no sea apto para la firma del contrato en el aspecto legal.*

Debe decir:

B) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.
3) *Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;*
4) *Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;*
Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado. • *la firma adjudicada no deberá contar con antecedente que involucren a la firma en los siguientes casos:* • *mal desempeño, calidad, sobrefacturacion, estafa en la provisión del almuerzo escolar con entidades publicas y que sean observadas por la contraloria general de la republica habiendose constatado dicha observacion la institucion rechazara la oferta por no dar garantía que el oferente cumpla con la provision del almuerzo y no sea apto para la firma del contrato en el aspecto legal.* • *Balance general (2012, 2013,2014)* • *Contratos de ejecución con entidades publicas o privadas del alimento escolar con recepciones finales de entrega debidamente firmados*

Cristian F. Bassi
RESPONSABLE DE UOC