MUNICIPALIDAD DE ITANARA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

ADENDA N° 01/2018

Itanará, 17 de mayo de 2018.

Señores Oferentes:

El Encargado de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Itanará, se dirige a Uds., a objeto de remitir la Adenda que modifica el Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación por Contratación Directa: ***"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"*** **(ID N° 333.765)**, conforme a lo detallado seguidamente:

DONDE DICE:
Tope de Consulta: **16/05/2018 12:00**
Fecha y Hora Entrega Ofertas: **22/05/2018 07:20**
Fecha y Hora Apertura Ofertas: **22/05/2018 07:40**

DEBE DECIR:
Tope de Consulta: **21/05/2018 12:00**
Fecha y Hora Entrega Ofertas: **25/05/2018 07:20**
Fecha y Hora Apertura Ofertas: **25/05/2018 07:40**

- **DONDE DICE:**

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A.3. MENÚ CÍCLICO
Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la alimentación es también un espacio de enseñanza y aprendizaje para los estudiantes.

SE ENCUENTRA EN EL PROYECTO APROBADO DEL MEC ADJUNTO AL SICP

- **DEBE DECIR:**

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A.3. MENÚ CÍCLICO
Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el

entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la alimentación es también un espacio de enseñanza y aprendizaje para los estudiantes.

A continuación, la convocante deberá indicar las opciones de menú cíclico a ser licitado.

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de carne	Salsa de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
	Adolescentes	440 gramos	130 g salsa + 150 g fideo	440 gramos	320 gramos	130 g picadito + 200 g puré
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada
Postre		Ensalada de frutas	Dulce de mamón	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
	Adolescentes	440 gramos	130 g salsa + 160 g arroz	130 g salsa + 315 g polenta	380 gramos	130 g salsa + 170 g arroz
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria. Aceite y sal yodada
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Ensalada de fruta	Mazamorra	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Estofado de pollo con papa	Jopara	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa +	350 gramos

					130 g arroz	
	Adolescentes	380 gramos	380 gramos	440 gramos	130 g salsa + 160 g arroz	440 gramos
Ensalada		Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, choclo, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta cítrica	Maní con miel	Ensalada de fruta

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	120 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
	Edad Escolar	180 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos
	Adolescentes	230 gramos	380 gramos	130 g salsa + 150 g fideo	130 g salsa + 315 g polenta	440 gramos
Ensalada		Ensalada de remolacha, zanahoria, choclo, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de berro, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Ensalada de fruta	Fruta cítrica	Dulce de membrillo	Candial	Fruta cítrica

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.
**Remitirse a la Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres.

- **<u>DONDE DICE</u>:**

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es **15 días.** La tasa de interés que se aplicará es del 1% por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.
CGC 21	El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos de acuerdo al menú correspondiente, cuidando que al momento de su llegada y distribución a los comensales, este cumpla con las temperaturas indicadas en la tabla “Disposición

	de Temperaturas para el Almuerzo Escolar" de la Sección III.
CGC 24.1	El valor de las multas será: 0,1% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 24.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será**: 1 día**.

- **DEBE DECIR:**

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es **31 días.** La tasa de interés que se aplicará es del 1% por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.
CGC 21	El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos de acuerdo al menú correspondiente, cuidando que al momento de su llegada y distribución a los comensales, este cumpla con las temperaturas indicadas en la tabla "Disposición de Temperaturas para el Almuerzo Escolar" de la Sección III. **NO APLICA**
CGC 24.1	El valor de las multas será: 0,1% por cada 1 hora de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 24.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será: 30 minutos.

- **DONDE DICE:**

SECCIÓN VII – ANEXOS

ANEXO N° I
DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.
D) Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;
E) Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los dos últimos años (20__; 20__)
F) 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.

- **DEBE DECIR:**

SECCIÓN VII – ANEXOS

ANEXO N° I
DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.
D) Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;
E) Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los años (2014, 2015, 2016 y 2017)
F) 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.

- **Se modifican los plazos del llamado conforme a las nuevas fechas publicadas en el Portal del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP).**

Atentamente.

Cristian Daniel González Duarte
Responsable de la UOC