ADDENDA Nº 2

Caapucú, 23 de julio de 2014

POR LA CUAL SE MODIFICA EN FORMA PARCIAL EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES DE LA LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS ID Nº 275.539 PARA LA ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR.

Se comunica a los oferentes interesados en participar en la presente Contratación, que el Pliego de Bases y Condiciones, de la LCO ID 275.539 ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR, queda modificado en los siguientes puntos:

MODIFICACION Nº 1

- **SEGÚN DOCUMENTO ORIGINAL**

IAO 18.1 (a)	Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor: **El oferente deberá presentar autorización del fabricante, representante o distribuidor en caso de que los alimentos sean elaborados por terceras empresas.**

- **QUEDA MODIFICADO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

IAO 18.1 (a)	Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor: **NO APLICA**

MODIFICACION Nº 2

- **SEGÚN DOCUMENTO ORIGINAL**

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación
Punto 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:
a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2011-2012-2013)
b. Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2011-2012-2013)
c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
El promedio en los últimos 3 años (2011-2012-2013), no deberá ser negativo.

- **QUEDA MODIFICADO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación
Punto 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:
a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2011-2012-2013)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2011-2012-2013)
c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
El promedio en los últimos 3 años (2011-2012-2013), no deberá ser negativo.

No se limitara a empresas que no cuenten con el mínimo de antigüedad.

MODIFICACION Nº 3

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación
Punto 2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

B) Experiencia y Capacidad Técnica

- **SEGÚN DOCUMENTO ORIGINAL**

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:
- *Se determinará la experiencia en el ramo como mínimo de 3(AÑO) años de presencia en el mercado.*
- *Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o facturaciones anteriores de los dos últimos años, de bienes similares a lo ofertado*
- *Para fabricantes: Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo y forma solicitado.*
- *Consorcios: Copia Autenticada de REGISTROS: Al momento de la presentación de la oferta, la EMPRESA ELABORADORA deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE Nº.) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.). EN EL CASO DE CONSORCIO TODAS LAS EMPRESAS INTEGRANTES DEBERAN CONTAR CON EL Registro de Establecimiento Vigente.*
- *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.*

- **QUEDA MODIFICADO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

PARA OFERENTES INDIVIDUALES:

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

Se verificará la capacidad técnica en función al cumplimiento de las Especificaciones técnicas solicitadas según los criterios de evaluación. El Comité Evaluador realizará visitas in situ en el local de los oferentes a fin de verificar que existan las instalaciones mínimas apropiadas para el transporte y entrega de frutas y verduras frescas hasta los lugares de procesamiento de los mismos.

Capacidad en el suministro, entrega y descarga en sitio del producto ofertado: Una descripción detallada de la capacidad técnica del suministro de los bienes, objeto de la presente licitación. **(Alimentos)** Para ello, se deberá preparar la descripción detallada que se menciona en el párrafo anterior, además de un diagrama de flujo de proceso, de manera a conocer ***el proceso por la cual se pasa para la entrega final de los bienes, objeto de la presente licitación y la infraestructura a ser utilizada para su elaboración, transporte, distribución y servicio de entrega para lo cual deberá contar el oferente con un camión de 2 toneladas como mínimo, así mismo 1 camioneta para respaldo y soporte de los servicios.***

- En este sentido se verificará también que la empresa oferente en los últimos doce meses no haya sido objeto de sanción por el órgano de control competente a los procedimientos de contrataciones públicas; por conductas en contravención de la ley 2051/2003, de manera a salvaguardar los intereses de la convocante (Municipalidad de Caapucú), y se tendrá en cuenta en la evaluación y calificación de las ofertas presentadas

- COMO MINIMO deberá presentar dos (2) contratos de provisión de almuerzo escolar (Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre) suscripto en el marco de procesos de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas en el presente ejercicio fiscal, de característica similares a lo requerido del presente procesos, por un valor de como mínimo el 70% del monto oferta para la presente licitación. Asimismo a más de lo requerido precedentemente el oferente podrá presentar contratos suscritos con el sector privado.

- Los oferentes deberá presentar una ***Declaración Jurada*** de que Instalara equipamientos como: (cocina con implementos, una congeladora para mantener los insumos en buen estado para el consumo de loa alumnos/as,), en las Instituciones educativas beneficiadas. Así también el oferente deberá presenta una ***Declaración Jurada*** de que la misma cubrirá el costo de un profesional nutricionista que elaborara un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos hasta la culminación del contrato. En forma mensual dentro de los seis primeros días del mes siguiente al culminado deberá presentar a la Institución Municipal un informe técnico del nutricionista del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe mensual deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo, de acuerdo a lo establecido en el pliego de bases y condiciones y en el contrato.

- El oferente también deberá presentar con la oferta el listado de cocineros y ayudantes de cocina, los mismos deberán ser del distrito de Caapucú, así mismo las firmas deberán presentar documentos como ser Certificado de Vida y Residencia y fotocopia de C.I. de los personales que presentaran dichos servicios (Plantel de Cocineros y Ayudantes y Plantel Operativo y Administrativo), de acuerdo al siguiente formato:

LISTADOS DE PERSONALES PROPUESTOS POR LOS OFERENTES							
LOTE Nº 1							
Esc. Bás. Nº 1.351 Juan Simeón Villalba							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
Esc. Bás. Nº 2029 Don Emeterio Rojas							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
"Esc. Bás. Nº 2807 Santa Librada"							

PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
LOTE Nº 2							
"Esc. Bás. Nº 1353 Virgen Del Rosario"							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
"Esc. Bás. Nº 1354 Virgen de las Mercedes"							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
LOTE Nº 3							
"Esc. Bás. Nº 2798 San Roque González"							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
"Esc. Bás. Nº 6149 Juan De Rosa Domínguez"							
PLANTEL DE COCINEROS							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
"Esc. Bás. 1853 Niños Mártires"							
PLANTEL DE COCINEROS							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
"Esc. Bás. Nº 180 Juan E´Oleary"							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
LOTE Nº 4							
"Esc. Bás. Nº 1367 Medalla Milagrosa"							
PLANTEL DE COCINEROS							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono

1	Cocinera						
"Esc. Bás. Nº 6304 Venancia Arzamendia"							
PLANTEL DE COCINEROS Y AYUDANTES							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
2	Ayudante de Cocinera						
"Esc. Bás.Nº 4862 Oñondivepa"							
PLANTEL DE COCINEROS							
Nº	Cargo	Nombres	Apellidos	C.I.P Nº	Domicilio Particular	Distrito	Nº de Telefono
1	Cocinera						
PLANTEL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO							
1	Chofer de Camioneta de reparto de 2 Ton. Como mínimo						
2	Ayudante de Chofer						
3	Administrador/Contador responsable de la empresa (Título Universitario).						
4	Nutricionista Matriculado en la Municipalidad de Caapucú, como profesional. (Título Universitario)						

Obs: Las instituciones beneficiarias contaran con cocineras y ayudantes conforme al detalle que antecede no podrán repetirse las mismas personas para diferentes instituciones.

Los requerimientos citados obedecen a la necesidad de garantizar que las firmas adjudicadas beneficien a la economía Local con la incorporación de mano de obra local para la generación de empleos y fortalecimiento de la economía de las familias del área de influencia de las instituciones beneficiarias.

MODIFICACION Nº 4

Sección III. Suministros Requeridos
Especificaciones Técnicas

- **SEGÚN DOCUMENTO ORIGINAL**

Especificaciones Técnicas

OBJETO:
Contratación de una empresa especializada en la prestación de servicios de preparación y distribución de alimentos frescos naturales elaborados en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, dirigido a alumnos regularmente matriculados de las Instituciones Escolares. El servicio, debe comprender lo siguiente:
* Suministro de mano de obra entrenada para la ejecución de todas las actividades de recepción, higienización, pre elaboración, elaboración y distribución de alimentos, así como la higienización de los equipamientos, utensilios.

* Suministro de insumos, utensilios, equipamientos para la correcta elaboración y distribución del Almuerzo Escolar

1.1 ESPECIFICACIONES GENERALES

a) Menú: frescos y variados, basados en los requerimientos nutricionales de niños/as escolares, ricos en proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, a ser elaborados en las escuelas por personas capacitadas, preparadas y responsables. Estas personas serán contratadas por la empresa adjudicada.

b) Preparación: las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control o certificado médico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

La empresa adjudicada con la Licitación deberá disponer de los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, como también, los elementos para servir el alimento a los/as niños/as.

i) Valor Nutricional: Como mínimo el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 600 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO	600 kcal.
Carbohidrato	60
Proteínas	25
Lípidos	15 %

ii) La elaboración del menú debe respetar los hábitos alimentares regionales y ser de aceptación y agrado de los/as niños/as, siendo variado y nutricionalmente completo (todos los grupos de la pirámide alimenticia).

c) La empresa adjudicada debe dinamizar la economía nacional y local (apoyo a la producción nacional y local: Decreto 6225/11) y generar empleo, Decreto 1056 del 05 de enero de 2.014. El adjudicado deberá emplear productos provenientes de la agricultura familiar y conforme a la variedad y disponibilidad de la producción local; frescos y sujetos a las normativas nacionales vigentes en cuanto a la producción y la comercialización de productos provenientes del sector agrícola.

d) Control: El oferente una vez adjudicada deberá contar con una oficina en el distrito de Caapucú, a cargo de una Profesional Nutricionista de la zona con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien estará a su cargo realizar la supervisión de los alimentos a ser entregados en las distintas instituciones del distrito conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud de La Municipalidad de Caapucú, la oficina y el Profesional Nutricionista local serán a costa del Proveedor.

e) Se aceptarán el uso de menús pre elaborados hasta 2 veces por semana y cuando la circunstancia asi lo requieran a fin de asegurar el aprovisionamiento diario del almuerzo en las instituciones beneficiadas conforme a la recomendación de la INAN.

f) La empresa deberá prever en su costo la Capacitación del personal a cargo del servicio de cocción y monitoreo, además deberá presentar un informe a la Municipalidad de Caapucú del desarrollo del servicio de almuerzo escolar. Esta gestión estará a cargo de Nutricionista que deberá ser contratado de la zona.

g) Se deberá prever la participación de una cocinera y una ayudante por cada 150 alumnos.

h) La empresa oferente deberá asignar un aporte monetario mensual a las personas encargas del servicio de preparación de los alimentos. Las mismas deberán ser debidamente seleccionada y catastrada por el oferente de acuerdo al perfil profesional requerido para la preparación de alimentos.

i) Los aportes mensuales para la cocinera y los asistentes serán realizados una vez al mes en los locales de la Municipalidad los días que serán acordados conjuntamente por la convocante y la empresa adjudicada.

1.2 MENU SUGERIDO

1.2.1- El menú será diferenciado por semana, el cual se detalla a seguir:

MENU PARA ESCUELAS

Las servicio de entrega y provisión del almuerzo escolar serán de lunes a viernes del calendario escolar año 2014, acorde al MENU detalladas más abajo, a sugerencia del Nutricionista y aprobados por la Secretaria de Educación y Salud de la Municipalidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALMUERZO ESCOLAR (Comida Fresca)

1. ASPECTO NUTRICIONAL

Se entenderán como requisitos nutricionales, los aportes de macro nutrientes tales como: energía (Kcal totales), P% (Kcal aportadas por proteínas en relación a las Kcal totales), G% (Kcal aportadas por lípidos en relación a las Kcal totales), CH % (Kcal aportadas por los carbohidratos en relación a las Kcal totales).
Se establece un VCT (Valor Calórico Total) por día de 1800 Kcal para la edad escolar. Se deberá aportar el 30% de la recomendación diaria que equivale a 540 Kcal. Se contempla ± 50 Kcal como variable de aceptación.
Los macronutrientes deben distribuirse en una proporción de: Proteínas: mínimo 10%
Grasas: máximo 30%
Carbohidratos: mínimo 50%

- MENÚ

2.1. Composición del Menú

El menú estará compuesto por un plato principal y postre.

SEMANA	DÍAS	PLATO PRINCIPAL	POSTRE
1	LUNES	Soyo con verduras acompañado de galletitas saladas	Fruta de estación
	MARTES	Salsa de pollo con polenta acompañado de galletitas saladas.	Frutas de estación
	MIERCOLES	Fideo con Salsa de Pollo acompañado de galletitas saladas	Arroz con leche

	JUEVES	Estofado de pollo con papa acompañado de galletita saladas.	Frutas de estación
	VIERNES	Manteca con arroz acompañado de galletita saladas.	Budión
2	LUNES	Caldo de poroto con Fideo y Zanahoria acompañado de galletitas saladas.	Fruta de estación
	MARTES	Picado de pollo acompañado de galletitas saladas.	Arroz con Leche
	MIERCOLES	Guiso de arroz con carne acompañado de galletita galletitas saladas.	Frutas de estación
	JUEVES	Tallarín de Pollo acompañado de galletitas saladas.	Budín
	VIERNES	Arroz con poroto y picadito de carne acompañado de galletitas saladas.	Frutas de estación

1) Obsv.: Durante la ejecución del Contrato el oferente podrá presentar una variante al menú propuesto, que deberá ser aprobado por la convocante, debiendo ajustarse en cantidad igual o mayor que la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción declarada en el rótulo de acuerdo a la tabla definida en la resolución Mercosur GMC 46/03, y a todo lo expresado en el presente PBC.

1.2 Ingredientes mínimos por menú, contados cada 5 (cinco) raciones.

SEMANA 1

Dia 1 Soyo con verduras **Ingredientes Soyo**
Aceite 15 g
sal fina yodada 5 g
Carnaza de primera molida 351 g
Queso Paraguay 50 g
Ajo 6 g
Fideo nido 55 g
cebolla 195 g
locote 53 g
Orégano 12,5 g
Tomate 325 g
Agua cantidad necesaria (aprox. 1600 ml)
Laurel de España 4 g
leche fluida 50 ml
Ingredientes Postre
Fruta de estación

DÍA 2 SALSA DE POLLO CON POLETA
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 550 Kcal
Ingredientes Salsa de pollo
Pechuga de pollo 420 g
Tomate 325 g
Cebollita de hoja (cebolla de verdeo) 19 g
Locote 53 g
Zanahoria 111 g
Ajo /2 dientes)
Aceite 15 g
Sal yodada 5 g
Cebolla en cabeza 98 g
Agua cantidad necesaria
orégano fresco 25 g
Ingredientes Polenta
harina de maíz cernida 250 g
leche 100 ml
queso Paraguay 50 g
cebolla en cabeza 98 g
aceite 10 g
Sal yodada 5 g
agua cantidad necesaria (1100 ml aproximadamente)
Ingredientes Postre
Fruta de estación

DÍA 3 FIDEO CON SALSA DE POLLO Y POSTRE
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 524 Kcal
Ingredientes Salsa de pollo
muslo de pollo 473 g
Aceite 25g
Sal fina yodada 5 g
Ajo 6 g (aproximadamente 2 dientes grandes)
cebolla 195 g
locote 53 g
Tomate 325 g
Ingredientes Fideo
Fideo spaguetti 300 g
Sal yodada fina yodada 5 g
Aceite 15 g
IngredientesPostre
Arroz con Leche
DÍA 4 ESTOFADO DE POLLO CON PAPA CON ENSALADA Y POSTRE
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 517 Kcal
Ingredientes Estofado
Pechuga de pollo 480 g
cebolla 195 g
Locote 53 g
Tomate 325 g
zanahoria 111 g
Papas 1120 g
Perejil 10 g

Aceite 25 g
cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 19 g
ajo 6 g (2 dientes)
perejil 12,5 g
arveja 100 g
Sal yodada 5 g
Agua cantidad necesaria
Ingredientes Postre
Fruta de estación

DÍA 5 ARROZ C/POROTO MANTECA Y PICADO DE CARNE
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 547 Kcal
IngredientesArroz c/poroto manteca
Poroto manteca 75 g
Arroz 150 g
Cebolla 195 g
Aceite 15g
Sal yodada 5 g
IngredientesPicado de carne
Carne de primera picada 468 g
Cebolla 195 g
Tomate 325 g
Zanahoria 111 g
Aceite 15 g
Sal yodada 5g
Locote 53 g
Ajo 6 g
IngredientesPostre
Budin

SEGUNDA SEMANA

DÍA 1 CALDO DE POROTO CON FIDEO Y ZANAHORIA
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 466 Kcal
Ingredientes caldo de poroto
Poroto rojo o negro 225 g
Queso Paraguay 50 g
Ajo 2 dientes
cebolla 195 g
Tomate 325 g
Locote 53 g
Agua cantidad necesaria (aprox. 1600 ml)
Cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 19 g
Leche fluida 50 ml
Aceite 25 g
sal fina yodada 5 g
Fideo 55 g
zanahoria 110 g
IngredientesPostre
Fruta de estación

DÍA 2 PICADO DE POLLO
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona:

540 Kcal
Ingredientes picado de pollo
Pechuga de pollo 480 g
Tomate 325 g
Cebolla 195 g
Locote 53 g
Zanahoria 111 g
Ajo 2 dientes
Aceite 25 g
Sal yodada 5 g
Agua cantidad necesaria
Ingredientes Fideo
fideo tallarín 300 g
sal yodada 5 g
agua cantidad necesaria
Postre: Arroz con Leche

DÍA 3 GUISO DE ARROZ CON CARNE
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 480 Kcal
Ingredientes Guiso
aceite 25 g
sal fina yodada 5 g
carnaza de primera 410 g
arroz 225 g
Ajo 2 dientes
cebolla 195 g
locote 53 g
Tomate 325 g
Agua cantidad necesaria
Ingredientes Postre :
Fruta de Estación

DÍA 4 TALLARÍN DE POLLO
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 550 Kcal
Ingredientes Salsa para tallarín de pollo
Ajo 6 g
Tomate 325 g
Cebolla 195 g
Locote 53 g
Muslo de pollo 540 g
Aceite 25 g
Cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 19 g
Sal yodada 5 g
Ingredientes Fideo
Fideo tallarín 300 g
Sal yodada 5 g
Aceite aprox. 5 g
Ingredientes Postre: Budin

DÍA 5 ARROZ C/POROTO MANTECA Y PICADO DE CARNE
Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 547 Kcal
IngredientesArroz c/poroto manteca

Poroto manteca 75 g
Arroz 150 g
Cebolla 195 g
Aceite 15g
Sal yodada 5 g
IngredientesPicado de carne
Carne de primera picada 468 g
Cebolla 195 g
Tomate 325 g
Zanahoria 111 g
Aceite 15 g
Sal yodada 5g
Locote 53 g
Ajo 6 g
Sal yodada 5 g
IngredientesPostre:
Fruta de estación

1.3 Modo de preparación

METODOS DE PREPARACIONES

Caldos

Método de preparación
Limpiar el pollo o carne de vaca, dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
Lavar, pelar y picar las verduras
Sellar las porciones de pollo con aceite agregar la cebolla en cabeza, locote y ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos
Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción
Una vez blandas las verduras incorporar el fideo
Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada
Observación: la cantidad de agua par los caldos es de 150% mas que el total de solido

Salsas

Método de preparación
Cortar la carne o pollo en trozos pequeños
Lavar, pelar y cortar las verduras
Sellar la carne con el ajo y acetite
Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

Pastas

Método de preparación
Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro agua hirviendo con 1 cda de aceite
luego de 8 a 10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.

Guisos con carne de vaca o pollo

Método de preparación
Cortar la carne de vaca o pollo en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que esten blandas
Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
Saltear la carne con el aceite y ajo
Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote, zapallo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
Incorporar el arroz o fideo y cocinar hasta que estén blandos
Apagar el fuego agregar la sal

Guiso de legumbre con fideo o arroz
Método de preparación
Lavar las legumbres y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo
Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa
Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos
Cuando el poroto este listo agregar el fideo o arroz y cocinar hasta que estén blandos
Apagar el fuego agregar la sal y el queso Paraguay

Puré de papas
Método de preparación
Lavar, pelar y cortar las papas
Colocar las mismas en una olla, cubrirlas con agua y cocinarlas hasta que se ablanden
Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hace un puré de las mismas
Agregar la leche, aceite y sal
Servir con la salsa

Estofa*dos*
Método de preparación
Limpiar el pollo o pescado y cortarlo en porciones
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
Por ultimo agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas

Polenta
Método de preparación
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 la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida

---

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

1.3.1- Descripción de los ingredientes.

Número	Alimentos	Descripción
1	**Arroz**	Arroz largo fino, tipo1 de buena calidad, con fecha de
2	**Salsa de Tomate**	Salsa de tomate tradicional, pote con 1kg, debe Contener la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.
3	**Porotos**	Poroto negro, de buena calidad, tamaño medio, Maduro, limpio y seco. Debe contener la fecha de Vencimiento y el lote.
4	**Pasta**	Pasta – espaguetis, tipo1, de buena calidad, impreso en El embalaje la composición nutricional, la fecha

5	**Tomate**	Tomate tipo ensalada, grado medio de maduración, de
6	**Sal**	Sal refinada, tipo 1, YODADA, bolsa que contiene información sobre los ingredientes, la composición Nutricional, la fecha de fabricación y
7	**Aceite de soja**	Aceite de soja refinado, tipo 1, de buena calidad, la Composición nutricional, la fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
8	**Ajo**	Ajo, producto de buena calidad, con grandes dientes, firme, de color uniforme, una piel suave, delgada,
9	**Zanahoria**	Zanahoria, de buena calidad, tamaño mediano a grande, llena, piel firme, suave, sin signos de Germinación, libre de moho y suciedad.
10	**Papas**	Papas, de primera calidad, tamaño mediano a grande, Llena, piel firme, suave, sin signos de
11	**Locote**	Tipo verde, grado medio de maduración de primera calidad, validez semanal, fresco.
12	**Cebolla**	Cebolla blanca seca, de primera calidad, tamaño mediano a grande, llena, piel firme, suave, sin signos de germinación, libre de moho y suciedad.
13	**Limón**	Limón Taití, de medianas a grandes, limpios sin signos de
14	**Carne**	Carnaza blanca molida, envasada al vacío, fecha de
15	**Carne de Pollo congelado**	Pecho de pollo, envasados al vacío, fecha de caducidad
16	**Harina de maíz**	Harina de maíz de buena calidad, fecha de caducidad y
17	**Levadura**	levadura en polvo, paquete, con instrucciones nutricionales, fecha de caducidad y sello de
18	**Manteca**	Margarina con sal, con instrucciones nutricionales, fecha de caducidad y sello de inspección
19	**Huevo**	Huevo de gallina de buena calidad, con peso promedio De 50g y libres de suciedad, fecha de caducidad
20	**Especias**	Especias como orégano, tomillo, albahaca, deshidratadas, envasadas, no se permitirán el uso de picantes.

GALLETITAS SALADAS (Ración de 50 gr).

Ingredientes: Harina tipo 000, Grasa vacuna refinada, Lecitina de soja, Sal, Azúcar invertida, Bicarbonato de sodio, Levadura en polvo, Metabisulfito de sodio, Agua, esencia de queso o jamón.

Tipo de masa: Horneado Salado.
Valor Energético: 132 Kcal.
Carbohidratos: 23 g mínimo.
Grasas Totales: 3,8 g mínimo.
Proteínas: 4 g mínimo
Grasas Saturadas: 4 g mínimo
Grasas Trans 1 g como mínimo
Fibra alimentaria: 2 como mínimo

Sodio: 300 g como mínimo

Presentación de las Galletitas Saladas.

De fácil manipuleo, deberán ser paquetes sueltos pequeños de no más de 5 cm de largo por unidad, conteniendo 50 gr de producto.

Envase de las Galletitas Saladas.

Material polipropileno laminado mono-orientado + bio-orientado y sin solventes en 50 micrones, film 20+20.

Bolsa Contenedora de Galletitas Saladas.

Deberá ser de material polietileno transparente, con espesor mínimo de 35 micrones, con cierre caliente sellado, en la parte superior e inferior lacradas, asegurando su inviolabilidad, y protección de los paquetes de galletitas en ella contenida, a fin de garantizar su conservación y facilitar su almacenamiento en condiciones adecuadas.

Cada bolsa contenedora deberá contener entre 20 y 30 unidades de paquetes de galletitas saladas de 50 gr.

Las fortificaciones solicitadas en todos los productos son obligatorias y causal de descalificación, si no cumple con los requisitos mínimos exigidos en este PBC.

- **CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS**

3.1. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

3.2. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para Ia edad de los/as niños/as. La comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.

3.3 Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

3.4 Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

OBSERVACION: La empresa contratada podrá ajustar la proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo solicitar la autorización previa a la Secretaría de Educación.

1.3.2-Transporte.

1.3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén Correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

1.3.2.2- Los productos deben ser entregados en embalajes originales y deben contener en los respectivos embalajes la fecha de elaboración y de vencimiento.

1.3.2.3- Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de la comida deben ser entregados semanalmente en las Escuelas, por la empresa adjudicada.

1.3.2.4- La empresa adjudicada garantizara la calidad de los productos a ser entregados en las Instituciones educativas, estando obligada a reponer el alimento que no reúna las condiciones exigidas en el pliego de bases y condiciones.

1.3.2.5- El/la directora/a o persona responsable de recibir los ingredientes en la Escuela debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, la persona debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.

1.3.2.6- Las instituciones beneficiadas será responsable de la guarda y resguarda de los menajes, utensilios, equipamientos tales como cocina, heladera y otros que serán empleados para el servicio diario del almuerzo escolar.

1.3.3-INSPECCIONES Y PRUEBAS –CONTROL DE CALIDAD

1.3.3.1-El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por La Municipalidad de Caapucú, a través de su Secretaría de Salud y la Supervisión de la Secretaría de Educación.

1.3.3.2-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

1.3.3.3-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado una vez al mes, a fin de avalar el Cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados.

1.3.3.4-Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.

1.3.3.5-El Gobierno Municipal, a través de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

1.3.5.

VENCIMIENTO

1.3.5.1 La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4(cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados.

- CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

7.1. SISTEMA DE ENTREGA

La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el punto 5.1. Es la responsable de elaborar los menús conforme a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, así como de la limpieza diaria de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

7.1.1. ELABORACION DE LOS ALIMENTOS: se deberá tener en cuenta lo establecido en el Pliego, en relación a las calorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

Las comidas se elaborarán, preferentemente, en las escuelas, para lo que la empresa contratada deberá contar con 1(una) cocinera cada 150 alumnos, y más lo detallados más abajo:

- 1 cocina con garrafa (la empresa pagará la reposición del gas)
- 1 heladera
- ollas y cucharonas en cantidad suficiente
- platos y cubiertos en cantidad suficiente
- artículos de limpieza
- uniformes para la cocinera (delantal, cofia y guantes desechables)
- y todos los demás utensilios necesarios para la elaboración de las comidas.

Estos elementos, una vez finalizado el contrato, pasarán a ser propiedad de la Municipalidad, la cual tendrá libre disposición sobre los mismos para ulteriores provisiones de almuerzos en las mismas u otras instituciones educativas.

1.3.6. REGISTROS SANITARIOS

1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

1.3.6.2- El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) de los proveedores del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) Vigente al momento de la presentación de su oferta. Este requisito deberá ser presentado en forma conjunta con la oferta y será de carácter sustancial.

1.3.7 Lista de Bienes

PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR					
Ítem	***Código Catálogo***	***Descripción del Bien***	***Unidad de***	***Presentación***	***Cantidad***
1	90101603-9997	Almuerzo Escolar con menú variado, postres y jugos	Ración	Unidad	**30.769**

- **QUEDA MODIFICADO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Instructivo de cargas de ofertas

Para la cotización el oferente deberá cotizar el precio unitario del bien (RACIÓN DE COMIDA), incluido el servicio de transporte para la entrega de los mismos en las instituciones establecidas. Deberá incluir en el precio todos los impuestos, tasas, tributos y otros aranceles, como también cualquier otro costo relacionado para la efectiva provisión del bien a ser adquirido a favor de los niños.

El oferente debe cotizar el precio unitario del bien/servicio, multiplicarlo por la cantidad de porciones y obtendrá el monto total de la oferta.

1. Especificaciones Técnicas

"Resumen de las Especificaciones Técnicas. Los servicios deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

Ítem	Cód. Catálogo	Descripción	Especificaciones	Presentación	Unidad de Medida
1	90101603-9997	Almuerzo	Variedad de platos preparados en el día con ingredientes naturales. Variedad de ensaladas mixta con lechuga, tomate, zanahoria rallada o repollo. Postres Frutas de estación, banana, manzana, pera, naranja.	Ración	Ración

1.1. Descripción General de la alimentación solicitada.

El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños y niñas de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclo de instituciones educativas del sector oficial ubicados en contextos vulnerables. El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar. Cada menú debe contar con una estimación en calorías de 450 a 500 distribuidas en Carbohidratos, proteínas, grasas y sodio.

HC =50-55 % P =10-15 % G= 30-40 %

El almuerzo calórico necesario y suficiente debe contener los siguientes esquemas en la preparación del alimento tales como:

- Proteínas de origen animal y vegetal;
- Evitar grasas saturadas;
- La correcta distribución de HC complejos y fibras (cereales, legumbres);
- Aporte de vitaminas liposolubles (hortalizas y verduras).

1.2. PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DEL ALMUERZO Y POSTRE

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizara en los predios de las Escuelas beneficiadas con el almuerzo escolar.

El oferente adjudicatario tendrá a su cargo y la provisión de toda clase de cubiertos y utensilios en las cantidades requeridas por los beneficiarios. De la misma manera, la firma contratada deberá contratar dos personales quienes serán los encargados de la elaboración diaria de los alimentos y la provisión de los mismos en los sitios comedores y en los horarios convenidos por las partes involucradas, así como del servicio de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.

1.4. CAPACITACION:

La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas en el presente ejercicio. El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene

1.5. OTROS REQUISITOS:

La firma adjudicada obligatoriamente deberá realizar la adquisición de los productos fruti-horticolas en forma directa de los agricultores de la zona, entiéndase del distrito de Caapucú. Solo en casos excepcionales, como ser el desabastecimiento de los productos mencionados y debidamente justificado, la adjudicada y autorizada por la Convocante podrá recurrir a la compra de los insumos de otras localidades o zonas.

La adquisición de productos cárnicos, derivados lácteos, e ingrediente en general, podrán adquirirse del Distrito de Caapucu u otras Zonas de abastecimiento, siendo las mismas ya semi industrializas.

1.6 LA FORMA DEL CONTROL.

Se realizara mediante una planilla aprobada por la convocante y/o copias de comprobante o recibos legales para corroborar el cumplimiento eficaz de lo preceptuado.-

LISTA DE BENEFICIARIOS POR INSTITUCIONES

ÍTEMS	INSTITUCION	DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO	CANTIDAD DE ALUMNO	CANTIDAD DE RACIONES POR INSTITUCIONES
LOTE Nº 1				
1	Esc. Bás. Nº 1.351 Juan Simeón Villalba	Almuerzo con Menú Variado	84	7.994
2	Esc. Bás. Nº 2029 Don Emeterio Rojas	Almuerzo con Menú Variado	42	4.004
3	Esc. Bás. Nº 2807 Santa Librada	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	27	2.579
LOTE Nº 2				
1	Esc. Bás. Nº 1353 Virgen Del Rosario	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	32	3.054
2	Esc. Bás. Nº 1354 Virgen de las Mercedes	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	23	2.199
LOTE Nº 3				
1	Esc. Bás. Nº 2798 San Roque González	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	21	2.009
2	Esc. Bás. Nº 6149 Juan De Rosa Domínguez	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	8	774
3	Esc. Bás. 1853 Niños Mártires	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	5	489
4	Esc. Bás. Nº 180 Juan E´Oleary	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	35	3.338
LOTE Nº 4				
1	Esc. Bás. Nº 1367 Medalla Milagrosa	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	11	1.059
2	Esc. Bás. Nº 6304 Venancia Arzamendia	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	8	774
3	Esc. Bás.Nº 4862 Oñondivepa	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	6	583
4	Esc. Básica Nº 6875 Virgen Medalla Milagrosa	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	20	1.913

RESUMEN

Item	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
	90101603-9997	Almuerzo Escolar con menú variado, postres y jugos	Ración	Unidad	30.769

2.1. Menú Semanal Tipo

El calendario de distribución de almuerzos se ha elaborado para la alternancia entre Semanas que se describen en el siguiente detalle:

Menú cíclico

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1				
Guiso de arroz con carne de res + ensalada + postre o fruta	Estofado de pollo con Arroz blanco + ensalada + postre o fruta	Soyo con *suflé* de arroz o sopa paraguaya + postre o fruta	Polenta con salsa de pollo + ensalada + postre o fruta	Guiso de poroto u otras legumbres con arroz + ensalada mixta + postre o fruta
Semana 2				
Guisado de Mandioca con carne de res + ensalada + postre o fruta	Vori Vori de pollo + ensalada + postre o fruta	Guiso de fideo con carne de res + ensalada + postre o fruta	Arroz con salsa de pollo + ensalada + postre o fruta	Guiso de poroto con fideo + ensalada + postre o fruta
Semana 3				
Tallarín de Pollo + ensalada +postre o fruta	Soyo con *suflé* de arroz o sopa paraguaya + postre o fruta	Estofado de pollo con Arroz blanco + ensalada + postre o fruta	Guiso de poroto u otras legumbres con arroz + ensalada mixta + postre o fruta	Picadito de carne de res con arroz blanco arroz + ensalada mixta + postre
Semana 4				
Guisado de Mandioca con carne de res + ensalada + postre o fruta	Vori Vori de pollo + Ensalada + postre o fruta	Guiso de fideo con carne de res + ensalada + postre o fruta	Arroz con salsa de pollo + ensalada + postre o fruta	Guiso de poroto con fideo +ensalada + postre o fruta.

Tipos de postres: 1 fruta de estación, banana, manzana, pera, naranja

2.3. Instituciones beneficiadas:

Ítem	Institución	Descripción del bien	Cantidad Alumnos	UM	Lugar de entrega de los Bienes	Frecuencia de entrega
	LOTE Nº 1					
1	Esc. Bás. Nº 1.351 Juan Simeón Villalba	Almuerzo con Menú Variado, ensalada y Postre	84	ración	Esc. Bás. Nº 1.351 Juan Simeón Villalba	**De lunes a viernes**
2	Esc. Bás. Nº 2029 Don Emeterio Rojas	Almuerzo con menú variado	42	ración	Esc. Bás. Nº 2029 Don Emeterio Rojas	**De lunes a viernes**
3	Esc. Bás. Nº 2807 Santa Librada	Almuerzo con menú variado	27	ración	Esc. Bás. Nº 2807 Santa Librada	**De lunes a viernes**
	LOTE Nº 2					
1	Esc. Bás. Nº 1353 Virgen Del Rosario	Almuerzo con menú variado	32	ración	Esc. Bás. Nº 1353 Virgen Del Rosario	**De lunes a viernes**
2	Esc. Bás. Nº 1354 Virgen de las Mercedes	Almuerzo con menú variado	23	ración	Esc. Bás. Nº 1354 Virgen de las Mercedes	**De lunes a viernes**
	LOTE Nº 3					
1	Esc. Bás. Nº 2798 San Roque González	Almuerzo con menú variado	21	ración	Esc. Bás. Nº 2798 San Roque González	**De lunes a viernes**
2	Esc. Bás. Nº 6149 Juan De Rosa Domínguez	Almuerzo con menú variado	8	ración	Esc. Bás. Nº 6149 Juan De Rosa Domínguez	**De lunes a viernes**
3	Esc. Bás. 1853 Niños Mártires	Almuerzo con menú variado	5	ración	Esc. Bás. 1853 Niños Mártires	**De lunes a viernes**
4	Esc. Bás. Nº 180 Juan E´Oleary	Almuerzo con menú variado	35	ración	Esc. Bás. Nº 180 Juan E´Oleary	**De lunes a viernes**
	LOTE Nº 4					
1	Esc. Bás. Nº 1367 Medalla Milagrosa	Almuerzo con menú variado	11	ración	Esc. Bás. Nº 1367 Medalla Milagrosa	**De lunes a viernes**
2	Esc. Bás. Nº 6304 Venancia Arzamendia	Almuerzo con menú variado	8	ración	Esc. Bás. Nº 6304 Venancia Arzamendia	**De lunes a viernes**
3	Esc. Bás.Nº 4862 Oñondivepa	Almuerzo con menú variado	6	ración	Esc. Bás.Nº 4862 Oñondivepa	**De lunes a viernes**

MODIFICACION Nº 5

Sección VII. Anexos

ANEXO I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

- **SEGÚN DOCUMENTO ORIGINAL**

A) Documentos legales

- Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes.

- **QUEDA MODIFICADO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes.(NO APLICA).-

Los demás puntos de las IAO de esta sección quedan vigentes y se aplican a la fecha.

****

La presente adenda será considerada parte del Pliego de Bases y Condiciones en este procedimiento de Licitación, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 22º de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".