ADENDA Nº 01/2020. Fecha: 19-FEBRERO-2020.

A los Oferentes: La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Sargento José Félix López, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, procede a realizar las siguientes aclaraciones en los datos del llamado en curso" Licitación por Concurso de Ofertas N° 02/2020 "Provisión de Almuerzo Escolar", A Referéndum, con ID. **N° 373.774.-**

La fecha de consulta es hasta el día lunes 25 de febrero del 2020. Y la apertura el día sábado 29 de febrero del 2020, conforme cargado en el SICP.

DONDE DICE:

DOCUMENTO JUSTIFICATIVO

Ref: Licitación Por Concurso Oferta (LCO) Nº 02/2020.

"Provisión De Almuerzo Escolar-Ad Referéndum - Fonacide" con ID. N° 373.774.

Se disminuye el importe para el año 2020 del rubro **(848 – 30 – 03)** ***Transferencia para Complemento Nutricional en la Escuelas Públicas,*** y que también se halla provisionado y sujeto a aprobación presupuestaria hasta la suma de **G. 193.068.000** (**Guaraníes**, ciento noventa y tres millones sesenta y ocho mil) para el Presupuesto General Municipal Año 2020, por que la Gobernación de Concepción provisionará las demás escuelas del Distrito de Sgto. José Félix López, conforme programación, puesto que la Adjudicación de Alimentación Escolar es Plurianual 2019-2020.

Se expide la presente constancia para los efectos que hubiera lugar en la ciudad de Sgto. José Félix López, Departamento de Concepción a los 18 días del mes de diciembre de dos mil diez y nueve, para su presentación en la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

DEBE DECIR:

DOCUMENTO JUSTIFICATIVO

Ref: Licitación Por Concurso Oferta (LCO) Nº 02/2020

"Provisión De Almuerzo Escolar-Ad Referéndum - Fonacide" con ID. N° 373.774.

Se disminuye el importe para el año 2020 del rubro **(848 – 30 – 03)** ***Transferencia para Complemento Nutricional en la Escuelas Públicas,*** y que también se halla provisionado y sujeto a aprobación presupuestaria hasta la suma de **G. 193.068.000** (**Guaraníes**, ciento noventa y tres millones sesenta y ocho mil) para el Presupuesto General Municipal Año 2020.

La Gobernación de Concepción provisionará las demás escuelas del Distrito de Sgto. José Félix López, conforme programación, puesto que la Adjudicación de Alimentación Escolar de la Gobernación de Concepción es Plurianual 2019-2020.

Se expide la presente constancia para los efectos que hubiera lugar en la ciudad de Sgto. José Félix López, Departamento de Concepción a los 18 días del mes de diciembre de dos mil diez y nueve, para su presentación en la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP)

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSÉ FÉLIX LÓPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

DONDE DICE:

6. **Menú Cíclico**

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 quesú
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
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta cítrica	Crema	Banana con miel	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Jopara	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 100 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Mani con miel

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Chupín de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	120 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	180 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Crema	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de calabaza	Fruta cítrica

DEBE DECIR:

6. Menú Cíclico

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú
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
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta cítrica	Crema	Banana con miel	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Jopara	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	+	200 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Maní con miel

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Chupín 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
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Crema	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de calabaza	Fruta cítrica

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

DONDE DICE:

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Energía: 308 kcal	Cebolla	15g	14g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Locote	10g	8g	
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Nivel inicial: 200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

DEBE DECIR

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papa	Papa	200 g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	59 g	Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
Energía: 311 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
	Cebolla	20 g	18 g	
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Arveja	5 g	5 g	
Edad escolar: 300 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo			
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

DONDE DICE:

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

DEBE DECIR:

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

MUNICIPALIDAD DGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	 0,5g 0,5g c/n	 0,5g 0,5g c/n	

DONDE DICE

4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Nota y/o acta de recepción de bienes por las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas de raciones en el mes.

Recibo de dinero.

Factura contado y/o crédito

Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.	Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva	*Febrero 2020*
Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.	Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.	*Marzo 2020*

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ U.O.C.

Lic. David Esteban Morel E.
Responsable U.O.C.

Scanned by CamScanner

Nota y/o acta N° 1 de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.

Nota y/o acta N° 2 de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.

...//...

Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva

Nota y/o acta de recepción de las instituciones beneficiadas, con las cantidades entregadas en el mes. Recibo de dinero .Factura contado y/o crédito Cumplimiento tributario al día y/o formulario de iva.

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ
U.O.C.

Lic. DAVID MOREL
Responsable de la UOC

Scanned by CamScanner