ADENDA Nº 2 AL LLAMADO CO-04-2.016
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE CATERING"

Por la presente adenda se modifican algunos puntos del Pliego de Bases y Condiciones del proceso identificado como:

Nº: CO-04-2.016
Nombre: "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE CATERING"
ID: 302.740

PRIMERO: Atendiendo, al artículo 42 del Decreto 3719 que modifica algunos artículos del Decreto 21.909, se establece que para el presente proceso, el oferente deberá presentar su oferta solamente en un original.

SEGUNDO:
SECCION I DATOS DE LA LICITACIÓN.
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 de _____ 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 de 10% con relación al monto total del contrato.

TERCERO:
SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION
DONDE DICE:

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatorio 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.

Ing. Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista

DEBE DECIR:

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatorio 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. Por lo menos un profesional Nutricionista, con por lo menos dos años de experiencia como nutricionista, comprobado con título.

CUARTO:
SECCION III ESPECIFICACIONE TECNICAS
DONDE DICE:
MENÚ CÍCLICO.

	Semana	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Semana 1	Plato principal	Locro	Salsa de pollo con polenta	Guiso de poroto con fideo	Picadito de Carne con arroz	Vorivori de pollo
	Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, repollo y tomate	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate
	Postre	1 Banana	1 manzana	1 naranja	1 banana	1 naranja
Semana 2	Plato principal	Estofado de pollo con papa	Soyo	Guiso de poroto con arroz	Salsa de carne con polenta	Tallarin de pollo
	Ensalada	Ensalada de lechuga con remolacha y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada lechuga, zanahoria y remolacha	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria
	Postre	1 Banana	1 manzana	1 naranja	1 naranja	1 pera
Semana 3	Plato principal	Caldo de pollo con fideo	Guiso de carne con Fideo	Pollo a la jardinera con puré de papa	Guiso de lentejas con arroz	Salsa de pollo con papas
	Ensalada	Ensalada de repollo con pepino y zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de pepino con remolacha y tomate
	Postre	1 manzana	1 pera	1 manzana	1 naranja	1 manzana
Semana 4	Plato principal	Salsa de carne con polenta	Caldo de poroto con hortalizas	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Caldo de carne con hortalizas y fideo	Estofado de pollo con papa
	Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo con pepino y zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
	Postre	1 pera	1 naranja	1 banana	1 pera	1 mandarina

Ing Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista

DEBE DECIR:

MENÚ CÍCLICO.

	Semana	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Semana 1	Plato principal	Locro	Salsa de pollo con polenta	Guiso de poroto con fideo	Picadito de Carne con arroz	Vorivori de pollo
	Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, repollo y tomate	Ensalada de pepino, zanahoria y tomate
	Postre	1 Banana	1 manzana	1 naranja	1 banana	1 naranja
		475	470	418	431	476
Semana 2	Plato principal	Estofado de pollo con papa	Soyo	Guiso de poroto con arroz	Salsa de Pollo con polenta	Tallarin de pollo
	Ensalada	Ensalada de lechuga con remolacha y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada lechuga, zanahoria y remolacha	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria
	Postre	1 Banana	1 manzana	1 naranja	1 piña	1 pera
		456	419	400	450	454
Semana 3	Plato principal	Caldo de pollo con fideo	Guiso de carne con Fideo	Pollo a la jardinera con puré de papa	Guiso de lentejas con arroz	Salsa de pollo con papas
	Ensalada	Ensalada de repollo con pepino y zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de pepino con remolacha y tomate
	Postre	1 manzana	1 pera	1 manzana	1 naranja	1 manzana
		464	438	425	426	424
Semana 4	Plato principal	Salsa de carne con polenta	Caldo de poroto con hortalizas	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Caldo de carne con hortalizas y fideo	Estofado de pollo con papa
	Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo con pepino y zanahoria rallada	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria
	Postre	1 pera	1 naranja	1 banana	1 pera	1 mandarina
		470	420	484	450	415

DONDE DICE:

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Semana 2 Jueves (450 kcal)	Salsa de carne con polenta	Carne de primera (pulpa/carnaza)	70gr	1 porción tamaño palma de la mano, bife magro chico	Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne molida con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar hasta que espese la salsa y luego retirar del fuego.
		Ajo	1.2 gr	1/5 de una unidad	
		Cebolla	30 gr	1/3 de una unidad chica	
		Tomate	30gr	3/4 unidad chica	
		Locote	16 gr	1/5 de unidad pequeña	
		Aceite	5 ml	1 cucharada tipo postre	
		Sal yodada	0.5 gr	1 pisca	

Ing Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
		Polenta	50 gr	4 cucharadas tipo soperas	Picar y rehogar cebollas en el aceite hasta que se ablanden, incorporar sal y 2 tazas de agua por cada taza de polenta y cocinar hasta que rompa el hervor. Apague el fuego. Agregar en forma de lluvia la polenta, revolviendo constantemente con una cuchara para evitar que se formen grumos
		Sal yodada	1 gr	1 pisca	
		Agua	c/n		
		Cebolla	30 gr	1/3 de una unidad chica	
	Ensalada De vegetales	Tomate	10 gr	1 cucharada sopera picado	Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal, aceite y el limón
		lechuga	50 gr	10 hojas	
		Zanahoria	15 gr	1/4 unidad mediana	
		Sal	0.5 gr	1 pisca	
		Aceite	3 ml	3 gotas	
	Fruta	Manzana	140 gr	Una unidad pequeña	Lavar pelar y cortar luego consumir

DEBE DECIR:

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Semana 2 Jueves (450 kcal)	Salsa de pollo con polenta	Pechuga de pollo sin hueso ni piel	35gr	¼ de pechuga sin hueso	Limpiar el pollo, dejarlo libre 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 con el laurel y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar hasta que espese la salsa y luego retirar del fuego.
		Tomate	30gr	3/4 unidad chica	
		Cebolla	30 gr	1/3 de una unidad chica	
		Locote	16 gr	1/5 de unidad pequeña	
		Zanahoria	40 gr.	½ unidad mediana	
		Ajo	1.2 gr	1/5 de una unidad	
		Aceite	5 ml	1 cucharada tipo postre	
		Sal yodada	0.5 gr	1 pisca	
		Polenta	50 gr	4 cucharadas tipo soperas	Picar y rehogar cebollas en el aceite hasta que se ablanden, incorporar sal y 2 tazas de agua por cada taza de polenta y cocinar hasta que rompa el hervor. Apague el fuego. Agregar en forma de lluvia la polenta, revolviendo constantemente con una cuchara para evitar que se formen grumos
		Sal yodada	1 gr	1 pisca	
		Agua	c/n		
		Cebolla	30 gr	1/3 de una unidad chica	
	Ensalada De vegetales	Tomate	10 gr	1 cucharada sopera picado	Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal, aceite y el limón
		lechuga	50 gr	10 hojas	
		Zanahoria	15 gr	1/4 unidad mediana	
		Sal	0.5 gr	1 pisca	
		Aceite	3 ml	3 gotas	
	Fruta	Manzana	140 gr	Una unidad pequeña	Lavar pelar y cortar luego consumir

Ing. Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista

QUINTO:
SECCION IV CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO
DONDE DICE:

CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: Se otorgará anticipo hasta 30% del monto total del contrato previa presentación de garantía de anticipo por el 100% del anticipo (póliza). Los pagos se realizarán cada 15 días de acuerdo a la cantidad de raciones de comida entregada. El pago se efectuará dentro de los (5) cinco días siguientes a la presentación de la factura en la Municipalidad. Para cada pago el proveedor deberá presentar los siguientes documentos: Nota de solicitud de cobro con el membrete de la empresa. Orden de Compra Nota de Remisión Factura Certificado de Cumplimiento Tributario Vigente Copia de Ultima Declaración Jurada de IVA

DEBE DECIR:

CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: Se otorgará anticipo hasta 30% del monto total del contrato previa presentación de garantía de anticipo por el 100% del anticipo (póliza). Los pagos se realizarán cada 15 días de acuerdo a la cantidad de raciones de comida entregada. El pago se efectuará dentro de los (5) cinco días siguientes a la presentación de la factura en la Municipalidad. Para cada pago el proveedor deberá presentar los siguientes documentos: Nota de solicitud de cobro con el membrete de la empresa. Orden de Compra Nota de Remisión Factura Certificado de Cumplimiento Tributario Vigente Copia de Última Declaración Jurada de IVA. El proveedor deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores, Sin embargo para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

DONDE DICE:

CGC 23.1	El valor de las multas será: 0.2% 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: En caso de atrasos en la entrega del servicio, por más de 30 minutos, se aplicará una sanción del 0,2% sobre el importe de la orden de compra. En caso l de que el oferente no entregue el almuerzo en el día indicado en la orden de compra, se aplicará una sanción consistente en una multa del 0,2% sobre el importe de dicha orden de compra.

Responsable de UOC

DONDE DICE:

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

DEBE DECIR:

CGC 23.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será: no aplica

SEXTO:
En la sección VII ANEXOS
ANEXO I DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA:
DONDE DICE:

A) **Cualquier otro documento adicional requerido**		
Balance últimos tres años (2013, 2014, 2015)		

DEBE DECIR:

B) **Cualquier otro documento adicional requerido**		
- *Balance últimos tres años (2013, 2014, 2015)* - *Certificado de Origen Nacional* - *Curriculum Vitae del profesional Nutricionista, con copia autenticada de titulo.* - Constancia de No ser funcionario Público, expedido por la Secretaria de la Función Pública. Vigente.		

Bella Vista, 06 de julio de 2.016

Ing Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista