Municipalidad de Bella Vista
Servicio, Compromiso y Trabajo!
(0767) 240 219 - 0985 700977
Atención 24hs. 0981 864 562
municipalidad@bellavista.gov.py
www.bellavista.gov.py
Ruta VI - km 45 - Bella Vista, Itapúa-Paraguay
Seguinos en Facebook! Municipalidad de Bella Vista
Bella Vista mi ciudad! YO
Capital de la Yerba Mate

ADENDA Nº 02 AL LLAMADO LPN-01-2020

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, ELABORADO EN ESCUELAS"

Por la presente adenda se modifican las especificaciones técnicas del llamado identificado como:

Nº: LPN-01-2020

Nombre: "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, ELABORADO EN ESCUELAS"
ID:372.766

Se realizan las siguientes modificaciones:

En la adenda 1 - MENU CICLICO.

DONDE DICE

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta

DEBE DECIR

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	VoriVori de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo
Cantidad por ración	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	240 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	350 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Dulce de batata	Fruta de estación (piña)

Ing. Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista

Municipalidad de Bella Vista
Servicio, Compromiso y Trabajo!
(0767) 240 219 - 0985 700977
Atención 24hs. 0981 864 562
municipalidad@bellavista.gov.py
www.bellavista.gov.py
Ruta VI - km 45 - Bella Vista, Itapúa-Paraguay
Seguinos en Facebook! Municipalidad de Bella Vista
Bella Vista mi ciudad! YO
Capital de la Yerba Mate

DONDE DICE

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta	Fruta cítrica	Fruta	Dulce de mamón

DEBE DECIR

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Polenta con salsa de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	70 gramos Salsa + 170 gramos de polenta	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	100 gramos Salsa + 250 gramos de polenta	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación piña	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

Ing Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vist

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES EN LA SECCION III, NUMERAL 2) EQUIPAMIENTOS, UTENSILIOS Y PERSONAL REQUERIDO.

DONDE DICE:

3. PERSONAL ADECUADO:

- Cocinero: 1 por cada 100 estudiantes.
- Auxiliar de cocina: 1 por cada 100 estudiantes.
- Personal de limpieza: 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar. (En instituciones con menos de cien estudiantes el auxiliar de cocina y personal de limpieza puede ser una misma persona).

  Para instituciones con menos de 20 estudiantes el cocinero puede desempeñar las funciones de auxiliar y limpieza.
- Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos.

El personal deberá tener experiencia de por lo menos un año en puestos similares, y no deberá ser familiar del director de la institución educativa.

DEBE DECIR:

3. PERSONAL ADECUADO:

- Cocinero: 1 por cada 100 estudiantes.
- Auxiliar de cocina: 1 por cada 100 estudiantes.
- Personal de limpieza: 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar. (En instituciones con menos de cien estudiantes el auxiliar de cocina y personal de limpieza puede ser una misma persona).

  Para instituciones con menos de 20 estudiantes el cocinero puede desempeñar las funciones de auxiliar y limpieza.
- Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos.
- Profesional Nutricionista: 1 por cada 1000 estudiantes.

El personal deberá tener experiencia de por lo menos un año en puestos similares, y no deberá ser familiar del director de la institución educativa.

OBSERVACIONES: TODOS LOS DEMAS PUNTOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES QUEDAN INALTERABLES.-

Bella Vista, 16 de Enero de2020.

Ing. Marizol Gallas
Responsable de UOC
Municipalidad de Bella Vista