Pedro Juan Caballero, 09 de marzo de 2010.

MODALIDAD: LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2010.

LLAMADO: SUMINISTRO, TRANSPORTE, ENTREGA Y DESCARGA EN SITIO DE LECHE ENTERA FLUIDA PASTEURIZADA, ALIMENTO SOLIDO PANIFICADO Y ALMUERZO CON MENU VARIADO. PARA EL AÑO LECTIVO 2010.

ADENDA N° 02/2010

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Amambay comunica el cambio de las Especificaciones Técnicas de las Comidas Combinadas para el Almuerzo Escolar, con la que quedan modificados todos los puntos que no se adecuen al texto de esta ADDENDA.

LOTE 5 Y 7

1. ESPECIFICACIONES GENERALES.

1.1. Almuerzo variado a base de vegetales, legumbres, cereales, harinas, almodones, fideos, derivados lácteos y carne o pollo, de fácil y rápida preparación para ser elaboradas en las Escuelas por cocineras que deberán contratar, capacitar y pagar la empresa adjudicada.

1.2. El almuerzo tendrá aproximadamente 300 gramos y deberá aportar por cada 100 gramos como mínimo:

Valor Energético	250 kcal. Mínimo.
Carbohidratos	55 g. % Mínimo.
Proteínas	5 g. % Mínimo.
Lípidos	1,2 g.% Mínimo.

2. MENU

2.1. El menú será el siguiente:

- Arroz con arvejas y carne de pollo.
- Sopa de poroto.
- Arroz con carne molida (carne vacuna) y zanahoria.
- Torta salada de verduras.
- Polenta con salsa de tomate.

2.2. Los ingredientes permitidos serán los siguientes:

Arroz con Arveja y Carne de Pollo: arroz, arvejas, sal, aceite, zanahoria, cebolla, carne de pollo.

Sopa de Porotos: arroz, poroto, tomate, sal, aceite, papa, zapallo, cebolla, orégano.

Arroz con Carne Molida y Zanahoria: arroz, arveja, sal, zanahoria, cebolla, carne molida.

Torta Salada de Verduras: harina de trigo, leche, espinaca, huevo, sal, cebolla.

Polenta con Salsa de Tomate: harina de maíz, harina de soja, sal, leche, aceite de girasol, perejil. **Salsa de Tomate:** tomate, arvejas, cebolla, aceite, zanahoria, orégano.

3. INSPECCIONES Y PRUEBAS – CONTROL DE CALIDAD

3.1. La empresa adjudicada garantizara que las comidas se elaboren con todas las normas de limpieza e higiene y salubridad que ameritan los niños, para lo cual deberán disponer que utilicen **Delantales** apropiados y **Guantes** para la elaboración de los alimentos. Deberán proveer también los elementos de limpieza para los utensilios utilizados para la preparación.

3.2. La Gobernación de Amambay, a través de su **Secretaria de Educación** verificara el cumplimiento de **TODO** lo solicitado en este **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES** y podrá, cuando así lo creyera conveniente pedir cambios pertinentes.

Estas modificaciones deberán ser observadas por cualquier oferente interesado en participar en el presente procedimiento.