Ministerio Público

ADENDA 01

<Asunción, 12 noviembre de 2014

Señores:

Presente

Ref: Licitación Por Concurso de Ofertas N° 07/2015 "Contratación de Servicio de Guardería para el Ministerio Público" ID N° 282.304.----------

De nuestra mayor consideración:
Nos dirigimos a Uds. a fin de remitir la Adenda Nº 01 al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación mencionada:

Sección III.

SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DONDE DICE:

CONSIDERACIONES GENERALES

c.- La oferta del servicio deberá contemplar dentro el presupuesto la alimentación en cuanto al desayuno y almuerzo del plantel docente.

6.- Plan Nutricional: La empresa contratada deberá prever la provisión del desayuno, media mañana, almuerzo y postre de cada niño/a, los cuales serán elaborados por el/la cocinero/a del MP, en las instalaciones del local de la Guardería del MP; y de acuerdo al Plan Nutricional que será elaborado mensualmente de acuerdo a los requerimientos básicos de alimentación para niño/as pequeño/as, supervisado por el profesional de nutrición que les asiste y por el/la **Coordinador/a General (con función de Director/a Académico/a ante el servicio tercerizado) y el/la Responsable del servicio tercerizado.** Los padres deberán comunicar por escrito al docente de la sala de su hijo/a si el/la mismo/a padece algún tipo de alergia a alimentos, o de alguna enfermedad que le impide ingerir cierto tipo de alimentos. Esta información será de utilidad para la elaboración de un plan nutricional especial para ese/esa niño/a por el/la Nutricionista.

DEBE DECIR

CONSIDERACIONES GENERALES

c.- La oferta del servicio deberá contemplar dentro el presupuesto la alimentación en cuanto al desayuno y almuerzo **y merienda** del plantel docente.

6.- Plan Nutricional: La empresa contratada deberá prever la provisión del desayuno, media mañana, almuerzo, postre **y merienda** de cada niño/a, los cuales serán elaborados por el/la cocinero/a del MP, en las instalaciones del

Ministerio Público
República del Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones

Econ. Guido F. Burgos F.
Director U.O.C.
Ministerio Público

local de la Guardería del MP; y de acuerdo al Plan Nutricional que será elaborado mensualmente de acuerdo a los requerimientos básicos de alimentación para niño/as pequeño/as, supervisado por el profesional de nutrición que les asiste y por el/la **Coordinador/a General (con función de Director/a Académico/a ante el servicio tercerizado) y el/la Responsable del servicio tercerizado.** Los padres deberán comunicar por escrito al docente de la sala de su hijo/a si el/la mismo/a padece algún tipo de alergia a alimentos, o de alguna enfermedad que le impide ingerir cierto tipo de alimentos. Esta información será de utilidad para la elaboración de un plan nutricional especial para ese/esa niño/a por el/la Nutricionista.

DONDE DICE:

C) **NUTRICIONISTA:**

C.1) Con respecto al menú

C.1.1) Elaboración del menú en forma mensual.

C.1.2) Conocer la distribución de nutrientes que se deben ingerir en las distintas comidas del día (desayuno, media mañana, almuerzo y postre).

DEBE DECIR

C) **NUTRICIONISTA:**

C.1) Con respecto al menú

C.1.1) Elaboración del menú en forma mensual.

C.1.2) Conocer la distribución de nutrientes que se deben ingerir en las distintas comidas del día (desayuno, media mañana, almuerzo, postre **y merienda**).

Ministerio Público
República del Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Guido F. Burgos E.
Director U.O.C.
Ministerio Público

Ministerio Público

ADENDA 01

DONDE DICE:

PLAN ALIMENTICIO

Observación:

Los requerimientos nutricionales para el niño PRE –ESCOLAR (1-6 años), deberá ser confeccionado para cubrir sus necesidades nutricionales en esta etapa del crecimiento infantil, siguiendo los lineamientos de la OMS/RDA (recomendaciones dietéticas de porciones).

La distribución calórica de la alimentación en el horario de la Guardería (desayuno, media mañana y almuerzo) es del 55-60% del VCT (valor calórico total), con las características de adecuación, variedad y equilibrio, distribuida de la siguiente manera:

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
D: Café con leche con mbejú MM: Fruta de estación A: Soufflé de verduras con empanaditas al horno de jamón y queso. Jugo P: Budín de pan.	D: Cocido con leche con rosquitas MM: Yogurt con cereal A: Ensalada de fideo colorido con pollo. Jugo P: Fruta de estación	D: Chocolate caliente con criollitas MM: Fruta de estación A: Bife kogua con arroz blanco. Ensalada de repollo con tomate. Jugo P: Dulce de batata.	D: Café con leche con mixto MM: Yogurt A: Guiso de fideo espagueti con pollo con ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Jugo P: Gelatina	D: Leche con café de malta y galletitas de maicena MM: Fruta de estación A: Albóndigas con sopa de lentejas. Jugo P: Crema de maicena
D: Cocido con leche con pan y manteca MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con sopa so ó. Jugo P:Mouse de yogurt	D: Leche con Alfajor MM: Yogurt con cereal A: Pollo al horno con puré de papa. Rodajas de tomate. Jugo P: Dulce de batata	D: Cocido con leche con rosquitas MM: Fruta de estación A: Fideo con salsa de vegetales y jamón picado P: Pavé	D: Chocolate caliente con tostadas. MM: Yogurt A: Guiso de arroz con caren con ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Flan	D: Cocido con leche con palitos MM: Fruta de estación A: Sopa de fideos con porotos y tortillitas. Jugo P: Gelatina
D: Chocolate caliente con galletitas de maicena MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con fugazza. Jugo P: Ensalada de frutas	D: Cocido con leche con rosquitas MM: Yogurt con cereal A: Fideo a la manteca con salpicón de ave, rodajas de tomate. Jugo P: Arroz con leche	D: Leche con café de malta y pan con mermelada MM: Fruta de estación A: Pan de carne con arroz quesú. Ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Mouse de yogurt	D: Leche con alfajor MM: Yogurt A: Polenta con salsa de vegetales y arvejas, Jugo P: Pavé	D: Leche con café de malta y pan con mermelada MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con poroto manteca y carne. Jugo P: Budín de pan
D: Cocido con leche con mbeju MM: Fruta de estación A: Consomé de verduras y queso con sopa paraguaya. Jugo P: Arroz con leche	D: Café con leche con tostadas y mermelada MM: Yogurt con cereal A: Peceto con ensalada de arroz. Jugo P: Flan	D: Leche con café de malta y rosquitas MM: Fruta de estación A: Soyo con tortillitas. Jugo P: Gelatina	D: Chocolate caliente con galletitas de maicena MM: Fruta de estación A: Guiso de fideo tirabuzón con pollo y ensalada de repollo y tomate. Jugo P: Ensalada de frutas	D: Cocido con leche y tostadas con mermeladas MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con arvejas y empanaditas al horno de choclo P: Mouse de yogurt
D: Leche con café de malta y pan con mermelada MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con queso, pollo y arroz. Jugo P: Pavé	D: Chocolate caliente con galletitas de maicena MM: Yogurt A: Guiso de arroz con carne y arvejas. Ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Gelatina	D: Leche con café de malta y rosquitas MM: Fruta de estación A: Tortillón de papas con ensalada de fideo colorido. Jugo P: Arroz con leche	D: Café con leche con tostadas y mermelada MM: Yogurt con cereal A: Chupín de pollo con sopa paraguaya. Jugo P: Mouse de yogurt	D: Cocido con leche y tostadas con mermelada MM: Frutas de estación A: Sopa de verduras con carne y fideítos. P: Flan

Observación:

El menú ha sido preparado de acuerdo a las necesidades del niño o niña menor a 5 años para lograr un buen rendimiento físico e intelectual. Es por ello que se sugiere la combinación e intercambio de alimentos para promover el consumo de una alimentación saludable.

Este contenido es a modo de ejemplo, podrá ser analizado y mejorado conforme a las recomendaciones emanadas de la profesional Nutricionista de la empresa contratada y aprobado por la Coordinación del CEI.

Ministerio Público
República del Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones

Econ. Guido F. Burgos E.
Director U.O.C.
Ministerio Público

ADENDA 01

DEBE DECIR

PLAN ALIMENTICIO

Observación:

Los requerimientos nutricionales para el niño PRE –ESCOLAR (1-6 años), deberá ser confeccionado para cubrir sus necesidades nutricionales en esta etapa del crecimiento infantil, siguiendo los lineamientos de la OMS/RDA (recomendaciones dietéticas de porciones).

*La distribución calórica de la alimentación en el horario de la Guardería (desayuno, media mañana, almuerzo **y merienda**) es del 55-60% del VCT (valor calórico total), con las características de adecuación, variedad y equilibrio, distribuida de la siguiente manera:*

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
D: Café con leche con mbejú MM: Fruta de estación A: Soufflé de verduras con empanaditas al horno de jamón y queso. Jugo P: Budín de pan. **M: Yogurt con cereal**	D: Cocido con leche con rosquitas MM: Yogurt con cereal A: Ensalada de fideo colorido con pollo. Jugo P: Fruta de estación **M: Sándwich de jamón y queso con jugo de frutas**	D: Chocolate caliente con criollitas MM: Fruta de estación A: Bife kogua con arroz blanco. Ensalada de repollo con tomate. Jugo P: Dulce de batata. **M: Licuado de fruta con leche(durazno) con galletita de maicena**	D: Café con leche con mixto MM: Yogurt A: Guiso de fideo espagueti con pollo con ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Jugo P: Gelatina **M: Mixto de jamón y queso con jugo de fruta**	D: Leche con café de malta y galletitas de maicena MM: Fruta de estación A: Albóndigas con sopa de lentejas. Jugo P: Crema de maicena **M: Yogurt con criollita**
D: Cocido con leche con pan y manteca MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con sopa so ó. Jugo P:Mouse de yogurt **M: Leche saborizada con alfajorcito de maicena**	D: Leche con Alfajor MM: Yogurt con cereal A: Pollo al horno con puré de papa. Rodajas de tomate. Jugo P: Dulce de batata **M: Crema con caramelo**	D: Cocido con leche con rosquitas MM: Fruta de estación A: Fideo con salsa de vegetales y jamón picado P: Pavé **M: Ensalada de frutas con crema de chantilly**	D: Chocolate caliente con tostadas. MM: Yogurt A: Guiso de arroz con caren con ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Flan **M: Leche con cocido y chipita**	D: Cocido con leche con palitos MM: Fruta de estación A: Sopa de fideos con porotos y tortillitas. Jugo P: Gelatina **M: Bizcochuelo de vainilla o naranja con jugo de frutas**

Econ. Guido F. Burgos E.
Director U.O.C.
Ministerio Público

ADENDA 01

D: Chocolate caliente con galletitas de maicena **MM: Fruta de estación**	D: Cocido con leche con rosquitas **MM: Yogurt con cereal**	D: Leche con café de malta y pan con mermelada **MM: Fruta de estación**	D: Leche con alfajor **MM: Yogurt**	D: Leche con café de malta y pan con mermelada **MM: Fruta de estación**
A: Sopa de verduras con fugazza. Jugo P: Ensalada de frutas **M: Yogurt con cereal**	A: Fideo a la manteca con salpicón de ave, rodajas de tomate. Jugo P: Arroz con leche **M: Sándwich de jamón y queso con jugo de frutas**	A: Pan de carne con arroz quesú. Ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Mouse de yogurt **M: Licuado de fruta con leche(durazno) con galletita de maicena**	A: Polenta con salsa de vegetales y arvejas, Jugo P: Pavé **M: Arroz con leche**	A: Sopa de verduras con poroto manteca y carne. Jugo P: Budín de pan **M: Milk Shake de vainilla con galletita de maicena**
D: Cocido con leche con mbeju MM: Fruta de estación A: Consomé de verduras y queso con sopa paraguaya. Jugo P: Arroz con leche **M: Yogurt con criollita**	D: Café con leche con tostadas y mermelada MM: Yogurt con cereal A: Peceto con ensalada de arroz. Jugo P: Flan **M: Chocolatada con pan con dulce**	D: Leche con café de malta y rosquitas MM: Fruta de estación A: Soyo con tortillitas. Jugo P: Gelatina **M: Milk Shake de vainilla con galletita de maicena**	D: Chocolate caliente con galletitas de maicena MM: Fruta de estación A: Guiso de fideo tirabuzón con pollo y ensalada de repollo y tomate. Jugo P: Ensalada de frutas **M: Crema con caramelo**	D: Cocido con leche y tostadas con mermeladas MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con arvejas y empanaditas al horno de choclo P: Mouse de yogurt **M: Mixto de jamón y queso con jugo de fruta**
D: Leche con café de malta y pan con mermelada MM: Fruta de estación A: Sopa de verduras con queso, pollo y arroz. Jugo P: Pavé **M: Leche saborizada con alfajorcito de maicena**	D: Chocolate caliente con galletitas de maicena MM: Yogurt A: Guiso de arroz con carne y arvejas. Ensalada de lechuga y tomate. Jugo P: Gelatina **M: Pavé**	D: Leche con café de malta y rosquitas MM: Fruta de estación A: Tortillón de papas con ensalada de fideo colorido. Jugo P: Arroz con leche **M: Bizcochuelo de vainilla o naranja con jugo de frutas**	D: Café con leche con tostadas y mermelada MM: Yogurt con cereal A: Chupín de pollo con sopa paraguaya. Jugo P: Mouse de yogurt **M: Mixto de jamón y queso con jugo de fruta**	D: Cocido con leche y tostadas con mermelada MM: Frutas de estación A: Sopa de verduras con carne y fideítos. P: Flan **M: Mouse de yogurt**

Observación:

El menú ha sido preparado de acuerdo a las necesidades del niño o niña menor a 5 años para lograr un buen rendimiento físico e intelectual. Es por ello que se sugiere la combinación e intercambio de alimentos para promover el consumo de una alimentación saludable.

Obs.: Este menú es a modo de ejemplo, podrá ser analizado y mejorado conforme a las recomendaciones emanadas de la profesional Nutricionista de la empresa contratada y aprobado por la Coordinación del CEI.

Econ. Guido F. Burgos E.
Director U.O.C.
Ministerio Público

ADENDA 01

La contratista deberá observar y cumplir todas las leyes y reglamentos vigentes en la República, que de una u otra forma afecten la ejecución del servicio contratado, mano de obra o los materiales y equipos empleados, además de todas las leyes y reglamentos laborales y sociales, convenios laborales y cualesquiera otras disposiciones que regulen las relaciones obrero patronales.

Observación:

En las Especificaciones Técnicas, del Pliego de Bases y Condiciones, en todos los ítems que figuran o hablan de Desayuno, almuerzo y postre **DEBE DECIR DESAYUNO, ALMUERZO, POSTRE Y MERIENDA.-**

Atentamente,

Ministerio Público
República del Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones

Econ. Guido F. Burgos E.
Director N° 06
Ministerio Público