Licitación Pública Nacional por la Subasta a la Baja electrónica Nº 46/2011 "Adquisición de Complemento Nutricional Almuerzo Escolar Para Instituciones Educativas de Capital y Escuelas Fronterizas de los Departamento de Alto Paraná y Canindeyú"

ADENDA 02

Donde Dice

MODIFICAR POR 01

	B- PLAZOS DE LA SUBASTA	
10.3	Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios	Fecha***: 20 de setiembre de 2.011*** desde **las 08:00 hs. am** hasta **las 08:00 hs. a.m.** Del día ***21 de setiembre de 2.011.***
10.11	Inicio de la etapa competitiva	- **LPN/SBE Nº 46/11** *"Adquisición de Complemento Nutricional Almuerzo Escolar Para Instituciones Educativas de Capital y Escuelas Fronterizas de los Departamento de Alto Paraná y Canindeyú"* **a las 08:10 hs. a.m. del día 21 de setiembre de 2.011**
13.2; 13.3	Plazo de presentación de los documentos de la oferta	Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, los oferentes ubicados en 1°, 2° y 3° lugar, deberá presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones. La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 3 – Dto. 5517/10 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados. **La fecha de presentación de las documentaciones es *23 de setiembre* de 2011 hasta las *10:00* hs. am.** **La fecha de apertura de los sobres es *23 de setiembre* de 2011 hasta las *10:30* hs. am.**

Lic. Lucina González, Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio de Educación y Cultura

Licitación Pública Nacional por la Subasta a la Baja electrónica Nº 46/2011 "Adquisición de Complemento Nutricional Almuerzo Escolar Para Instituciones Educativas de Capital y Escuelas Fronterizas de los Departamento de Alto Paraná y Canindeyú"

ADENDA 02
Donde Dice

MODIFICAR POR 02

SECCION II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2. Requisitos para Calificación Posterior

(b) 2.Criterios DE EVALUACION
Se seleccionará provisoriamente la oferta considerada como la más baja en precios, para su posterior verificación en el cumplimiento de los demás requisitos. ***"La adjudicación será por lotes. A cada oferente se le adjudicará <u>únicamente</u> 1 (uno) lote, aunque el mismo puede presentar su oferta en todos los lotes.*** ***Si se presenta en más de un lote un oferente con mejor precio en concurrencia con otros oferentes, en principio, no será adjudicado, debiendo ser adjudicado el segundo mejor oferente, que cumpla con todos los requisitos legales y técnicos, toda vez que la oferta no sea superior al 20% del precio más bajo para ese lote. Este criterio de adjudicación al segundo mejor oferente se aplicará a las sucesivas mejores ofertas por razón del precio.*** ***Así, excepcionalmente podrá adjudicarse al oferente en más de un lote cuando:*** ***1.-El oferente con mejor precio que resulte adjudicado en un lote sea, a la vez, el único oferente en ese lote.*** ***2.-En caso de que el segundo mejor oferente o los siguientes mejores oferentes superen el 20 % (veinte por ciento) del mejor precio.*** ***Si un oferente cotizó el mejor precio en más de un lote, se le adjudicará el lote de mayor valor.*** ***La garantía de mantenimiento de oferta deberá ser por el porcentaje solicitado en el pliego aplicado al valor total de la oferta inicial de todos los lotes cotizados por el oferente".***

Lic. Lucina González, Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio de Educación y Cultura

Licitación Pública Nacional por la Subasta a la Baja electrónica Nº 46/2011 "Adquisición de Complemento Nutricional Almuerzo Escolar Para Instituciones Educativas de Capital y Escuelas Fronterizas de los Departamento de Alto Paraná y Canindeyú"

ADENDA 02
Donde Dice

MODIFICAR POR 03

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

Especificaciones Técnicas

2.2 Menú Opcional
Plato principal: ***Albóndiga de carne con arroz.***
Peso por porción: por lo menos 300 gramos.
Calorías: por lo menos 273,5 Cal.
Ingredientes para 5 personas aproximadamente
Albóndigas: carne molida 500 g, harina de maíz 100g, huevo 100g, cebolla 90g, cebollita de hoja picada 100 g, locote 40 g, sal yodada 10 g, ajo 6 g.
Salsa: tomate 450g, locote 40 g, cebolla 90 g, aceite 10 g, orégano seco 5 g, ajo 3 g, sal yodada 10 g, agua caliente cantidad necesaria.
Arroz Blanco: arroz 280 g, agua 800 ml, cebolla 200 g, aceite 10 g, sal yodada 15 g, queso paraguaya 100 g.

1. Descripción de los alimentos

Las preparaciones, según corresponda, podrán condimentarse con aceite vegetal, limón, y especias aromáticas, suaves y agradables tales como: orégano, estragón, canela, romero, salvia, kuratú.
Debe evitarse el uso excesivo de sal como ingrediente, la cual debe ser yodada.
Las carnes rojas utilizadas deben ser magras (sin grasa).
El pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.
Los productos envasados deben tener Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y no estar vencidos.
En el caso de las naranjas, estas deben ser servidas peladas.
En el caso de las ensaladas estas deben ir en fuentes ya preparadas (Ej. Lechuga y Tomate) y condimentar un momento antes de la entrega de las raciones para cada turno.
Los ingredientes de las ensaladas deben ir cortadas en porciones pequeñas.

5.4 **Retiro y limpieza de los utensilios:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para el posterior desecho. Así también debe retirar los recipientes descartables individuales.

Lic. Lucina González, Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones
Ministerio de Educación y Cultura