International Organization for Migration (IOM)
Organización Internacional para las Migraciones (OIM)

Fecha: 11 de enero de 2022

# Adenda Nº 1

RFP No.: TENF- Servicio de Catering - Prestación de Servicios de Catering en Las Canteras en la isla de Tenerife, España

Esta Adenda se emite para modificar la información proporcionada en los Documentos de Licitación y las Instrucciones Generales a los Licitadores para el "Establecimiento de un acuerdo a largo plazo para la prestación de Servicios de Catering en Las Canteras" emitidos a los posibles licitadores.

En el apartado de **Términos de Referencia / Especificaciones Técnicas** (página 38), se hacen las siguientes modificaciones para los puntos:

**1. ASUNTO – DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO** (primer párrafo)

Las 3 comidas deben ser por lo menos dos mil novecientas calorías (2900kcal) en total por persona.

**2. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR DE SERVICIOS** (punto 15)

- El Proveedor de Servicios, en estrecha cooperación con la OIM, debe planificar una dieta nutricional diaria completa dos mil novecientas calorías (al menos) por persona para las entregas de 3 comidas que cubrirá cualquier requisito específico.

**4. Especificaciones del menú**.

4.1 *Desglose diario de comidas* y *calorías*

El plan diario incluirá:
*3 comidas por día: desayuno, almuerzo y cena*
La comida a base de carne, aves de corral o pescado se servirá dos veces al día para el almuerzo y la cena. Los platos de pescado se componen principalmente de filete de pescado (a la parrilla, frito o al horno).

La composición diaria general seguirá el siguiente desglose de calorías
55% carbohidratos
25% lípidos
20% proteínas

*2900 calorías / día para 3 comidas*

| | |
|---|---|
| Desayuno | 500 - 750 Cal |
| Almuerzo | 900 - 1100 Cal |
| Cena | 900 - 1100 Cal |

4.2 *Categorías de comidas: Almuerzo y Cena*

Los platos principales: ≈ 450grs (donde el peso neto de la proteína animal ≥45% del peso total de la porción) - El menú semanal debe seguir las siguientes pautas, donde la carne o el pescado se servirá dos veces al día

**5. ENTREGA DE PORCIONES / CONTENEDORES**

- El Proveedor de servicios debe considerar la posible solicitud de suministrar a los sitios azúcar adicional, bolsas de té, sal, pimienta, vinagre, especias y piezas de limón, sobres de mayonesa/cátsup, así como cucharas de plástico adicionales, servilletas, vasos, tazas y agitadores.

**8. CANTIDADES INDICADAS / PORCIONES – LA LISTA NO ES EXHAUSTIVA**

**Comidas / Cenas**

Las porciones de comidas calientes deben pesar alrededor de 450gr en total + / - 10%
La salsa no debe constituir más del 15% del plato

El componente proteico de la comida (pollo, carne de vacuno, pescado, etc.) debe constituir al menos el 45% del plato

Todos los demás términos y condiciones de los Documentos de Licitación permanecen sin cambios.

Saludos Cordiales,
**Unidad de Adquisiciones de la OIM España**