**ADDENDA Nº 12/16**

**LICITACION CONCURSO DE OFERTAS (LCO) Nº 3/2016 - PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, ID Nº 306624**

POR LA PRESENTE SE INFORMA A TODOS LOS INTERESADOS, QUE SE MODIFICA EL PBC, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE 2051/03.

## SECCIÓN II

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

### 1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(IAO 37)

**b.1. Experiencia**

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, a través de su fecha de inscripción en la SET.

- *Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono.*
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos, facturaciones de ventas y recepciones finales por un monto equivalente al 25% como mínimo por cada año, del monto total ofertado en la presente licitación, de los *años 2.012 – 2.013 – 2.014 - 2015.*
- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisiones satisfactorias extendidas por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.
- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.

Podrán presentarse la cantidad de contratos, facturas y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados y documentaciones que acrediten un desempeño satisfactorio.

# SECCIÓN III

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Almuerzo Escolar, deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida, simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento del personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

**ASPECTOS NUTRICIONALES**

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías. De este VCT el 25% corresponde al almuerzo por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 450 kilocalorías con una variación de ±50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.

- Carbohidratos: entre 50-55%
- Proteínas: entre 10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico.
- Grasas: entre 25-30%

**Composición del menú**

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día.

*El almuerzo deberá incluir:*

- Plato principal (con guarnición cuando el menú así lo requiera)
- Ensalada
- Postre

**a) Plato principal.** el esquema del mismo responde a las características citadas a continuación.

**Tabla 1. Características generales para el plato principal**

| Fuente de proteína | Formas de cocción | Acompañados de (Guarnición) | Frecuencia de consumo |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna (sin grasa visible) | Caldos<br>Guisado<br>Estofado<br>Horneado | Papa/calabaza/zapallo<br>Fideo<br>Arroz<br>Harina de maíz | 1 a 2 veces por semana |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Carne de ave (sin grasa ni piel) | Grillé | Mandioca/Batata | |
| Legumbres (todas las variedades) | | | |
| Carne de pescado | | | 1 vez a la semana |

Si la oferente dispone de la capacidad para realizar preparaciones horneadas, tales como tartas, soufflés, budines salados, y otros similares; podrá combinar los vegetales (hortalizas, cereales y/o legumbres). Esto debe ser autorizado por la convocante previo a su distribución.

Asimismo, se sugiere un esquema de combinación de alimentos por día de cada semana correspondiente a un menú cíclico.

**b) Ensaladas**. Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal, y la porción debe ser equivalente a medio plato grande o un plato pequeño y estará compuesta por al menos 3 hortalizas.

**c) Postres.** las opciones de los mismos se encuentran a continuación:

- *Opción 1.* 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y según disponibilidad; por ejemplo: banana, naranja, mamón, mandarina, melón, piña, entre otros); puede ser reemplazada por 1 porción de ensalada de frutas.
- *Opción 2.* Compota de fruta (150 g aprox.) 1 vez por semana.
- *Opción 3.* 1 porción de maní (8 g) o 1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml).
- *Opción 4.* 1 porción de dulce de mamón o de calabaza (andaí) (1 compotera con 50 g de mamón o calabaza).
- Opción 5. 1 porción de dulce de batata (50 g).
- *Opción 6.* 1 porción de candial o arroz con leche.
- *Opción 7.* 1 porción de mazamorra con leche (mazamorra con 50 ml de leche).
- Otras opciones deben ser autorizadas por la convocante previo a su distribución.

MUNICIPALIDAD DE AREGUA
COMISIÓN COMPARTIVA DE CONTRATACIONES D.D.C.

**Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres**

**La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas**

| Postre/Opciones | Variedad | Frecuencia |
|---|---|---|
| **Frutas o ensalada de frutas** | Al menos 2 frutas diferentes por semana | Diaria o al menos 3 veces en la semana |
| **Compota de frutas** | Según disponibilidad estacional | Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana |
| **Dulces** | Según disponibilidad estacional | |
| **Postres con leche** | Según disponibilidad | |

Se recomienda utilizar tres esquemas de menú cíclico para el año lectivo, siendo obligatorio al menos dos de los propuestos a continuación; lo cual depende de la disponibilidad de alimentos. A continuación, se presenta el esquema básico de un menú cíclico.

**Tabla X. Menú cíclico**

| | Día 1 | Día 2 | Día 3 | Día 4 | Día 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Semana 1 | M1 | M2 | M3 | M4 | M5 |
| Semana 2 | M6 | M7 | M1 | M2 | M3 |
| Semana 3 | M4 | M5 | M6 | M7 | M1 |
| Semana 4 | M2 | M3 | M4 | M5 | M6 |

| | Semana | Día 1 | Día 2 | Día 3 | Día 4 | Día 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana 1 | Plato principal | Soyo con verduras | Guiso de lenteja con arroz | Estofado de pollo con papa | Guiso de poroto con arroz | Tallarin con salsa de pollo |
| | Ensalada | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas |
| | Postre | Arroz con leche | Fruta cítrica | Fruta | Fruta cítrica | Fruta |
| | **KCAL** | 468,7 | 471,7 | 464 | 487,3 | 475,2 |
| Semana 2 | Plato principal | Caldo de poroto con fideo | Guiso de arroz con carne | Picadito de pollo con puré de papa | Guiso de lenteja con fideo | Caldo de verduras con arroz |
| | Ensalada | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas |
| | Postre | Fruta cítrica | Fruta | Fruta | Fruta cítrica | Crema |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **KCAL** | 476,6 | 456 | 426,4 | 425,9 | 417,6 |
| **Semana 3** | Plato principal | Picadito de carne con puré de papa | Guiso de arroz con pollo | So´oapu´a con verduras | Guiso de poroto con fideo | Picadito de pollo con arroz blanco |
| | Ensalada | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas |
| | Postre | Fruta | Fruta | Arroz con leche | Fruta cítrica | Fruta |
| | **KCAL** | 494,8 | 408,9 | 486,1 | 461,7 | 495,8 |
| **Semana 4** | Plato principal | Vori vori con pollo | Tallarín con Salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Estofado de carne con papa | Guiso de fideo con poroto manteca |
| | Ensalada | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortalizas | Ensalada de hortaliza s |
| | Postre | Arroz con leche | Fruta | Fruta cítrica | Fruta | Fruta cítrica |
| | **KCAL** | 482 | 481,2 | 433,8 | 498,3 | 462,4 |

**ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS**

No se aceptarán platos y/o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

**CONTROL DE CALIDAD**

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

**REGISTROS SANITARIOS**

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), durante la vigencia del contrato.

En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el INAN.

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

**CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO**

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

**PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

- Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en envases individuales o en recipientes de plásticos duros no tóxicos para alimentos, acompañado de cubiertos según el menú que corresponda. La ensalada y el postre deben ser transportados en recipientes no tóxicos para alimentos.
- En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo puede ser transportado en contenedores térmicos que mantengan la temperatura adecuada al momento de su distribución (estas temperaturas deberán cumplir con la tabla siguiente). En este caso la contratada deberá proveer los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.

**Definición de temperaturas para el Almuerzo Escolar**

| Preparación culinaria | Temperatura adecuada |
|---|---|
| Plato principal | ≤65 °C |
| Ensalada | ≤ 5 °C |
| Postre | Postres a base de leche ≤ 5 °C, frutas, turrones, entre otros temperatura ambiente |
| | |

- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe contar con delantal, gorro y cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene.

- **DISTRIBUCIÓN:** La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas para cada institución educativa, de acuerdo a lo establecido por la convocante.
- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas y demás utensilios utilizados) para su limpieza.

## B) PLAN DE ENTREGAS

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir el siguiente horario:

| Turno escolar | Horario del almuerzo escolar |
|---|---|
| Mañana | 11:30 a 12:30 |
| Tarde | 12:00 a 13:00 |
| Doble escolaridad | 11:30 a 13:00 |

## Descripción de la modalidad empleada

La modalidad empleada será por Catering, con lo cual la elaboración del almuerzo escolar se realizará en el Local de la empresa adjudicada, a partir de las 05:00hs. La empresa deberá contar con R.E. (Registro de Establecimiento) emitido por el INAN, en la categoría 25 Elaborador. Se establecerá una Cocinera titular por cada 100 alumnos, y una ayudante de cocina por cada 150 alumnos, para la carga en los transportes y descarga en las instituciones se contarán con dos personas calificadas. Para el servicio de distribución en los horarios de almuerzo se contará con una persona por cada 150 alumnos.

Los transportes estarán debidamente acondicionados para el transporte de alimentos y deberán contar con las habilitaciones emitidas por Senacsa. La carga en los transportes se realizará a las 09:30hs, de manera que la última institución del itinerario reciba a más tardar a las 10:30hs.

Los alimentos serán cargados en Caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de como mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y

con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Los almuerzos serán servidos a partir de las 11:00hs para los del turno mañana y a partir de las 12:15hs para los del turno tarde.

La capacitación y el control serán constantes y como mínimo una vez al mes, tanto en la elaboración como el manipuleo y en la distribución. Así como también un control de los proveedores de las mercaderías para la preparación del almuerzo. Las cocineras, ayudantes, encargados de reparto y distribución tendrán indumentarias uniformadas y acordes a cada una de las funciones que desempeñan, así como también calzados adecuados, delantales y gorros. Los encargados de servir los almuerzos, a la hora de la distribución lo harán con guantes desechables, previo lavado y desinfección de las manos con un lavado correcto y la aplicación del alcohol en gel.

Se utilizarán platos de plástico y utensilios de metal inoxidables para la entrega de los menús a los niños, los cuales una vez utilizados serán retirados para su lavado correspondiente.

**INSTITUCIONES BENEFICIADAS**

| Nombre de la Institución Educativa | Cantidad de Matriculados (Nivel Inicial, 1ro y 2do Ciclo) | Dirección y N° de Teléfono | Nombre del Director/a |
|---|---|---|---|
| **E.B. N° 2956 San Miguel Arcángel** | 176 | Calle Lidia Mora de Strosner Compañía – Valle Pucu 0961-659-491 | Gloria Báez |
| **E.B. N° 6349 San Roque** | 100 | Barrio San Roque - Centro 0992-811-014 | Rodolfo, Olmedo |

## Anexo B
## Recetario del menú

1. **Nombre del plato:** Soyo con verduras – ensalada de hortalizas – arroz con leche

Calorías aprox. por plato por una persona): 468,7 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Carnaza de 1era | 70 | g | 1 chico |
| Queso Paraguay | 20 | g | 1 cda |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Lechuga | 50 | g | 1 plato chico |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Arroz | 25 | g | 2 cdasaprox |
| leche entera | 100 | ml | 1/2 taza |
| azúcar | 10 | g | 1 cda |
| canela | 5 | g | |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar aguar y dejar cocinar.
3. Por ultimo agregar la carne molida, el queso y el fideo. Revolver y retirara del fuego sin que hierva.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón
5. Postre: hervir el arroz en agua y luego que se ablande retirar un poco del agua y agregar la leche, junto con el azúcar, dejar enfriar.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**2. Nombre del plato:** Guiso de lenteja con arroz – ensalada de hortalizas – fruta cítrica

Calorias aprox. por plato por una persona): 471,7 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Zapallo | 45 | g | 1/4 taza |
| Lenteja | 15 | g | 1 cda |
| Arroz | 30 | g | 2 cdas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Queso Paraguay | 40 | g | 2 cdas |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Pepino | 25 | g | 1/4 taza té |
| Choclo | 25 | g | 1 cda |
| naranja | 100 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar aguar, agregar la lenteja y dejar cocinar.
3. Una vez que la lenteja se ablande agregar un poco más de agua y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que se ablande-
   Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**3. Nombre del plato:** Estofado de pollo con papa – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 464 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Pollo (Pechuga) | 96 | g | 5 cdas |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Zanahoria | 20 | g | 1/2 chica |
| Papa | 200 | g | 1 med |
| Arveja en lata | 25 | g | 1 cda |
| Perejil | 5 | g | |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar el pollo y dejar cocinar un poco.
3. Luego agregar agua y colocar la papa, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona

**4. Nombre del plato:** Guiso de poroto con arroz – ensalada de hortalizas – fruta cítrica

Calorías aprox. por plato por una persona): 487,3 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Zapallo | 45 | g | 1/4 taza |
| Poroto San Francisco | 20 | g | 2 cdas |
| Arroz | 30 | g | 2 cdas |
| Queso Paraguay | 20 | g | 1 cda |
| Repollo | 45 | g | 1/2 taza té |
| Zanahoria | 25 | | 1/2 chica |
| Remolacha | 25 | | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 1/2 | | 1 cda |
| Naranja | 100 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar el poroto, dejar que hierva hasta que se ablande.
3. Luego agregar un poco más de agua y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**5. Nombre del plato:** Tallarín con Salsa de Pollo – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 475,2 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Pollo (pechuga) | 94 | G | 5 cdas |
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | G | |
| Fideo | 50 | G | 1 puño |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | G | 1/2 chica |
| Tomate | 25 | G | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 1/2 | G | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | G | 1 cda |
| Banana | 50 | G | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar el pollo y dejar cocinar.
3. Hervir el fideo en agua y luego servir junto con la salsa.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón
5. Postre: hervir la calabaza hasta que se ablande, luego colocar junto con la leche y el azúcar.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**6. Nombre del plato:** Caldo de poroto con fideo – ensalada de hortalizas - fruta cítrica

Calorías aprox. por plato por una persona): 476,6 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Poroto san francisco | 30 | g | 3 cdas |
| Fideo fino nido | 40 | g | 4 cdas |
| Queso Paraguay | 20 | g | 1 cda |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Zanahoria | 20 | g | 1/2 chica |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Leche entera fluida UAT | 25 | ml | 1 cda |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Pepino | 25 | g | 1/4 taza té |
| Choclo | 25 | g | 1 cda |
| Naranja | 100 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar el poroto dejar hervir hasta que se ablande.
3. Por ultimo agregar al fideo y el queso
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

7. **Nombre del plato:** Guiso de arroz con carne – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 456 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| carnaza de primera | 90 | G | 1 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| arroz | 45 | g | 3 cdas |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Perejil | 1/2 | cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, luego agregar la carne cortado en trozos.
3. Por ultimo agregar un poco mas de agua, agregar el arroz y dejar cocinar hasta que se ablande,
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**8. Nombre del plato:** Picadito de pollo con puré de papa – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 426,4 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| leche entera | 25 | ml | 3 cdasaprox |
| Papa | 210 | g | 1 mediana |
| Pollo (pechuga) | 93 | g | 1 chico aprox |
| Cebolla | 78 | g | 1 chico aprox |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 39 | g | 1/4 chico |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lechuga | 50 | g | 1 plato chico |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, luego agregar el pollo cortada en pequeños trozos y dejar cocinar.
3. Puré de papa: hervir la papa, una vez que se ablande pisar y mezclar con leche.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**9. Nombre del plato:** Guiso de lenteja con fideo – ensalada de hortalizas – fruta cítrica

Calorias aprox. por plato por una persona): 425,9 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | G | |
| Cebollita de hoja | 5 | G | 1 cda |
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |
| Zapallo | 40 | G | 1/4 taza |
| Lenteja | 20 | G | 1 cda |
| fideo | 40 | G | 1 taza y ½ |
| Queso Paraguay | 20 | G | 1 cda |
| Tomate | 25 | G | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | G | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | Cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | G | 1/2 chica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Naranja | 100 | G | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar la lenteja, dejar que hierva hasta que se ablande.
3. Luego agregar un poco más de agua y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**10. Nombre del plato:** Caldo de verduras con arroz – ensalada de hortalizas – crema

Calorías aprox. por plato por una persona): 417,6 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDA | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| locote | 10 | g | 1/4 chico |
| papa | 50 | g | 1/2 pequeña |
| zapallo | 10 | g | |
| arveja | 25 | g | 1 cda |
| arroz | 25 | g | 3 cdas |
| aceite | 5 | g | 1 cda |
| sal fina yodada | 1 | g | |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Leche entera | 150 | ml | 1 taza y ½ |
| Secula o Almidón | 2 | cda | 2 cdas |
| huevo | 2 | g | 1 cda |
| Vainilla | 1 | g | |
| Azúcar | 10 | g | 1 cda |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla, y dejar cocinar.
3. Agregar la arveja por último
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Crema: cocinar la leche junto con la maicena, el huevo, la vainilla y el azúcar, dejar cocinar hasta que espese.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**11. Nombre del plato:** Picadito de carne con puré de papa – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 494,8 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| leche entera | 25 | ml | 3 cdasaprox |
| Papa | 210 | g | 1 mediana |
| Carnaza de primera | 93 | g | 1 chico aprox |
| Cebolla | 78 | g | 1 chico aprox |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 39 | g | 1/4 chico |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Lechuga | 50 | g | 1 plato chico |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, luego agregar la carne cortada en pequeños trozos y dejar cocinar.
3. Puré de papa: hervir la papa, una vez que se ablande pisar y mezclar con leche

4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona

**12.** **Nombre del plato:** Guiso de arroz con pollo – ensalada de hortalizas – fruta
Calorías aprox. por plato por una persona): 408,9 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | G | |
| Cebollita de hoja | 5 | G | 1 cda |
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |
| Zapallo | 45 | G | 1/4 taza |
| Pollo | 96 | G | 5 cda |
| Arroz | 45 | G | 3 cdas |
| Tomate | 25 | G | 1/4 chico |
| Pepino | 25 | G | 1/4 taza té |
| Choclo | 25 | G | 1 cda |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, luego agregar el pollo (sin piel) cortado en trozos.
3. Luego agregar un poco más de agua y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

13. **Nombre del plato:** So´o apu´a con verduras – ensalada de hortalizas – arroz con leche
Calorías aprox. por plato por una persona): 486,1 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Carnaza de primera molida | 90 | g | 1 chico |
| Harina de maiz | 20 | g | 3 cdas |
| Huevo | 2 | g | 1 cda |
| Perejil | 5 | g | 1 cda |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Perejil | 5 | G | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Arroz | 25 | g | 2 cdąsaprox |
| leche entera | 100 | ml | 1/2 taza |
| azúcar | 10 | g | 1 cda |
| canela | 5 | g | |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar aguar y dejar hervir.
3. Luego preparar el so 'o apu´a con la carne molida, el huevo, la harina de maiz y el

perejil, moldear el forma de pelotas no muy grandes y agregar al caldo.

4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón
5. Postre: hervir el arroz en agua y luego que se ablande retirar un poco del agua y agregar la leche, junto con el azúcar, dejar enfriar.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**14. Nombre del plato:** Guiso de poroto con fideo – ensalada de hortalizas – fruta cítrica
Calorías aprox. por plato por una persona): 461,7 kcal
Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Fideo cortadito | 50 | g | 1/2 taza |
| Poroto san | 20 | g | 2 cdas |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Zapallo | 45 | g | 1/4 taza |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Repollo | 45 | g | 1/2 taza té |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Remolacha | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Naranja | 100 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar el poroto, dejar que hierva hasta que se ablande.

3. Luego agregar un poco más de agua y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**15. Nombre del plato:** Picadito de pollo con arroz blanco – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 495,8 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| pechuga de pollo | 96 | g | 5 cdas |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| queso py | 20 | g | 1 cda |
| Arroz | 45 | g | 3 cdas |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 50 | g | 1 chica |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar el pollo cortado (sin piel) en trozos pequeños y dejar cocinar.
3. Colocar el arroz en agua hirviendo, dejar que se cocine, y luego servir junto al pollo.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**16. Nombre del plato:** Vorivori con pollo – ensalada de hortalizas – arroz con leche

Calorias aprox. por plato por una persona): 482 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Harina de maiz | 25 | g | 2 cdas y ½ |
| Pollo (pechuga) | 96 | g | 6cda |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| locote | 10 | g | 1/4 chico |
| cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| zapallo | 20 | g | 1/4 taza |
| sal fina yodada | 1 | g | |
| aceite | 5 | g | 1 cda |
| Lechuga | 50 | g | 1 plato |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Arroz | 25 | g | 2 cdasaprox |
| leche entera | 100 | ml | 1/2 taza |
| azúcar | 10 | g | 1 cda |
| canela | 5 | g | |

Preparación del plato

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y dejar cocinar
3. Agregar el pollo sin piel y cortados en pequeños trozos, dejar cocinar.
4. Luego preparar el vori con la harina de maiz y el queso, moldear en formas de pelotas pequeñas y agregar al caldo.
5. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Postre: hervir el arroz en agua y luego que se ablande retirar un poco del agua y agregar la leche, junto con el azúcar, dejar enfriar.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**17.** **Nombre del plato:** Tallarín con Salsa de carne – ensalada de hortalizas – fruta

Calorías aprox. por plato por una persona): 481,2 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Carnaza de primera | 90 | G | 1 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| Zanahoria | 20 | G | 1/4 chico |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | G | |
| fideo tallarin | 50 | G | 1 puño |
| Tomate | 25 | G | 1/4 chico |
| Pepino | 25 | G | 1/4 taza té |
| Choclo | 20 | G | 1 cda |
| Banana | 50 | G | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar la carne y dejar cocinar.
3. Hervir el fideo en agua y luego servir junto con la salsa.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**18.** **Nombre del plato:** Caldo de poroto con arroz – ensalada de hortalizas – fruta cítrica

Calorías aprox. por plato por una persona): 433,8 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Poroto san francisco | 20 | G | 2 cdas |
| Arroz | 25 | G | 2 cdas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Queso Paraguay | 20 | G | 2 cdas |
| Cebolla | 39 | G | 1/2 chico |
| Locote | 10 | G | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | G | 1/2 chico |
| Zapallo | 40 | G | 1/4 taza |
| Cebollita de hoja | 5 | G | 1 cda |
| Leche entera fluida UAT | 10 | Ml | 1 cda |
| Aceite | 5 | G | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | G | |
| Tomate | 25 | G | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | G | 1 cda |
| Perejil | 5 | G | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | G | 1/2 chica |
| Naranja | 150 | G | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar el poroto dejar hervir hasta que se ablande.
3. Por último agregar al arroz y el queso
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona.

**19. Nombre del plato:** Estofado de carne con papa – ensalada de hortalizas – fruta

Calorias aprox. por plato por una persona): 498,3 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*(por una persona):

| INGREDIENTE | CANTIDAD | UNIDAD DE | MEDIDA |
|---|---|---|---|
| Carnaza de primera | 93 | g | 5 cdas |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Zanahoria | 20 | g | 1/2 chica |
| Papa | 200 | g | 1 med |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Arveja en lata | 25 | g | 1 cda |
| Perejil | 5 | g | |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Tomate | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Perejil | 1/2 | cda | 1 cda |
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Banana | 70 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar el pollo y dejar cocinar un poco.
3. Luego agregar agua y colocar la papa, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón.

Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona

**20. Nombre del plato:** Guiso de fideo con poroto manteca – ensalada de hortalizas – fruta cítrica

Calorías aprox. por plato por una persona): 462,4 kcal

Ingredientes en gramos y en medidas caseras* (por una persona):

| INGREDIENTES | CANTIDA | UNIDAD DE MEDIDA | MEDIDA CASERA |
|---|---|---|---|
| Fideo | 50 | g | 1/2 taza |
| poroto manteca | 20 | g | 2 cdas |
| Cebolla | 39 | g | 1/2 chico |
| Tomate | 65 | g | 1/2 chico |
| Locote | 10 | g | 1/4 chico |
| queso py | 30 | g | 1 cda y 1/2 |
| Zapallo | 45 | g | 1/4 taza |
| Cebollita de hoja | 5 | g | 1 cda |
| Aceite | 5 | g | 1 cda |
| Sal fina yodada | 1 | g | |
| Repollo | 50 | g | 1/2 taza té |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Zanahoria | 25 | g | 1/2 chica |
| Remolacha | 25 | g | 1/4 chico |
| Cebollita de hoja | 1/2 | cda | 1 cda |
| Naranja | 100 | g | 1 pequeña |

Preparación del plato:

1. Lavar todas las verduras correctamente
2. Cortar las verduras en pequeños trozos colocar junto al aceite en la olla y rehogar, agregar agua y colocar el poroto manteca, dejar que hierva hasta que se ablande
3. Luego agregar un poco más de agua y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que se ablande.
4. Ensalada: Cortar en trozos las verduras y condimentar con una pequeña cantidad de aceite (1/2 cda por persona) y limón
   Obs. El uso de la sal es de ½ gramo para el plato principal ½ para la ensalada por persona

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

## C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los menús a lás instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes

*[La Convocante podrá incluir otras observaciones que tengan por objeto garantizar el cumplimiento del Cronograma de Entregas por parte del Proveedor, previendo que estas indicaciones no representen restricciones innecesarias para presentar ofertas]*

## D) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

a) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.

b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los menús según el Cronograma establecido por la convocante.

d) Una vez que la adjudicada realice las entregas deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado el menú escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

AREGUA, 02 DE AGOSTO DE 2016.-

*Sra. Laura Cabrera*
***Encargada U.O.C***