REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE CORONEL JOSE FELIX BOGADO

“CONTRATACION VIA EXCEPCION N°02/2020, CON ID N°382.314 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO)”

LLAMADO PLURIANUAL

III VERSIÓN

Aprobado por Resolución DNCP Nº 3133 de fecha 13 de agosto de 2019.

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I – DATOS DEL LLAMADO:
Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan las Instrucciones a los Oferentes IAO.

SECCIÓN II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:
Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III– SUMINISTROS REQUERIDOS
Esta sección incluye las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC):
Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato CGC.

SECCIÓN V –MODELO DE CONTRATO:
Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

SECCIÓN VI – FORMULARIOS:
Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII –ANEXOS:
Anexo I – Documentos que componen la oferta:
Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

Anexo II – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:
Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

.

SECCIÓN I
DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 14.2	El sistema de contratación NO será por contrato Abierto
IAO 14.4	En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultáneo: ***NO APLICA.***
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de *30 (treinta)* días.
IAO 20.2 (f)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de *60 (sesenta)* días.
IAO 21.1	Además del original, el oferente deberá presentar: 2 (dos) copias.
IAO 22.1	**Las ofertas serán presentadas por el Sistema de:** un solo sobre.-
IAO 40	La adjudicación se dará a conocer en el día de la emisión de la Resolución de Adjudicación aprobada por la Junta Municipal.

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. No se utilizará ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.1 Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:

a) Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar en la planilla de precios, que fuera descargada del SICP y adjuntada al formulario de oferta, los ítems en los cuáles participará. Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la reglamentación legal vigente.
b) Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
c) Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:

1.2 Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas. Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.

1.3 Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.

1.4 La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.

1.5 La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta.

1.6 Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones y se basará exclusivamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.

1.7 A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”

1.8 El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. a) y b) de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

Inciso a) Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.

Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH O EN LOS REGISTROS DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PUBLICA, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.
Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

2. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30 %) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, la oferta podrá ser rechazada.

El análisis de los precios con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que contenga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión de la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

3. ORIGEN NACIONAL

De conformidad a la ley N° 5210/2014 y en concordancia a la ley de presupuesto General de la Nación, los menús licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. Se acreditará su origen por medio del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

4. MARGEN DE PREFERENCIA

Se aplicará el margen de preferencia de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6225/2011, en la contratación de Servicios que realicen las Municipalidades y las Gobernaciones, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma de 10 % del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la

seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. El domicilio del oferente será el indicado en el Formulario de Información del Oferente y, en caso de oferentes consorciados, será el señalado por la empresa líder en el Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio.

5. CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la "Declaración Jurada de Salarios" que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE)
b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.
c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea el mayor monto de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se considerarán los siguientes índices:

a) contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a) ***Ratio de Liquidez****: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018 .

b) ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018.

c) Rentabilidad: *Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. En los últimos años 2016, 2017 y 2018, no deberá ser negativo ningún año.*

b) contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro: en los años 2016, 2017 y 2018.

Eficiencia: Ingreso/Egreso.

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro: en los años 2016, 2017 y 2018.

Eficiencia: Ingreso/Egreso.

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro: en los últimos 3 meses Copias del formulario 120

Eficiencia: Ingreso/Egreso.

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

El oferente deberá contar con un capital operativo integrado de seiscientos millones como mínimo al cierre del ejercicio fiscal 2018, reflejado en su balance del mencionado año. Para este punto en caso de consorcio cualquiera todos los socios deberán cumplir con este requisito.

(b) **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.**

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

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 y/o comercialización de alimentos para personas.

Experiencia: Se considerará experiencia en general en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas, con otras entidades (sean públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o facturaciones de servicios de provisión de alimentos para personas de los últimos tres años (2017, 2018 y 2019). El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de Gs. 600.000.000 por cada año solicitado. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

• Experiencia específica: Se considerará experiencia específica en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos cocinando en las instituciones educativas de los últimos años (2017, 2018 y 2019) alcancen el monto de Gs.600.000.000 por cada año solicitado. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

b.2. Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:
A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (dos como mínimo) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas refrigerada, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos con capacidad mínima cada uno de cinco mil kilos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. Deberán presentar habilitación uno senacsa y uno de senave, habilitación municipal al dia, dinatran , RUA
C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
D. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, vigente, otorgada por el INAN. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado – SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, **no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.**

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta actualización del Pliego introduce lo establecido en la Ley Nº 5.210/14 "Alimentación Escolar y Control Sanitario" que dispone la creación de la ley en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa. Asimismo, da cumplimiento a lo establecido en la Resolución MSPyBS S.G. N° 128/2015 "Por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar", la Resolución MSPyBS N° 452/2017 "Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar y la normativa vigente emitida del Ministerio de Educación y Ciencias, por las cuales se rigen para la implementación del programa de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada.

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo/Cena Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.
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 adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

1.1. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo/Cena Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas

1.2. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.
Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)
Color: característico de la preparación.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1.3. TEMPERATURAS DEFINIDAS 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**

1.4. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello:

a) Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de las autoridades competentes.
b) La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la convocante o por la autoridad sanitaria competente, las que serán remitidas al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) para el análisis de las mismas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor.
c) En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
d) Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

2) EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y PERSONAL REQUERIDO

1. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS QUE DEBE SER MONTADO EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA POR PARTE DEL PROVEEDOR, DURANTE LA TOTALIDAD DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas según volumen.

2. UTENSILIOS.

- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos		
Preparaciones	**Tipos de utensilios**	**Capacidad**
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 ml.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharones	100 ml.
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-------
Postres	Cucharones	550 ml.

3. PERSONAL ADECUADO:

- Cocinero: 1 por cada 100 estudiantes.
- Auxiliar de cocina: 1 por cada 100 estudiantes.
- Personal de limpieza: 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar.
- Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios				Fuente de Financiación
					E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		
					H	M	H	M	
1	708014	4944	Escuela Básica Nº 528 Delfín Chamorro	Compañía Siberia - Cnel. Bogado	3	3	22	18	003- Fonacide
2	708009	4939	Escuela Básica Nº 2010 Caucasia	Compañía Caucacia - Cnel. Bogado	0	0	6	6	003- Fonacide
3	708010	4940	Escuela Básica Nº 1005 Don Julio Porro González	Compañía Ypyta - Cnel. Bogado	4	4	21	21	003- Fonacide
4	708024	4954	Escuela Básica Nº 755 Gral. Bernardino Caballero	Compañía Santa Clara - Cnel. Bogado	3	6	10	5	003- Fonacide
5	708014	4944	Escuela Básica Nº 892 Don Tomás Bogado	Compañía Cristo Rey - Cnel. Bogado	2	1	11	5	003- Fonacide

6	708016	4513	Escuela Básica Nº 2012 José Félix Bogado	Compañía Tacuaty - Cnel. Bogado	3	4	19	21	003- Fonacide
7	708026	4956	Escuela Basica N°2310 Gral. Bernardino Caballero	Compañía San Isidro - Cnel. Bogado	6	1	19	18	003- Fonacide
8	708045	4940	Escuela Básica Nº 7612 Tomás Bogado	Compañía Santa Rita - Cnel. Bogado	4	8	18	25	003- Fonacide
9	708015	4945	Escuela Básica Nº 526 Las Residentas	Compañía Curuñai - Cnel. Bogado	8	3	19	29	003- Fonacide
10	70802000	4950	Escuela Básica Nº 5199 San Miguel	Compañía San Miguel - Cnel. Bogado	3	3	34	25	003- Fonacide
11	70802100	4951	Escuela Básica Nº 5195 Don Silverio Fretes	Compañía Calle 6 - Cnel. Bogado	3	2	11	6	003- Fonacide
12	708025	4955	Escuela Básica Nº 5201 Adela Speratti	Compañía San Juan Juguai - Cnel. Bogado	0	0	6	6	003- Fonacide
13	708023	4953	Escuela Básica Nº 2011 Laurentino Benítez	Compañía Voluntad - Cnel. Bogado	4	3	26	15	003- Fonacide
14	708043	12125	Escuela Básica Nº 8058 Mita Roga	B°Santa Clara - Cnel. Bogado	28	27	0	0	003- Fonacide
15	708008	4938	Escuela Básica Nº 305 Eugenio A. Garay	Compañía San Antonio - Cnel. Bogado	6	6	19	29	003- Fonacide

16	708012	4942	Escuela Básica Nº 754 San Luis Gonzaga	Compañía Antequera - Cnel. Bogado	4	8	30	32	003- Fonacide
17	708013	4943	Escuela Basica Nº 5202 General Bernardino Caballero	Compañía Resquin Cue - Cnel. Bogado	0	0	6	7	003- Fonacide
18	708006	4936	Escuela Basica Nº 68 Carlos A. Lopez	Santa Rosa	25	20	88	77	003- Fonacide
19	708042	12073	Esc. Bas. N°6322 Camba Rugua	Compania Camba Rugua - Cnel. Bogado	2	3	5	7	003- Fonacide
Sub total:					108	102	370	352	
					210		722		
Total General:					**932**				

3) PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

a) El Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa beneficiada, deberá comunicar a la empresa prestadora del servicio, la cantidad de alumnos efectivamente matriculados que se acogerán al beneficio del almuerzo escolar, así como también tienen la obligación de informar aquellos que no serán beneficiados.

b) Una vez emitida por parte de la Convocante y recibida la orden de compra la empresa adjudicada deberá:

- Equipar el área afectada con los equipamientos requeridos en las bases y condiciones.
- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC. Los insumos para la elaboración del almuerzo escolar y cena, deberán ser transportados adecuadamente de acuerdo al ingrediente correspondiente, cuidando que al momento de su llegada en la institución educativa, este cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias indicadas en las normativas vigentes.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara), en el horario establecido en el presente documento.
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

c) Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.
d) El acta de recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.
e) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora.
f) El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación, salvo autorización previa de la convocante teniendo en cuenta la falta de disponibilidad de ingredientes. Dicha variación, no supondrá la modificación definitiva del menú, sino el reemplazo temporal de ingredientes.

4) CARACTERISTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ

Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

4.1. A continuación, la convocante deberá indicar las opciones de menú cíclico a ser licitado.

1. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal
2. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de fruta	Fruta de estación (Mamón)	Fruta cítrica (Mandarina)	Crema	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Guiso de arroz con carne	Vori Vori de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con poroto	Polenta con salsa de pollo	Locro	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa
por ración en	**Nivel Inicial**	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos

			polenta			
	Edad Escolar	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7- Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

		Bruto	Neto	
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **307 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>70g salsa + 170g polenta** **<u>Edad escolar:</u>100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Polenta**
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar queso y retirar del fuego.
	Polenta			
	Agua potable	200 ml	200ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **271 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos** **<u>Edad escolar:</u>** **350 gramos**	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	**<u>Observación:</u>** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	42g 69g 45g 14g 8g 5ml	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.

308 kcal **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos** **<u>Edad escolar:</u> 300 gramos**	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **319 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos** **<u>Edad escolar:</u> 300 gramos**	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **266 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. **<u>Observación:</u>** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Edad escolar: **350 gramos**	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de

240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **276 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar:** **100 g picadito +**	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un

160 g puré	Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,2 c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres **con arroz** **quesú** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **304 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>** **70g salsa +** **100g de arroz** **<u>Edad escolar:</u>** **100 g salsa +** **130 g de arroz**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **<u>Observación:</u>** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Vori vori de carne **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **398 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>** **240 gramos** **<u>Edad escolar:</u>** **350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto. **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **317 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos** **<u>Edad escolar:</u> 300 gramos**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **307 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>70g salsa + 170g polenta** **<u>Edad escolar:</u>100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar queso y retira del fuego.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Locro **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **343 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos** **<u>Edad escolar:</u>** **350 gramos**	Carne magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **337 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>70g salsa + 80 g fideo** **<u>Edad escolar:</u>100 g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **46 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Remolacha Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	40 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **38 kcal** **Peso por Porción:** **55 gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **40 kcal** **Peso por Porción:** **55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **49 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	40 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **44 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	30 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 28 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **44 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **49 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	40 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 28 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **39 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **60 kcal**	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **110 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción**	Piña	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Energía: **50 kcal**				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **110 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

63 kcal				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **115 kcal** **Peso por porción:** **100 g**	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ensalada de frutas 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal** **Peso por porción:** **100 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **60 kcal**	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **115 kcal** **Peso por porción:** **100 g**	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

5) INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:
Para Servicios: Informes mensuales
Serán presentados 4 meses – certificaciones en total 4
Frecuencia: mensual.
Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	junio 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	julio 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	agosto 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	setiembre 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	octubre 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	noviembre 2020
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	marzo 2021

Las mismas son estimadas considerando los procesos administrativos, y los meses cubiertos son acorde al presupuesto disponible para el servicio de almuerzo en base a la LEY.-

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

SECCIÓN IV
CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las siguientes **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)** complementarán y/o enmendarán las **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: Director de la UOC – Sr. Carlos Adrian Bareiro.- Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Piso/Oficina Unidad Operativa de Contrataciones – SEGUNDO PISO Ciudad: Coronel José Félix Bogado, Itapúa, Paraguay Código postal: 6920 Teléfono: 0741 252211 Fax: 0741 252211 Dirección electrónica: muni_cbogado@hotmail.es
CGC 9.6	El mecanismo formal de solución de controversias será: el procedimiento de Avenimiento previsto en Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03.-
CGC 14	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: A= PxI.I.B.C.P. 5% Donde A= Precio ajustado de los bienes facturados. P= Precio facturado de los bienes ofertados. I.I.B.C.P.= Índice de Inflación emitido por el Banco Central del Paraguay. 5%= Mínimo necesario para reajuste del precio. No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.
CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: Todos los pagos se efectuarán en GUARANIES. No se harán anticipos. Los pagos se harán contra entrega del servicio, debiendo presentar una factura legal y el certificado de entrega, firmado por cada Director en cada Institución Educativa beneficiada con el servicio. Plazo de 5 días posteriores de ser aceptadas las facturas por parte de la Dirección de Administración y Finanzas. El proveedor adjudicado además de lo indicado más arriba deberá presentar para el pago las siguientes documentaciones: a) La solicitud de pago deberá ir acompañada de la factura; b) Certificado de cumplimiento tributario; c) copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. d) Actas de recepción de los platos servidos, debidamente firmadas por el Director o responsable designado por el mismo. e) El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso.

	f) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social.
CGC 15.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 15.6 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,05 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CGC 16.1	**NO APLICA.-**
CGC 17.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: **NO APLICA**.
CGC 18.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato.
CGC 18.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: **veinte (20) días contados a partir de la fecha de Cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.**
CGC 21.3	Indicar si se admitirá o no la subcontratación: en su caso el porcentaje que no podrá exceder el 60% del monto total del contrato. Igualmente, que la subcontratación estará supeditada a la autorización de la Contratante.
CGC 25	El valor de las multas será: 0,5 % por cada minuto de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados..
CGC 32.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: bajo las causales establecidas en la Ley 2051.

SECCIÓN V
MODELO DE CONTRATO N° _____

Entre_____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por_____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante la contratante, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante el proveedor, denominadas en conjunto "las partes" e, individualmente, "parte", acuerdan celebrar el presente "contrato de **CVE 02/2020 CON ID N°382.314 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO)**", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

La provisión de insumos y la elaboración de los alimentos en las instituciones educativas, la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

a) Contrato;
b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
d) Los datos cargados en el SICP (reporte);
e) La oferta del Proveedor;
f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

g) El proyecto aprobado por el MEC, de conformidad a lo dispuesto a los LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NUTRICIONALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY (PAEP), EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 382314.-

El Contrato es el resultado del procedimiento de **CVE 02/2020 CON ID N°382314 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO)**, convocado por la *MUNICIPALIDAD DE CORONEL JOSE FELIX BOGADO*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR.

ITEM	CODIGO DE CATALOGO	DESCRIPCION	Marca	Procedencia	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Prec. Unit.	Prec. Total
1	90101603-9997	ALMUERZO NATURAL FRESCO CON GUARNICION Y POSTRE			131.412	RACION		
Costo Total:								

Total:

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la firma del contrato hasta 30/03/2021.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE SERVICIOS.

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección: *En las Instituciones mencionadas en el PBC.-*

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: *Departamento de Hacienda y Tesoreria de esta Institución Municipal.*

9. CONTACTO DE LA EMPRESA CON EL PRODUCTOR:

La persona designada por la empresa para ser el nexo entre la misma y los productores de la agricultura familiar será: *[LA PERSONA DESIGNADA POR LA EMPRESA POSTERIOR A LA FIRMA DEL CONTRATO]*

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 5 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10 % del monto total del contrato.

11. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

12. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

14. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día *[_____]* mes *[_____]* y año *[_____]*.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.
Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

LA SECCION VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO APARTE, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LOS PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SUOFERTA.

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Los documentos indicados en este apartado serán los documentos requeridos para evaluar lo requerido en la sección II y III de ésta contratación.

A)	**Formulario de Oferta (*)** El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.
B)	**Garantía de Mantenimiento de Oferta(*)** La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente.
C)	Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
D)	Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
E)	Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.
F)	Registro de Establecimiento en la categoría 17 dentro del departamento de la convocante, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato.
G)	La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.
H)	Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.

I)	**Documentos legales** • Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**
1.	Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.
2.	Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC).
3.	En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.

Documentos legales • Oferentes Individuales. **Personas Jurídicas.**	
1.	Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.
2.	Fotocopia simple de la cédula tributaria Registro Único de Contribuyentes RUC y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.
3.	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

• **Oferentes en Consorcio.**
1. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado i precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.
2. Original o Fotocopia simple del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.
3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: a) Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) Los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: a) un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Copia del Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los años (2016; 2017 y 2018) para contribuyentes de IRACIS.
2. Copias del formulario 120 de los últimos 3 meses para contribuyentes de sólo IVA General.
3. Copia del formulario 106 de los últimos 3 años para contribuyentes de IRPC.
4. Copia del formulario 104 de los últimos 3 años para contribuyentes de Renta Personal.
5. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena
Otros Requisitos:
1. Para el caso de empate se requerirá la presentación de la Declaración jurada de Salarios de los últimos seis meses anteriores al acto de apertura, que el empleador utilizo para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el SIPE. 2. Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado. 3. Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP actualizado por ID v . 4. Documentos de habilitación de vehículos para transporte de alimentos, uno de senacsa y uno de senave. habilitación municipal al dia, Dinatran , RUA

5. Declaración jurada del oferente donde manifieste que no se encuentra en incumplimiento en la ejecución de contratos suscriptos con la contratante y/o procesos judiciales con la contratante o con convocantes de la DNCP, ya fuesen con anterioridad a la fecha de inicio de la presente licitación (en los últimos doce meses) o durante el curso de la misma.
6. El oferente debe presentar junto con su oferta un Certificado de Sistema de Gestión de Calidad de Distribución de Alimentos frescos y envasados ISO 9001/2015 o cualquier otro documento similar emitida por una certificadora acreditada internacionalmente por la IAF o UKAS que garantice la calidad de la logística de los productos, con el fin de asegurar a la Convocante que el oferente cuenta con servicio de garantía y calidad óptima para ejecutar el contrato.
7. Contratos con entidades públicas o privadas en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados mínimo (3) tres con código de contratación y recepción final.
8. Certificado de Cumplimiento Tributario Art. 194 inciso c) de la Ley 125/91.
9. Copia de patente municipal.
10. Curriculum Vitae del profesional nutricionista, con copia autenticada de título y copia de patente profesional

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas e invoquen con la presentación de la constancia de SIPE los documentos y los mismos estén en estado **"Activo e Histórico"**, sustituirá a la presentación física de los documentos ahí enunciados.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

1. Para el transporte de los ingredientes de origen animal el/los vehículos deberá/n poseer habilitación del SENACSA.
2. Para el transporte de los ingredientes de origen vegetal el/los vehículos deberá/n poseer habilitación del SENAVE.
3. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
4. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos.
A. Personas Físicas / Jurídicas
5. En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
B. Documentos. Consorcios
6. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (1), (2), (3) y (4) del apartado A precedente.
7. Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
8. Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
9. En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

Si el Oferente no presentare la documentación requerida en este artículo para la firma del contrato o si hubiere realizado declaraciones juradas falsas, se considerará que el Oferente no firma el contrato por causa imputable al mismo, y se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.