MUNICIPALIDAD DE GRAL. E. AQUINO
Intendencia Municipal
Telefax: (0418) 215-279
Teléfono: (0418) 215-595
Destéfano Nº 532 e/Cerro León y Pancha Garmendia
Gral. Aquino – Paraguay

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

ADENDA Nº 1

Gral. Elizardo Aquino, 16 de Agosto de 2016.-

LLAMADO CONTRATACIÓN CONCURSO DE OFERTA N° 02, PARA ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2016, ID. Nº 308.211 Y EXP. Nº 321.119.

1. ***SECCION 1 Datos de la Licitación DDL***

DONDE DICE:

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Gustavo Ariel Valdez Patiño Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León, Oficina Secretaria General y/o UOC Ciudad: *Gral. Elizardo Aquino,* Paraguay Teléfono: *0418 215 595* Dirección de correo electrónico: muniaquino.uoc@gmail.com **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: el día 16/08/2016 a las 11:00 horas, en la Municipalidad.*

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Gustavo Ariel Valdez Patiño Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León,c Ciudad: *Gral. Elizardo Aquino,* Paraguay Teléfono: 0418 215495 Dirección de correo electrónico: muniaquino.uoc@gmail.com La fecha límite para presentar las ofertas es: **Fecha: 19/08/2016** **Hora:** ***07:15hs***

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León, Oficina Secretaria General y/o UOC Ciudad: Gral. Elizardo Aquino, Paraguay **Fecha: 19/08/2016 Hora: 07:30 hs**

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

DEBE DECIR:

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Gustavo Ariel Valdez Patiño Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León, Oficina Secretaria General y/o UOC Ciudad: *Gral. Elizardo Aquino,* Paraguay Teléfono: *0418 215 595* Dirección de correo electrónico: muniaquino.uoc@gmail.com **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: el día 22/08/2016 a las 11:00 horas, en la Municipalidad.*

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la *Convocante es:* Atención: Gustavo Ariel Valdez Patiño Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León, Ciudad: *Gral. Elizardo Aquino,* Paraguay Teléfono: 0418 215495 Dirección de correo electrónico: muniaquino.uoc@gmail.com La fecha límite para presentar las ofertas es: **Fecha: 25/08/2016** **Hora:** ***07:15hs***
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** Dirección: Destefano, Pancha Garmendia e/ Cerro León, Oficina Secretaria General y/o UOC Ciudad: Gral. Elizardo Aquino, Paraguay **Fecha: 25/08/2016 Hora: 07:30 hs**

2. *Los insumos necesario para la preparación del almuerzo escolar. deberán ser adquiridos de los productores de la* ***Agricultura Familiar*** *registrados en el MAG, en un porcentaje mínimo de 30% con relación al monto del contrato, según lo establecido en la resolución* ***2915/15 Art 4****, Por la cual se aprueba el reglamento que establece el mecanismo para la aplicación de los requisitos de la compra a los productores de la agricultura familiar registrados en al MAG establecido en el art. 17 inc. a) del Decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015. .*

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

3. *DONDE DICE*

Margen de Preferencia para productos nacionales

- De acuerdo a las disposiciones establecidas en el Art. 159 de la Ley de presupuesto Nº 4848/2013 Y dictamen Ministerio de Hacienda nº 126/2013 "QUE LOS PRODUCTOS DEBEN SER DE ORIGEN ESTRICTAMENTE NACIONAL.

DEBE DECIR

Ley 5554/16

Artículo 146. Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente.

4. **Las especificaciones técnicas quedan de la siguiente manera:**

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
11597	Esc. N° 4423 Santa Librada	49	Casco Urbano-0972268942	**Julio Merced Caceres Samudio**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
12111	Esc. Nº 7019 Vicente Ignacio Iturbe	26	Casco Urbano-0981 927790	**Nilsa Esther Barrios Agüero**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11599	Esc. Nº 4424 Dr. Luis Maria Argaña	39	Casco Urbano-0982 958744	**Lider Idalino Martinez Delosantos**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11125	Esc. Nº 635 San Juan Bautista	44	Compañía Hugua Poi-0983 497603	**Carlos Amide Colarte Iglesia**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11143	Esc. Nº 2625 Don Rufino González	47	Compañía Ñumbue-0983 296784	**Ilario Lopez**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11140	Esc. Nº 1883 Pablo Humberto Forestieri	48	Compañía Chamorro-0982 337308	**Ramon Santacruz Figueredo**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11145	Esc. Nº 1945 Santa Lucia Polento	97	Compañía Polento-0985 550249	**Osvaldo Antolin Prieto Zarate**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11686	Esc. Nº 5018. Nº Dr. Pedro P. Peña	49	Compañía San Francisco-0985 156563	**Tomas Santacruz Caceres**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11144	Esc. Nº 2215 San Blas	41	Compañía San Francisco-0982 385237	**Bernardo Gonzalez Martinez**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
13780	Esc. 7320 Araza Poty Asentamiento Punta Pora	78	Asent. Punta Pora-0984 912182	**Maribel Colman Dettez**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11139	Esc. 2945 Ntra. Señora de la Asunción	30	Compañía Ycua Niño-0984912182	**Lucia Santacruz Amarilla**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

11577	Esc. 4428 San Rafael	127	Compañía Hugua Guazu-0981 730650	**Miguel Florenciani Diaz**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11811	Esc. 4694 San Luis	21	Asent. Norte Poty-0983 387971	**Pedro Ismael CespedesnLeiva**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**
11511	Esc. 4425 3 de Mayo	50	Compañia Santa Clara-0982 122804	**Herminio Caceres Quintana**	**30-03-Fonacide**	**34 dias**

Gustavo Ariel Valdez Parino
Responsable U.O.C.

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 kcal.** **SEMANA 1:** Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 450 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 2:** Día 1: 450 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 500 kcal Día 5: 450 kcal **SEMANA 3:** Día 1: 470 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 4:** Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 450 kcal Día 5: 500 kcal
Composición del menú	
Horario de elaboración del menú	7:00 a 10:00 hs.
Horario de distribución	<u>Turno Mañana:</u>

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

	De 11:00 a 12:00hs. **Turno Tarde:** **De 12:00 a 13:00hs.**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consiste en alimentos fresco y natural, constituido por: **-Plato principal.** **-Ensaladas.** **-Postre.**
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	**VER ANEXO "a"**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**VER ANEXO "b"**
Modalidad del almuerzo escolar Elaborado **en la institución educativa.**	El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizará en los predios de las Escuelas beneficiadas con el almuerzo escolar.

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	-La municipalidad hará un monitoreo mensual mediante una persona designada. El control de la calidad del almuerzo consumido por los niños/as todos los días estará a cargo de los técnicos de la empresa adjudicada, así como también de la capacitación de los personales que se realizará de manera mensual.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

El personal contará con uniformes, delantales, gorros y pelo recogido. Y se llevarán en cuenta los cinco pasos para la manipulación de alimentos según la OPS/INAN.

-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.

- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.

-La Municipalidad de Gral Elizardo Aquino a través de un funcionario a

		ser designado, del departamento de Salubridad e Higiene verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

Gustavo Ariel Valdez Parrio
Responsable U.O.C.

3. Ejemplo de menú cíclico

	Semana 1				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Arroz con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	So´oapu´a con arroz
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación
KCAL	488	500	418	470	505

	Semana 2				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con fideo	Caldo de hortalizas con carne	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación
KCAL	480	470	500	422	500

	Semana 3				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y fideo	Feijao y vegetales con arroz blanco	Albóndigas de carne con arroz	Estofado de pollo con papa	Fideo con salsa de carne
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Dulce de mamón	*fruta de estacion	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*Fruta de estación
KCAL	430	500	500	489	490

	Semana 4				
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Guiso de mandioca y carne	Caldo de poroto con fideo	Vorivori de carne	Guiso de poroto con arroz
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	*Fruta de estación	*Fruta de estación	*fruta de estación	*Fruta de estación	*fruta de estación
KCAL	498	446	500	490	500

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.
*fruta de estación y según disponibilidad de la zona , respetando las combinaciones nutricionales

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentado. Consignar los mismos por una persona.

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingrediente	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (470 kcal)	**Plato principal**	Soyo con mandioca	Soyo de hortalizas: -Sal fina yodada 0 5 g -Carne de primera molida 70 g -Arroz 20 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 10 g -Tomate 30 g - Orégano 3g -Agua 320 ml. - Laurel 1g -Zapallo 50 g -Zanahoria 30 g -Aceite 5g Queso Paraguay 10 g Mandioca 100gr		Soyo con hortalizas 1 Lavar y cortar las verduras. 2 Cocinar en una otra olla el tomate con el aceite, revolver hasta que se cocine bien, luego agregar la cebolla, Locote, zanahoria, zapallo ajo; cocinar hasta que se forme una salsa. 3 La carne molida disuelta junto con el agua fría, agregar a la olla, junto con las verduras y sal yodada y revolver continuamente hasta que hierva. Luego agregar el arroz y seguir revolviendo hasta que quede espeso y no se corte, agregar el queso. 4 Una vez blandos el arroz retirar del fuego. Tapar durante 5 minutos para concentrar el sabor, servir caliente. Mandioca. Pelar y luego lavarlos con abundante agua, poner para hervir. Y servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Cebolla 15 g -Lechuga 50 g -Tomate 30 g -Aceite 3 ml		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Naranja150 g	1 mediano	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 2 (500 kcal)	**Plato principal**	Arroz con salsa de pollo	Salsa de pollo. -Pechuga de pollo 90 g		1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

			-Aceite 5ml g -Sal fina yodada 0,5 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 11 g -Tomate 30 g Arroz blanco. -Cebolla 39 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Arroz blanco 45 g		2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo. Reservar. 4. En una misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén bien blandas. Luego adicionar la carne sellada y cocinar aproximadamente 30 minutos. OBS: Agregar agua caliente si es necesario. 5. Preparación del arroz. 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Tomate 30 g -Pepino 22 g -Aceite 3ml -Sal fina yodada 0,5 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar
	Postre	Frutas	-Banana 70 g	1 unidad mediana	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 (450 kcal)	**Plato principal**	Caldo de poroto con fideo	Poroto negro 45 g -Fideo 15 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 25 g -Zanahoria 22 g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5ml		1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.

	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3 ml -Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Naranja 100 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar
Día 4 (470 kcal)	**Plato principal**	Estofado de pollo con papa	Estofado de pollo con papa: -Pechuga de pollo 90 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Papas 180 g -Perejil 2 g -Aceite 5ml -Cebollita 4 g -Ajo 1 g -Perejil 3 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente 4. Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Perejil 3 g -Zanahoria 22 g -Repollo 48 g -Aceite 3ml -Limon (gotitas) -Cebollitas 2 g -Sal fina 0,5 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar
	Postre	Frutas	-Piña 100 g	1 rodaja	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 5 (500 kcal)	**Plato principal**	So´oapu´a con arroz	So´oapu´a: -Carnaza de primera molida 90 g -Harina de maiz 15 g -Tomate 30 g -Aceite 5ml -Cebollita 4 g -Locote 11 g Arroz blanco: -Sal fina yodada 0.5 g -Arroz blanco 45 g		So´oapu´a: 1. Cortar el ajo, la cebolla en pequeñitos trozos. 2. En una olla ponemos el aceite y cuando estén caliente agregamos las verduras cortadas, hechamos un poquito de sal para sudar y tapamos. 3. Vamos removiendo de vez en cuando para que no se peguen. 4. Sabremos que están cocidas cuando se vuelven transparente, en especial la cebolla. Retiramos del fuego y reservamos. 6. En un recipiente preparamos la mezcla

Gustavo Ariel Valdez Painño
Responsable U.O.C.

			-Aceite 5ml		porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos 5. Luego agregar el arroz previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3ml -Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Mandarina 150 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 2 (470 kcal)	**Plato principal**	Guiso de arroz con carne	Guiso de arroz con carne: -Carne de primera 90 g -Arroz 45 g -Tomate 30 g -Cebolla 40 -Locote 11 g -Aceite 5 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		1. Lavar la carne. 2. Lavar y cortar las verduras en trozos medianos 3. En una olla con aceite, sellar la carne agregar el tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente. Dejar hervir la preparación 4. Por último, agregar el arroz, dejar cocinar hasta que esté blando
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Aceite 3ml -Pepino 50 g -Zanahoria 22 g -Tomate 30 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Banana 70 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

Gustavo Aliel Valdez Zapata
Responsable U.O.C.

Día 3 (580 kcal)	**Plato principal**	Picadito de pollo con fideo	Picado de pollo: -Pechuga de pollo 95 g -Tomate 30 g -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Zanahoria 22 g -Ajo 1 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Laurel 1 g -Agua cantidad necesaria Fideo: -Fideo tallarín 45 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las demas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar el fideo y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Perejil 3 g -Repollo 48 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Limón cantidad necesaria		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Melón200 g	2 rodajas	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 (422 kcal)	**Plato principal**	Caldo de hortalizas con carne	Caldo de hortalizas con carne: -Fideo nido 11 g -Carne de primera 90 g -Ajo 1 g -Cebolla 39 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Zapallo 49 g -Laurel 1 g		Caldo de hortalizas con carne: 1. Lavar y cortar las verduras. 2. Cocinar en una olla el tomate con el aceite, revolver hasta que se cocine bien, luego agregar la cebolla, locote, zanahoria, zapallo, ajo y el oregano seco; cocinar hasta que se forme una salsa. 3. La carne disuleta junto con el agua fria, agregar a la olla, junto con las verduras y sal yodada y revolver continuamente hasta que hierva. Luego seguir revolviendo hasta que quede espeso y no se corte. 4. Retirar del fuego y agregar el oregano. Tapar con 5 minutos para concentrar el sabor; servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Cebollita 4 g -Lechuga 50 g	1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

			-Tomate 30 g -Cebolla 26 g -Zanahoria 22 g		
	Postre	Frutas	-Naranja 120 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 5 (500 kcal)	**Plato principal**	Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo: -Pechuga de pollo 70 g -Tomate 30 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Zanahoria 22 g -Ajo 1 g -Aceite 3 g -Sal yodada 0,5 g -Laurel 1 g -Cebolla 20 g -Agua cantidad necesaria -Orégano 5 g Polenta: -Harina de maiz 50 g -Leche 20 ml -Queso paraguay 10 g -Cebolla 20 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		Salsa de pollo: 1 Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo 2 Lavar y cortar las verduras 3 En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente 4 Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir POLENTA 1 Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearle en aceite 2 Previamente mezclar la harina de maiz con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar 3 Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maiz esté totalmente cocida.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 30 g -Perejil 3 g -Cebolla 26 g -Aceite 2 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Piña 100 g	1 rodaja	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

SEMANA 3

Día	Comida	Menú Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (430 kcal)	**Plato principal**	Caldo de pollo con verduras y fideo	Caldo de hortalizas con carne: -Fideo nido 11 g -Pechuga de pollo 90 g -Ajo 1 g		1 Lavar el pollo. 2 Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños 3 Hervir el agua y agregar el

				-Cebolla 40g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Zapallo 50 g -Laurel 1 g		zapallito, la zahoria. Cocinar con la olla tapada. 3 Cuando las primera verduras estén listas agregar el pollo, la cebolla, el tomate, el fideo y por ultimo la cebollita y el perejil picado. 4 Cuando las verduras estén blandas agregar la sal yodada con moderación, revolver y retirar del fuego. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas		-Cebollita 4 g -Lechuga 32 g -Tomate 30 g -Cebolla 26 g -Zanahoria 22 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Dulce de mamón		-Mamón 50g. -Azúcar 30g. -Agua 1 L. -Clavo de olor	1/2 unidad 1 cucharada 1 litro A gusto	1- Lavar con abundante agua, pelar y cortar el mamón en rodajas. Poner en una cacerola, agregarle agua y hervir por cinco minutos. 2- Retirar del fuego y colocar en un bol con agua. 3- En la cacerola poner un poquito de agua, hasta cubrir la mitad del mamón. Agregar el azúcar en igual proporción. 4- Volver a hervir a fuego lento durante dos horas.
Día 2 (500 kcal)	**Plato principal**	Feijao y vegetales con arroz blanco		Feijao: -Cebolla40 g -Locote 11 g -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Poroto negro 60 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g Arroz blanco: -Cebolla20 g -Aceite 2 ml -Sal yodada 0,5 g -Arroz blanco 45 g		Feijao y vegetales: 1 Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3 Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 4 Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

					Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g -Perejil 3 g -Zanahoria 22 g -Aceite 2 g -Cebollita 8 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Naranja 110 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 (500 kcal)	**Plato principal**	Albóndigas de carne con arroz	Albóndigas: -Carnaza de primera molida 94 g -Arroz 45 g -Galleta molida 15 g -Tomate 30 g -Zapallo 50 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g		1. Cortar el ajo, la cebolla en pequeñitos trozos. 2. En una olla ponemos el aceite y cuando estén caliente agregamos las verduras cortadas, echamos un poquito de sal para sudar y tapamos. 3. Vamos removiendo de vez en cuando para que no se peguen. 4. Sabremos que están cocidas cuando se vuelven transparente, en especial la cebolla. Retiramos del fuego y reservamos. 5. En un recipiente preparamos la mezcla de la carne para la albóndigas. Mezclamos la carne y la mitad de las verduras que preparamos. 7. Con una cuchara tomamos una porción de la mezcla de carne aplanamos y la ahuecamos. Darle forma redonda como una croqueta. 8. Pasamos estas albóndigas por la galleta molida para luego freírlas con aceite caliente. 9. Con la mitad de las verduras,

Gustavo Ariel Valdez Paniño
Responsable U.O.C.

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

					agregamos la salsa de tomate. Rectificamos la sal. Dejamos cocinar 5 minutos agregamos la albóndigas para que se terminen de cocer dentro de la salsa a fuego durante 15 a 20 minutos. Servir. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Repollo 48 g -Tomate 30 g -Cebollita 8 g -Aceite 3 ml -Zanahoria 22 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Piña 200 g	2 rodajas	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 (480 kcal)	**Plato principal**	Estofado de pollo con papa	Estofado de pollo con papa: -Pechuga de pollo 90 g -Cebolla 40 g -Locote 12 g -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Papas 200 g -Perejil 2 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Ajo 1 g -Perejil 3 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Perejil 3 g -Zanahoria 2 g -Repollo 48 g -Aceite 2 g -Limón (gotitas) -Cebollitas 2 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.

			-Sal fina 0,5 g		
	Postre	Frutas	-Melon 200 g	2 rodajas	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Dia 5 (490 kcal)	**Plato principal**	Fideo con salsa de carne	Fideo: -Fideo 45 g -Cebolla 39 g -Aceite 2 ml -Sal yodada 0,5 g Picado de carne: -Carne de primera picada 70 g -Cebolla 39 g -Tomate 45 g -Zanahoria 22 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Locote 11 g -Ajo 1 g		1 Lavar la carne 2 Lavar y cortar las verduras 3 En una olla saltear la carne en el aceite, luego agregar cebolla, ajo, tomate, locote y cocinar hasta que estén blandas, por ultimo agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientea y cocinar con la olla tapada. 4 Pasado 10 minutos agregar las zanahorias ralladas y la sal yodada. 5 Terminar la cocción en olla tapada y una vez lista, servir con el arroz. Preparación del fideo: 1 Lavar el fideo 2 Colocar en una olla aceite, sellar el ajo 3 Agregar la sal yodada 4 Agregar agua caliente, y tapa la olla 5 Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 48 g -Tomate 30 g -Cebollita 4 g -Aceite 10 g -Zanahoria 22 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Banana 70 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

SEMANA 4

Dia	Comida	Menu Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Dia 1 (498kcal)	**Plato principal**	Tallarin de pollo	Salsa para tallarin de pollo: -Ajo 1 g -Tomate 30 g		1 Lavar y cortar en pequenos trozos el pollo. 2 Lavar y cortar las verduras

Gustavo Ariel Valdez Panno
Responsable U.O.C.

			-Cebolla 39 g -Locote 11 g -Pechuga de pollo 90 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Sal yodada 0,5 g Fideo: -Fideo espagueti 45 g -Sal fina yodada 0,5 g		3. En una olla con aceite, sellar el pollo. Reservar 4. En una misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén bien blandas. Luego adicionar la carne sellada y cocinar aproximadamente 30 minutos. OBS: Agregar agua caliente si es necesario 5. En otra olla, cocinar el fideo tallarin en agua con sal yodada, por 12 a 15 minutos. Escurrir el fideo y servir con la salsa de carne.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g -Zanahoria 22 g -Pepino 34 g -Aceite 2 g -Cebollita 8 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Banana 70 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar
Día 2 (500 kcal)	**Plato principal**	Guiso de mandioca con carne	Guiso de mandioca con carne: -Carne de primera 95 g -Mandioca 100 g -Tomate 30 g -Cebolla 40 -Locote 11 g -Aceite 5 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria		Guiso de mandioca con carne: 1. Lavar y cortar en pequeños trozos la carne. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar la carne, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la mandioca y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g -Cebolla 26 g -Tomate 30 g -Cebollita 2 g -Aceite 2 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Melón200 g	1 unidad	Lavar con abundante agua

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

					pelar y cortar.
Día 3 (500 kcal)	**Plato principal**	Caldo de poroto con fideo	Caldo de poroto con fideo y zanahoria: -Poroto negro 45 g -Fideo 15 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 25 g -Zanahoria 22 g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5 g		Preparación del plato: 1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3 ml -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Naranja	- Naranja 150 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 (490 kcal)	**Plato principal**	Vorivori de carne	Vorivori de carne: -Ajo 1 g -Carnaza de primera 94 g -Harina de trigo 10 g -Harina de maízcocido 45 g		Vorivori de carne: 1. Lavar la carne. 2. Sellar la carne, evitando que se quemen. Agregar el agua y dejar que se cocine hasta que se ablande. 3. Lavar y cortar en trozos

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

				-Aceite 5 g -Tomate 30 g -Zapallo50 g -Zanahoria 22 g -Sal yodada 0,5 g -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Orégano 5 g		las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado. Preparación del vorivori: 1. Poner la harina de maíz, la harina de trigo en recipientes para hacer el vorivori. 2. Humedecer con el caldo bien caliente y sin grasa hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 3. Colocar las bolitas de vorivori en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5 minutos. Retirar del fuego, agregar la cebollita en hoja picada y el orégano. Servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas		Ensalada: -Tomate 30 g -Pepino 22 g -Perejil 2 g -Sal yodada 0,5 g		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar
	Postre	Frutas		-Piña 200 g	1 feta	Lavar con abundante agua pelar y cortar
Día 5 (500 kcal)	**Plato principal**	Guiso de poroto con arroz		Guiso de poroto con arroz -Arroz 45 g -Poroto 45 g -Quesoparaguay 10 g -Cebolla 39 g -Tomate 30 g -Locote 11 g -Ajo 1 g -Zapallo 50 g -Cebollita 4 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g		1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

				porotos estén blandos. 5 Luego agregar el arroz previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6 Revolver bien y retirar del fuego Luego servir
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 30 g -Zanahoria 22 g -Perejil 3 g -Lechuga 48 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Limón cantidad necesaria		Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
Postre	Frutas	-Naranja 150 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar

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

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.

4. Descripción de la modalidad empleada

1. La elaboración del almuerzo escolar se realiza en las instituciones a cargo de la empresa que es adjudicada, se empieza la elaboración a las 7:00hs y se sirve el almuerzo a las 11:00 hs para el turno mañana y a partir de las 12:00hs para el turno tarde. La cocina cuenta con tres áreas: el comedor, el depósito y el área de preparación de alimentos, la misma está equipada con todos los equipos para la elaboración del almuerzo; heladera, congelador, cocina industrial, mesada, licuadora eléctrica, estantes, taper, bandejas, para la preparación del almuerzo la cocina consta con cucharones, espumaderas, cuchillos de diferentes tamaños, coladores, tablas de, picar, ollas, bandejas, pisador de carne y los utensilios para la distribución platos , cucharas, cuchillos, tenedores, vasos, compoteras, tacho grande para residuos. Se cuenta con un personal capacitado para la elaboración del menú: la cocinera, y una ayudante de cocina. La capacitación se realiza diaria, semanal y mensualmente. Control en la preparación y en la distribución. Así como también un control en los proveedores de las mercaderías para la preparación del almuerzo. A la hora de preparar el almuerzo la cocinera y la ayudante tienen uniformes establecidos de color blanco, así como también calzados adecuados, delantales y gorros, a la hora de la distribución lo hacen con guantes desechables en donde previamente se realiza la desinfección de las manos con un lavado correcto y la aplicación del alcohol en gel, este mecanismo también se utiliza en el proceso de elaboración de los alimentos.

4. DONDE DICE

Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). **El establecimiento debe tener asiento en un radio no mayor 120 km de la Convocante. DEBERÁ PRESENTARSE CON LA OFERTA AL MOMENTO DEL ACTO DE APERTURA DE SOBRES.**

DEBE DECIR

Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999).

MUNICIPALIDAD DE GRAL. AQUINO
U.O.C

Gustavo Ariel Valdez Patiño
Responsable U.O.C.