Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Direccion: Av. Paraguay (esq.) Yacare Valip
Telefono: 046 262205
E - mail: munisalto_uoc@outlook.com

NOTA DE COMUNICACIÓN

Salto del Guairá, 03 de marzo de 2020

Abog. Pablo Fernando Seitz Ortiz, Director
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
Presente:

La unidad operativa de contrataciones de la municipalidad de Salto del Guairá, se dirige a usted en relación a la Nota DNC N° 2027/2020.

Que, en tal sentido se remite la adenda N° 2 con la cual se procede a introducir modificaciones al procedimiento licitatorio por Concurso de Ofertas LCO N° 19/2019 con la descripción ***"Provisión de Almuerzo Escolar a Instituciones Educativas – Ad Referéndum"*** identificado en el SICP con el ID N° 373886, de conformidad a las disposiciones establecidas en la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas" y el Decreto Reglamentario 21.909/03 y sus modificatorias.-

Sin otro motivo en particular me despido de usted.-

Atentamente.-

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Fernandez Aquino
Responsable de la UOC

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valja
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

DICTAMEN JUSTIFICATIVO

Salto del Guairá, 03 de marzo de 2.020

Abogado Pablo Fernando Seitz Ortiz
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas D.N.C.P.
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted en mi carácter de encargado de la Unidad Operativa de Contrataciones de la municipalidad de Salto del Guairá a efecto de elevar el presente dictamen que justifican las razones que motivaron a la convocante a realizar el procedimiento licitatorio para la adquisición del servicio de almuerzo escolar fuera del plazo previamente establecido.

Que, el motivo obedece principalmente a la falta de coordinación entre los responsables del área de educación para la entrega a tiempo a la convocante la microplanificación educativa para alimentación escolar, documento que proporciona los datos que se requieren para la elaboración del Proyecto de Almuerzo Escolar que previamente al llamado debe ser verificado y autorizado por el Departamento de Alimentación Escolar dependiente del Ministerio de Educación y Ciencias, dado al retraso mencionado y otras causas ajenas a la voluntad de la convocante es que nos hemos visto en la obligación de iniciar el proceso de llamado a licitación de referencia de forma extemporánea.

Que, ante esta situación solicitamos las consideraciones pertinentes, asumiendo el compromiso de adecuarnos a los plazos establecidos por la normativa vigente.

Sin otro motivo en particular, hago propicia la ocasión para expresarle mis saludos.

Atentamente.-

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

.....
Abog. Orlando Fernández Aquino
Responsable de la UOC

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

ADENDA N° 2

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS LCO N° 19/2019

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR A INSTITUCIONES EDUCATIVAS - AD REFERENDUM" - ID N° 373886

Salto del Guairá, 03 de marzo del 2.020

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Salto del Guairá, conforme a los preceptos establecidos en el Artículo 22 de la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas y el Artículo 40 del Decreto 21909/03, en el marco del procedimiento por Concurso de Ofertas LCO N° 19/2019 con la descripción "Provisión de Almuerzo Escolar a Instituciones Educativas – Ad Referéndum" identificado en el SICP con el ID N° 373886 , procede a modificar e incluir los siguientes criterios al Pliego de Bases y al SICP:

- **Aspectos Observados por Nota DNC N° 2077/2020**

1) No han adjuntado la Justificación de la comunicación extemporánea del llamado de referencia con respecto a lo que prevé la reglamentación vigente.

- **Respuesta de la convocante:**
- Se remite en documento adjunto la justificación comunicando la realización del proceso licitatorio para adquisición del servicio de almuerzo escolar.

2) El id que posee la página 1 del pliego remitido (373866), no corresponde al proceso de referencia.

- **Respuesta de la convocante:**
- El id que corresponde al presente llamado licitatorio es el **373886**

3) La forma de pago que han establecido en el SICP, no coincide con lo que figura en el pliego remitido.

- **Respuesta de la convocante:**
- La forma de pago establecida y que prevalece para el presente llamado es **A PLAZOS** el cual se ha modificado e indicado en el SICP y en el PBC.

4) La convocante no ha tildado la opción contrato abierto en el SICP y no ha indicado en la pro forma de contrato la vigencia (plazo) conforme a lo establecido en la Resolución DNCP N° 844/18 Art.3.

- **Respuesta de la convocante:**
- El sistema de adjudicación establecido por la convocante para el presente llamado es **POR EL TOTAL.**
- El plazo de vigencia en la pro forma del contrato es **HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES.**

Sección II punto 6
Capacidad Financiera
Donde Dice:

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**

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

a) para 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 3 últimos años 2016, 2017,2018

*b) **Endeudamiento:** pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años 2016, 2017,2018

*c) **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*

El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo 2016, 2017,2018.

b) para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. 2016, 2017,2018.

c) para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Oliver Yanel Fernández Ingomi
Encargado U.O.C.

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. 2016, 2017,2018.

d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales 2016, 2017,2018

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

El oferente deberá demostrar que cuenta con liquidez de como mínimo 50% del monto de su oferta en cuenta corriente y/o caja de ahorro o línea de crédito aprobado por una entidad financiera.

Sección II punto 6

Debe Decir:

A) CAPACIDAD FINANCIERA:

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

a) Para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

d) **Ratio de Liquidez**: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años (2.014 - 2.015 – 2.016 – 2.017 – 2.018)

e) **Endeudamiento**: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años (2.014 – 2.015 – 2.016 – 2.017 – 2.018)

f) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

El promedio en los años (2.014 - 2.015 – 2.016 – 2.017 – 2.018) años, deberá ser igual o mayor a 1.

b) Para contribuyentes de IRPC

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 106) de los ejercicios fiscales (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018), presentadas ante la SET.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018). -

c) Para contribuyentes de IRP

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 104) de los ejercicios fiscales (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018), presentadas ante la SET.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018).

d) Para contribuyentes exclusivamente IVA General

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 120) de los meses que conforman los ejercicios fiscales cerrados (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018), presentadas ante la SET.

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2.014, 2.015, 2.016, 2.017, 2.018)

Los oferentes deberán contar con un capital operativo integrado equivalente al cincuenta por ciento (50%) de la oferta presentada como mínimo, al cierre del ejercicio fiscal 2.018, reflejado en su balance del mencionado año.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

En caso de consorcios el socio líder deberá cumplir con el setenta por ciento (70%) y cada integrante del consorcio deberá cumplir en total con el treinta por ciento (30%) de los requisitos. -

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Sección II punto b

Donde Dice:

(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 comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos.
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al *50* % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2013, 2014 - 2.015 – 2.016 -2017 y 2018. Así mismo debe demostrar experiencia en la elaboración y distribución de como mínimo 400 platos diarios por un tiempo no menor a 40 días en los años mencionados.
- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión
- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Podrán presentarse la cantidad de contratos y facturas que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados y documentaciones que acrediten un desempeño satisfactorio.
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los requisitos solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Podrán presentarse la cantidad de facturaciones de venta 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.

Sección II punto b

Debe Decir:

(c) **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, la cual se encuentre vinculada a la comercialización y/o elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos aptos para el consumo humano para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al cincuenta por ciento (50 %) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, durante los años (2.014 - 2.015 – 2.016 - 2017 – 2.018.

El oferente deberá presentar documentación que acredite contar con un local (depósito) propio o alquilado debidamente equipado dentro de la jurisdicción de la convocante que sirva para el acopio, almacenamiento y distribución de los insumos de manera a evitar retrasos en la entrega de insumos, el mismo deberá contar con habilitación del INNAN y patente municipal vigente.

Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión

En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.

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

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Diosel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

satisfactorio. Los contratos deberán ir acompañadas por el el certificado de cumplimiento de contrato o constancia de buen desempeño del servicio prestado otorgado por la entidad contratante.

En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social.

Podrán presentarse la cantidad de facturaciones de venta y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado.

Sección III

Donde Dice

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 Guias 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, y servidos 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. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 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 pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	So o Apu a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos de salsa + 90 gramos de arroz	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos
Ensaladas		Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga tomate y cebolla	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Picadito de carne con papa	Guiso de pollo con fideo	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	170 gramos	170 g
	Edad Escolar	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	250 gramos	250 g
Ensaladas		Lechuga, tomate y zanahoria	Berro, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y cebolla	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Fruta de estación (banana	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Barritas de maní	Fruta de estación (banana)

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Rolando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarin con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g Salsa + 80 g de Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensaladas		Repollo, zanahoria y tomate	Berro, zanahoria y cebolla	Lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, remolacha y zanahoria
Postres		Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 g de picadito + 110 g de puré	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 g de picadito + 160 g de puré	300 gramos
Ensaladas		Repollo, remolacha y zanahoria	Lechuga, zanahoria y cebolla	Berro, zanahoria y tomate	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Barritas de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

4. **Recetario del menú cíclico**

Platos principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo 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 42 g 16 g 14 g 8 g 3 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. **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 Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.
Adg. Oscar Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisallo_uoc@outlook.com

70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 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 16 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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So'o apu'a **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	 80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yaçaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maiz 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 0,5 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 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 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 maiz 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 maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 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 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 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. Observación: 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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de papa con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 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 42 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 045 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Edad escolar: 300 gramos				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna 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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin 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 40 g 0,5 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo			
Vori vori de pollo	Harina de maiz	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Tomate			Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal
Rendimiento:	Zanahoria	40g	40g	yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el
1 porción	Queso Paraguay	25g	24g	tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar
	Cebolla	20g	16g	agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10
Energía:	Locote	10g	10g	minutos.
351 kcal	Aceite			Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Orégano	10g	9g	Mezclar en un bol harina de maiz con el queso Paraguay e integrar
Peso por porción:	Ajo	10g	8g	bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para
Nivel inicial:	Sal yodada	5ml	5ml	formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua,
240 gramos	Laurel	0,5g	0,5g	apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
Edad escolar:	Agua potable	0,5g	0,5g	Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la
350 gramos		0,5g	0,5g	superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
		0,2g	0,2g	
		c/n	c/n	

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:**
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y
	Tomate			cocinar hasta que este blando.
Rendimiento:	Cebolla	60 g	59 g	
1 porción	Locote	15 g	14 g	**Guiso de mandioca:**
	Aceite	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en
Energía:	Ajo	5 ml	5 ml	cubos.
363 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	Saltear la carne en el aceite y ajo.
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta
Nivel inicial:		c/n	c/n	que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y
170 gramos				picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más
Edad escolar:				aproximadamente.
250 gramos				Agregar agua si es necesario.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y
	Zapallo	60 g	32 g	reservar.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta
	Zanahoria	20 g	16 g	que estén tiernos.
Energía:	Queso Paraguay	15 g	15 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz
297 Kcal	Cebolla	10 g	9 g	con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver
	Locote	10 g	8 g	lentamente hasta que la carne este cocida.
Peso por Porción:	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Nivel inicial:	Orégano	0,5 g	0,5 g	
240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo**
Polenta con 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.
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por
	Aceite	3 ml	3 ml	ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	agregar la sal.
307 Kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				**Polenta**
Nivel inicial:	**Polenta**			Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal
70g salsa + 170g	Agua potable	200 ml	200 ml	yodada.
polenta	Harina de maiz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma
Edad escolar: 100g	Cebolla	15 g	14 g	de nieve de lluvia con un cemidor a fin de evitar grumos. Retirar del
salsa + 250g polenta	Queso Paraguay	10 g	10 g	fuego.
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Tacuara Valle
Teléfono: 0[illegible] 242206
E-mail: municsalto_uoc@outlook.com

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** 271 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. **Observación**: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo 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 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 20	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)

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 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 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Disnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 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 picar los demás vegetales. 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: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 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 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: 42 kcal Peso por porción: 56 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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:	Lechuga Pepino y Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Cristino Cristian Fernández Aguirre
Encargado U.O.C

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Tacuara Valía
Teléfono: 0743 24220
E-mail: contratasalto_jan@outlook.com

39 kcal Peso por porción: 60 g				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 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 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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 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 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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 10 g 20 g 3 ml 0,5 g	18 g 9 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y picar 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Lechuga Tomate y 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 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Ing. Oscar [illegible]
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 045 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Menú 15	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 16	**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 17	**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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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: 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 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 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.
Orlando Oscar Fernández Arévalo
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq. Tenaris Valle)
Teléfono: 046 247224
E-mail: municsdg_uoc@outlook.com

Postres				
Menú 1	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.
Postre 2	**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.
Postre 3	**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
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1** porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 60 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.
Postre 5	**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.
Postre 6	**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.
Postre 7	**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
Postre 8	**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.
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 10	**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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Ing. Orlando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valja
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Menú 11	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
Postre 12	**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.
Postre 13	**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
Postre 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.
Postre 15	**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.
Postre 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 17	**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.
Postre 18	**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
Postre 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.
Postre 20	**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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL G... DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Israel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: (0743) 242205
E-mail: [illegible]@hotmail.com

Cálculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.
CONFORME EXCELL

		Semana 1 TOTAL l/kg	Semana 2 TOTAL l/kg	Semana 3 TOTAL l/kg	Semana 4 TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	27,84	25,056	27,84	25,056	105,792	740,544
Ajo	kg	1,74	1,74	1,74	1,74	6,96	48,72
Almidón de maíz	kg	3,48	0	3,48	0	6,96	48,72
Arroz	kg	45,24	0,44	45,24	10,44	111,36	779,52
Arveja en granos	kg	3,48	0	3,48	0	6,96	48,72
Azúcar	kg	6,96	6,96	6,96	6,96	27,84	194,88
Banana	kg	151,12	56,8	187,92	187,92	682,08	4774,56
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	20,88	0	20,88	0	41,76	292,32
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,1392	0,1392	0,1392	0,1392	0,5568	3,8976
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	33,52	63,52	41,76	63,52	292,32	2046,24
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	62,64	73,08	62,64	73,08	271,44	1900,08
Cebollita de hoja	kg	3,48	3,48	3,48	3,48	13,92	97,44
Choclo	kg	6,96	0	6,96	0	13,92	97,44
Clavo de olor	kg	0	0,1392	0	0,1392	0,2784	1,9488
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	20,88	0	20,88	41,76	292,32
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	10,44	27,84	10,44	27,84	76,56	535,92
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	27,84	27,84	27,84	27,84	111,36	779,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	34,8	0	34,8	69,6	487,2
Laurel	kg	0,2784	0,4176	0,2784	0,4176	1,392	9,744
Leche entera	l	83,52	34,8	83,52	34,8	236,64	1656,48
Lechuga	kg	0	20,88	0	20,88	41,76	292,32
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	34,8	34,8	34,8	34,8	139,2	974,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	139,2	139,2	974,4
Mandarina	kg	111,36	111,36	0	111,36	334,08	2338,56
Mandioca	kg	0	139,2	0	139,2	278,4	1948,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,48	0	3,48	6,96	48,72
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	34,8	0	34,8	243,6
Orégano	kg	0,348	0	0,348	0	0,696	4,872
Papa	kg	139,2	139,2	139,2	139,2	556,8	3897,6
Pechuga de pollo	kg	83,52	41,76	83,52	41,76	250,56	1753,92
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,48	0	3,48	6,96	48,72
Pepino	kg	27,84	27,84	27,84	27,84	111,36	779,52
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	139,2	0	139,2	278,4	1948,8
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	20,88	20,88	20,88	20,88	83,52	584,64
Queso	kg	27,84	31,32	27,84	31,32	118,32	828,24
Repollo	kg	41,76	20,88	41,76	20,88	125,28	876,96

DPTO. U.O.C.

Ing. Orlando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Remolacha	kg	55,68	48,72	55,68	48,72	208,8	1461,6
Sal yodada	kg	3,828	4,524	3,828	4,524	16,704	116,928
Tomate	kg	226,2	198,36	226,2	198,36	849,12	5943,84
Zanahoria	kg	76,56	97,44	76,56	97,44	348	2436
Zapallo/calabaza	kg	222,72	41,76	222,72	41,76	528,96	3702,72

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 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.

5. Control de calidad y participación social

	Descripción
1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -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 Gobernación a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados.
2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Brosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

6. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada:

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

1.1. **Recepción**:
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 frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

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

1.4. **Pre Elaboración y Elaboración**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

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 prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados**
El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menu a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

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.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- 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, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- 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

Abog. Orlando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

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.

2. PERSONAL ADECUADO:

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:
1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

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.

a) 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.

b) El acta de recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.

c) 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.

d) 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.
Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguaya esq. Tacuara Valle
Teléfono: 044 240300
E-mail: contacto_uoc@saltodelguaira

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I.(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1°, 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1402001	9343	Esc. Básica N° 983 Francisca Bernal	Corpus Christi	23	51	215	155											FONACIDE 840
				Sub total	23	51	215	155											
				Total general	74		370												444

04) INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será: / *Para Servicios: Informes.*
Serán presentados 2 (dos) informes
Frecuencia: mensual.
Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de Remisión	*Nota de Remisión*	*MARZO 2020*
Nota de Remisión	*Nota de Remisión*	*ABRIL 2020*
Nota de Remisión	*Nota de Remisión*	*MAYO 2020*

Sección III

Debe Decir

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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, y servidos en condiciones adecuadas de higiene a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

1. **Menú Ciclico**

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Caldo de porotos con arroz	Tallarín con salsa de carne	Sopa Apu'a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos de salsa + 90 gramos de arroz	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	100 gramos Salsa + 200 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos
Ensaladas		Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de carne	Salsa de legumbres con arroz queso	Picadillo de carne con papa	Guiso de pollo con fideo	Rancho de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	170 gramos	170 g
	Edad Escolar	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	250 gramos	250 g
Ensaladas		Lechuga, tomate y zanahoria	Berro, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y cebolla	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Ruedas de Pan	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de porotos con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g Salsa + 80 g de Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensaladas		Repollo, zanahoria y tomate	Berro, zanahoria y cebolla	Lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, remolacha y zanahoria
Postres		Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de porotos con fideo	Picadillo de pollo con puré de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 g de picadillo + 170 g de puré	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 200 gramos polenta	350 gramos	100 g de picadillo + 180 g de puré	300 gramos
Ensaladas		Repollo, remolacha y zanahoria	Lechuga, zanahoria y cebolla	Berro, zanahoria y tomate	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postres		Bombitas de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Tacuara Valija
Teléfono: 061 242206
E-mail: municsalto_mcd@tuned.com

7- RECETARIO DEL MENÚ
Platos Principales

Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vitel ravi de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Perejil Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 80 g 40 g 20 g 20 g 10 g 10 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g sin	70 g 67 g 40 g 24 g 10 g 9 g 9 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g sin	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sofreír 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. Luego agregar agua caliente, tapar y cocinar la carne por 10 minutos más. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mientras, 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. Ponerlas agregando poca cantidad de agua, agregar otra que en agua tibia y poner hasta una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego agregar el tuqui, agregar el perejil.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz integral Rendimiento: 1 porción Energía: 204 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 100 tallos y 100g de arroz Edad escolar: 200 g salsa y 120 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz integral Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	30 g 20 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,2 g sin 40 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g sin	60 g 20 g 14 g 9 g 3 ml 0,5 g 0,2 g sin 40 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g sin	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Sofreír en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los vegetales estén blandos. Incorporar el poroto con el agua tibia y agregar la cebolla. Arroz integral: Sofreír el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: El legumbre utilizado es seco debe ser remojado 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua depende que se agrega al cocinar el frasco en volumen.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadillo de papa con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 318 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebolitas de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 80 g 60 g 20 g 20 g 10 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g sin	184 g 42 g 30 g 16 g 16 g 9 g 3 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g sin	Lavar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sofreír la carnaza al ajo, una vez sofreída 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 blandos.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 70g 40g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g sin	40g 60g 40g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g sin	Lavar, secar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sofreír 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. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 318 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 150 gramos Edad escolar: 200 gramos	Mandioca Huevo Queso Paraguay Cebolla Locote Cebolitas de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 30 g 20 g 10 g 7 g 3 ml 0,5 g 0,5 g sin	112 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g sin	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cocinar en el medio un trozo cortado y cocinar hasta que esté blanda. Revuelto: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sofreír ajo, cebolla, locote con aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca, previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el huevo esté totalmente cocido (revuelto). *50 g de huevo corresponde a la cantidad

Metas: estrategias que brinda educación integral de calidad basada en valores, que promueve la participación, solidaridad e interculturalidad con el fin de formar ciudadanos libres.

Ministerio de Educación y Ciencias

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Dashiel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacare Valle
Teléfono: 616 247265
E-mail: municipalidad.suoc@outlook.com

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
U.O.C.

Lic. Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	50 g 30 g 20 g 20 g 16 g 15 g 9 g 9 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar la carne, deparo libre de ligamentos y grasa. Moliar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sofreir en un recipiente (cebolla, tomate, locote, ajo y colocar hasta que estén sofritos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén tiernos. Revolver ocasionalmente hasta que se forme una crema. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170g salsa + 100g polenta Edad escolar: 170g salsa + 200g 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 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	68 g 50 g 9 g 9 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 9 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo:** Lavar, sazonar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sofreir el pollo con el ajo y aceite. Una vez sofreído agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua, dejando hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén blandas y agregar la sal. **Polenta:** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sofreir la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hayan hervido agregar la harina de maíz en forma de lluvia de forma que no se cocinen a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 201 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Zapallo Porotito seco Tomate Zanahoria Fideo moo Quinoa Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	50 g 30 g 24 g 16 g 10 g 15 g 9 g 9 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Sofreir cebolla, tomate, zanahoria hasta que estén tiernos. Cocinar hasta que los vegetales estén blandos. Hervir el porotito y agua hervida, una vez hervido agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, colocar la preparación del caldo luego de unos 20 minutos aproximadamente y agregar el puré. Desgranar y cocinar la quinoa seca durante aproximadamente 1 hora en agua hervida.

Valor: [illegible]

Ministerio de Educación y Deporte

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadillo de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 289 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadillo + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadillo + 150 g puré	**Picadillo de pollo** Picadillo de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 20 g 15 g 10 g 5g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 50 g 16 g 16 g 14 g 8 g 5g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 30 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadillo de pollo:** Limpiar el pollo deparo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sofreir el pollo en el aceite con el ajo, una vez sofreído agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. Luego, agregar tomate, sal yodada y agua, cocinar hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (más o menos aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se bronce el tomate. Agregar agua si se necesitara. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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 convenientemente.

Menú 20	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 Sal Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	50g 60g 40g 14g 9g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, deparo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sofreir la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa espesa. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

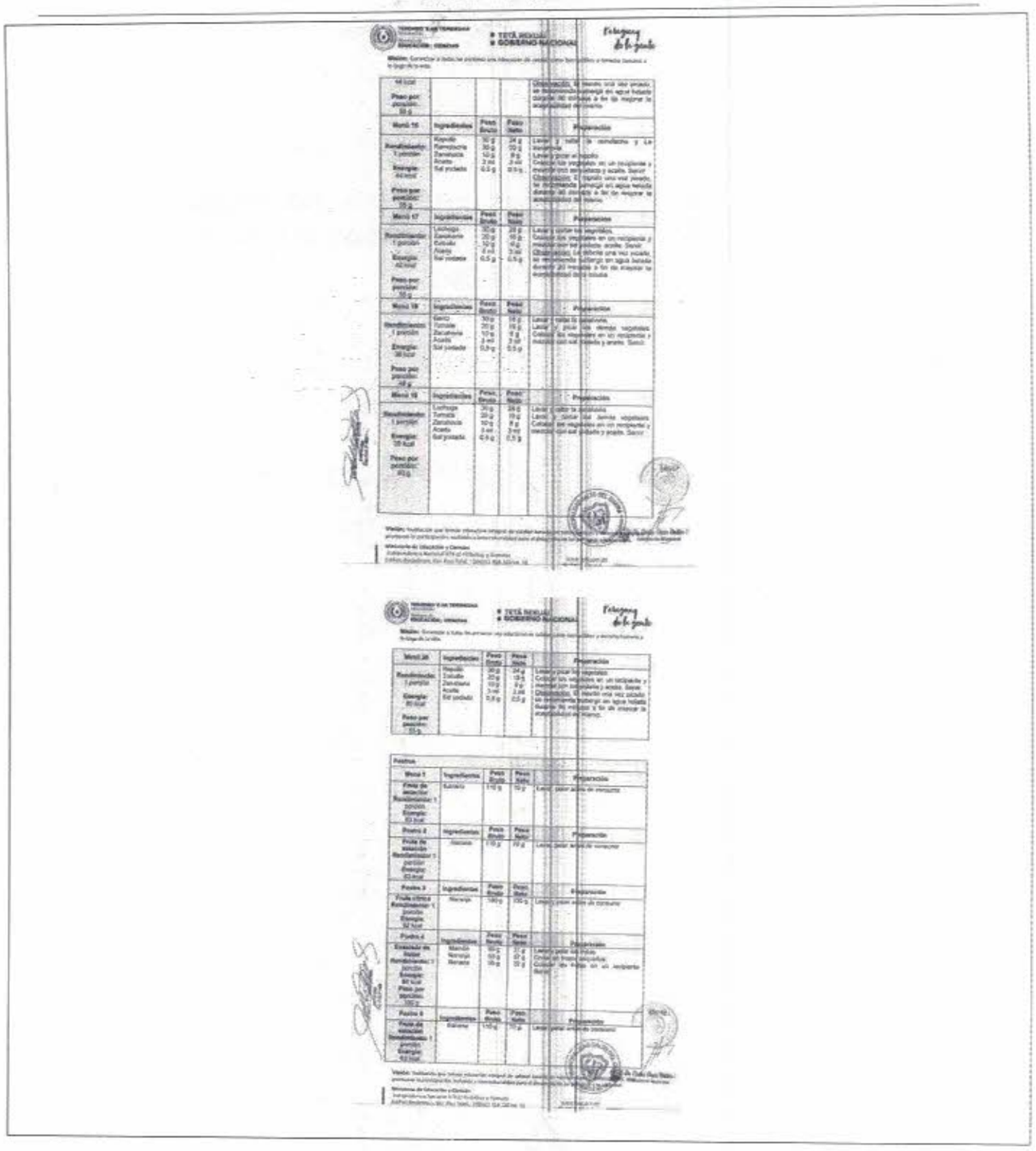
Abog. Orlando Gaspel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Presidente Franco de León / Yugaré Valdez
Teléfono: (0412) 472206
Correo electrónico: municipalidad_suc@outlook.com

Ensaladas

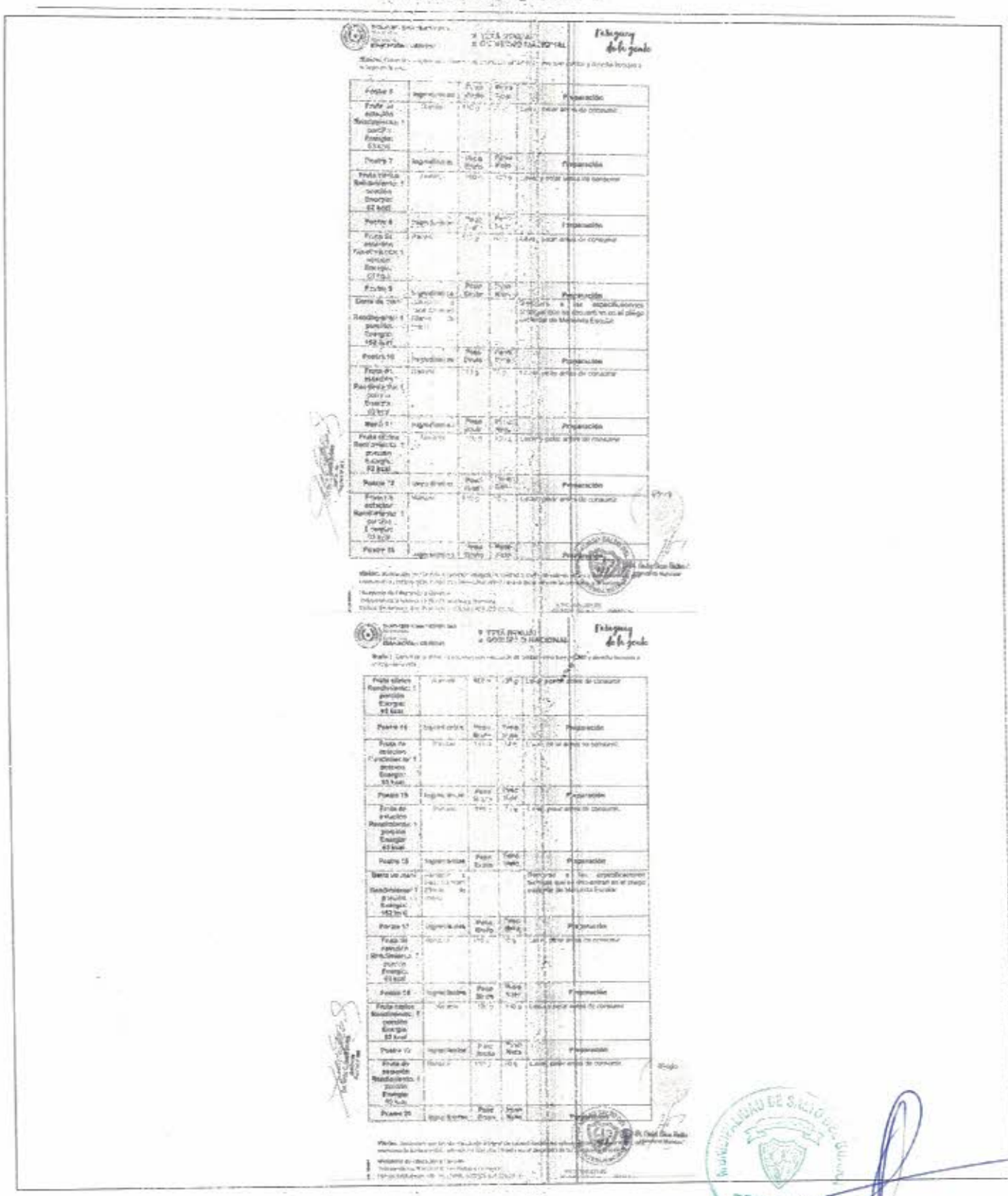
Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Direccion: Av. Paraguay (esq.) Yacare Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com



Abog. Orlando Diosnel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay esq. Yacaré Valiá
Teléfono: 0743 242304
E-mail: municsalto_uoc@gmail.com



Abog. Orlando Lionel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

2- CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año	2020							
Jornadas Educativas	2							
Nº de niños/as	320							
Nº de menús del proyecto	42							
		Semana 1 TOTAL Kilo	Semana 2 TOTAL Kilo	Semana 3 TOTAL Kilo	Semana 4 TOTAL Kilo	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumos	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	L	23	23,05	23	23	92,05	383,37
Ajo	kg	1,5125	1,6375	1,4375	1,4375	5,75	24,15
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	94,5	23	23	23,375	162,87 5	684,075
Arveja en grano	kg	0	2,875	0	2,875	5,75	24,15
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	210,5	186,75	186,75	149,75	734,75	3148,35
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro de mani	kg	0	57,75	0	28,75	57,5	241,5
Berro	kg	0	57,75	57,75	57,75	173,25	727,65
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	304	160	80,5	69	633,5	2660,7
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	43,125	43,125	34,625	46,875	168,5	707,7
Cebollita de hoja	kg	5,84	5,75	5,75	2,88	20,19	84,798
Chicle	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Coliflor de hoja	kg	288	0	0	0	288	1209,6
Chuño	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	23	23,375	23	23,625	93,5	392,7
Galleta horneada	kg	0	0	0	0	0	0
Galleta de maíz	kg	23,875	23	23	23,625	93,875	394,275
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0

Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	28,75	0	0	28,75	120,75
Laurel	kg	0,46	0,46	0,46	0,46	1,84	7,728
Leche entera	L	0	0	0	28,75	28,75	120,75
Lechuga	kg	34,5	34,5	34,5	34,5	138,0	579,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Limón	kg	23	23,375	23	23	92,375	387,975
Loro	kg	0	0	23	5,75	28,75	120,75
Mandio	kg	34,5	0	0	0	34,5	144,9
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	115	115	0	230	966
Maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Mamoncillo	kg	0	0	0	0	0	0
Mangarina	kg	0	0	0	2,875	2,875	12,075
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	138,25	138,5	207	138,5	546,25	2294,25
Ñangapiri	kg	0,2875	0,2875	0,2875	0,2875	1,15	4,83
Papa	kg	0	115	0	115	230	966
Paichuga de porto	kg	34,5	34,5	34,5	69	172,5	724,5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,875	0	0	0	2,875	12,075
Piñones	kg	11,5	11,5	0	0	23	96,6
Pescado de horno al plato	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Porotos	kg	57,25	11,5	11,5	57,25	137,5	577,5
Queso	kg	14,875	29	14,375	29	87,25	366,45
Repollo	kg	34,5	23,25	34,5	46,5	138,75	582,75
Remolacha	kg	0	23	46,25	23,25	92,5	388,5
Sal yodada	kg	5,7625	5,6625	5,7625	5,5625	22,375	93,975
Sandía	kg	586,375	351,875	172,5	230,125	1341,875	5635,875
Vinagre	L	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	46	57,5	69,5	23,25	215,25	1034,45
Zapallo	kg	69	0	69	69	207	869,4

MUNICIPALIDAD DE SALTO D.
OPTO. U

Abog. Orlando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

1.1. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

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

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo/Cena Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas
Cena	19:30 a 20:30 horas

1.2. ASPECTOS ORGANOLEPTICOS

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/CENA 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 las personas autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
9-1 Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto co nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las institucior educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamier preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
9-2 Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizad cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulació elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobac por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9-3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamer brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora Almuerzo en el periodo 2020.

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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valiá
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

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.

3) PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

c) 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.

d) 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.

e) 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.

f) El acta de recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.

g) 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.

h) 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.

MUNICIPALIDAD DE SALTO D... DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Disenel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

[illegible] Paraguay casi) Cuarte Viejo
Teléfono: 044 242265
E-Mail: [illegible]@yahoo.com

Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios				Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		
					H	M	H	M	
1	1401017	9301	Es.Bas.2521 José Asunción Flores	Colonia Canindeyú	49	59	123	128	Fonacide
2	1401003	9287	Es.Bas.4280 Itaipú	Barrio Itaipú	20	20	86	90	Fonacide
				Sub total	60	79	209	218	
				Total general	148		427		

4) INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será: (*nota de solicitud de pago, factura legal (Vigente) contado o crédito, planilla de recepción del almuerzo firmado por los directores de cada institución educativa beneficiada*, planilla de Seguimiento del Porcentaje de compra de la Agricultura familiar, Certificado de Cumplimiento tributario, último pago de IVA)
Serán presentados 4 (cuatro) certificados.
Frecuencia: mensual. Uno (1) por cada cuatro semanas (días/clases) de entrega del servicio.
Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de remisión / Acta de recepción	*Nota de remisión / Acta de recepción*	*MARZO*
Nota de remisión / Acta de recepción	*Nota de remisión / Acta de recepción*	*ABRIL*
Nota de remisión / Acta de recepción	*Nota de remisión / Acta de recepción*	*MAYO*
Nota de remisión / Acta de recepción	*Nota de remisión / Acta de recepción*	*JUNIO*

Sección IV
Condiciones Especiales del Contrato (CEC)
Donde Dice:

CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: *El pago de los bienes/servicios proveídos será efectuado en* ***forma contra entrega*** *y en guaraníes, previa presentación de factura créditos aprobados en la Dirección Administrativa de la Municipalidad de Salto del Guaira, dentro de los (30) treinta días (plazo máximo) posteriores a la aprobación de dicha factura de acuerdo a los fondos previstos en el Presupuesto correspondiente al ejercicio Fiscal 2020.* 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 autofacturas 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.

DPTO. U.O.C.
Abog. Orlando Dionisio Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Municipalidad de Salto del Guairá
Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 046 242206
E – mail: munisalto_uoc@outlook.com

Sección IV
Condiciones Especiales del Contrato (CEC)
Debe Decir:

CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: En guaraníes. El pago se realizará **A PLAZOS** dentro de los diez días siguientes a la presentación de la Solicitud de pago, Factura, Nota de remisión, Planilla de entrega a instituciones beneficiadas y debidamente firmadas, planilla de Seguimiento del Porcentaje de compra de la Agricultura familiar, Certificado de Cumplimiento tributario, último pago de IVA. El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, 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. 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.

Sección V
Modelo de Contrato
Donde Dice:
6. VIGENCIA DEL CONTRATO.
El plazo de vigencia de este Contrato es desde *[indicar fecha]*, y hasta *[indicar fecha]*.

Sección V
Modelo de Contrato
Debe Decir:
6. VIGENCIA DEL CONTRATO.
El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción del mismo, y hasta el cumplimiento total de las obligaciones, 30 de junio de 2020.

Sección VII - Anexo I
Donde Dice:

A)	**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, 2017,2018 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 2016, 2017,2018 para contribuyentes de IRPC.
4.	Copia del formulario 104 de los últimos 3 años 2016, 2017,2018 para contribuyentes de Renta Personal.
5.	Copia de facturaciones o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Brisnel Fernández Aguino
Encargado U.O.C.

6.	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.
7.	Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

Sección VII - Anexo I

Debe Decir:

A)	**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 2.014, 2.015,2.016; 2.017, 2.018.
2.	A efecto de respaldar la experiencia el oferente deberá presentar fichas de Educación Nutricional de los años (2016, 2017 y 2018) de por lo menos tres (3) instituciones (por cada año), a quienes se haya proveído el servicio de almuerzos de comidas frescas. Las mismas deben tener todos los datos precisos de la profesional firmante, sello y matricula, como de la encargada que recepciones dicho servicio en la institución.
3.	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 de tres (3) unidades requeridos para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio de los ingredientes para el almuerzo. Un vehículo refrigerado con capacidad suficiente para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" propio o arrendado, con Habilitación SENAVE (Resolución 354/12 y 551/15) y un camión refrigerado capacidad mínima de cinco mil kilos para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA; ambos con habilitación municipal, habilitación de la DINATRAN, RUA.
4.	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.
5.	El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios.(*)
6.	El oferente deberá presentar al momento de la apertura de ofertas Constancia de capacitación expedida por el INAN en los siguientes temas: Inocuidad de Alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura NORMA Técnica GMC Res. 80/96 Manipulación Higiénica de los Alimentos. Otros sistemas de aseguramiento de inocuidad. Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos – ETA. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con el este requisito.(*)
7.	El oferente debe presentar con su oferta, Certificado de Sistema de Gestión de Calidad de Elaboración y/o Distribución de Alimentos frescos y/o envasados ISO 9001/2015 o documentación similar emitida por una certificadora acreditada internacionalmente por la IAF o UKAS que garantice la calidad de la logistica 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.(*)
8.	Declaración Jurada del Oferente donde manifieste que no se encuentra en incumplimiento con sus obligaciones contractuales y/o producción de información falsa y/o sanciones, amonestaciones por parte de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, con anterioridad a la fecha de inicio de la presente licitación (en los últimos 12 meses). (*)
9.	El oferente deberá presentar con la oferta documentación vigente que acredite contar con los siguientes profesionales:: (*) a)-Dos licenciados nutricionistas, con su respectivo contrato, curriculum, copia de registro profesional, copia simple del REPSE b)-Un Tecnólogo en alimentos, con su respectivo contrato, curriculum, copia de Registro Profesional y copia simple del REPSE. c)-Una trabajadora social, con su respectivo contrato, copia de curriculum vitae y Registro Profesional.
10.	Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de

Abog. Orlando Daniel Fernández Aquino
Encargado U.O.C.

Dirección: Av. Paraguay (esq.) Yacaré Valija
Teléfono: 016 242206
E - mail: [illegible]uoc@outlook.com

los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
11. Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de apertura, expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución DNCP actualizada por ID. (*)

La presente adenda pasa a formar parte de los documentos correspondientes al PBC y al SICP según lo establece el procedimiento de contratación.-

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
DPTO. U.O.C.

Abog. Orlando Fernández Aquino
Responsable de la UOC