ADENDA N° 1 / 2016
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR

IDN° 304.410

- ✓ **Sección I Datos de la Licitación, IAO 40.1:** Se establece como hora tope de consulta 12:00 horas.
- ✓ **Adjudicación:** se aplica lo dispuesto en el Art. 28 de la Ley 2051/03. El plazo de adjudicación, se realizara dentro de los 20 (veinte) días calendario desde la fecha de apertura de oferta.
- ✓ **Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Calificación Legal.** Se aplica lo dispuesto en la Resolución DNCP N° 849 donde se dispone cuanto sigue:

- **Capacidad legal:**

El Comité de Evaluación confirmará que el oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40 inc. "a" y "b" de la Ley 2051/03 en base al siguiente análisis:

- ➢ En primer lugar, verificará que el oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley Nº 2051/03 que se incluye como Formulario Nº 4 de la Sección D.

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

  Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaria de la Función Pública.

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

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

Al participante que presente la oferta solvente que cumpla con las condiciones legales y técnicas estipuladas en los pliegos de bases y condiciones y que presente todos los documentos requeridos en la misma.

- ✓ **Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Margen de Preferencia**

Se aplicara lo dispuesto en el Art. 146 de la Ley N° 5554/16 que dispone: *"Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas*

Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente. En estos casos no se aplicará el margen de preferencia dispuesto por la Ley N° 4.558/2011 "QUE ESTABLECE MECANISMOS DE APOYO A LA PRODUCCIÓN Y EMPLEO NACIONAL, A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".

- ✓ **Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Criterio de Desempate de ofertas**

Criterios de desempate: En caso de que más de una empresa reúna la totalidad de los documentos sustanciales exigidos y presenten el mismo monto considerado más bajo; el criterio de desempate a ser utilizado será el siguiente: "En primer lugar se tendrá en cuenta la empresa que posea mayor experiencia: habiéndose presentado mayor número de contratos con relación al bien ofertado, si existe experiencia de haber contratado con una Institución Pública y/o Privada, en caso de seguir el empate se tendrá en cuenta la solvencia económica, teniendo en cuenta el Balance General presentado de los últimos tres años 2012, 2013 y 2014".-

- ✓ **Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación.**

En caso de ser necesario en cualquier etapa de la evaluación o de la provisión la convocante podrá realizar inspecciones de los productos proveídos, a través del profesional nutricionista contratado/a para realizar el seguimiento de la provisión solicitada.

- ✓ **Sección II Criterios de Evaluación y Calificación posterior, Análisis de precios.**

Se aplica lo dispuesto en el Art. 1 de la Resolución 1173 / 2016 que dispone: *durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferente una explicación detallada de la composición de los precios ofertados cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y el veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la convocante y difundido con el llamado a contratación.*

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justiciar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el Informe de Evaluación respectivo.-
El análisis de los precios, con esta metodología será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems)

- ✓ **Sección III Suministros requeridos.**

La cantidad de suministros requeridos es de 31.200 platos distribuidos a 260 alumnos de dos instituciones educativas. Escuela Básica N° 132 Miguel Arcangel con doscientos (200) alumnos y Escuela Básica N° 5334 Hna. Maria Mercedes Mainero de Jhugua – Arazapé con sesenta (sesenta) alumnos por ciento veinte (120) días.

- ✓ **Sección III Suministros requeridos.**

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA'ARANDUPY MOYENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajoko Ñoandiveka Tape Pyahu
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Matriculados (Nivel Inicial, 1ro y 2do Ciclo)	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a
Escuela Básica N° 132 Miguel Arcángel	200	Gral. Escobar esq. Tuyuti Tel: 0782 248375	Lic. Mirian Fretes de Morel
Escuela Básica N° 5334 Mercedes Mainero	60	Jhugua –Arazape Tel: 0985 792894	Lic. Oscar Morel
Total Beneficiarios	**260**		

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Semana 1.** Día 1: 495 Kcal. Día 2: 410 Kcal. Día 3: 500 Kcal. Día 4: 415 Kcal. Día 5: 500 Kcal **Semana 2.** Día 1: 500 Kcal. Día 2: 410 Kcal Día 3: 495 Kcal. Día 4: 498 Kcal. Día 5: 485 Kcal.
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 has y las

	11:00 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de la tarde.
Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 has. Turno tarde: 12:00 has a 12:30 has.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye: Plato principal, guarnición y postre.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo A	Ver Anexo A
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo B	Ver Anexo B
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración en la institución educativa.
	Ver Anexo C

Comentario [I41
correspondía a la des
modalidad empleada

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Se cuenta con un encargado/a y una Profesional Nutricionista a cargo del control, monitoreo y fiscalización periódica de los establecimientos, relevamientos de datos específicos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos de elaboración para el menú establecido. Se sugiere que los ingredientes para guarnición sean comprados de productores de la zona de manera a que puedan acercar a la escuela fresco y en buenas condiciones, a través del gerenciamiento del/la encargado/a.

Anexo A

3. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	Caldo de poroto con fideo.	Guisado de arroz con pollo	Locro con carne vacuna.	Tallarín con salsa de pollo.	Albóndigas con arroz blanco.
GUARNICION	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.
POSTRE	Naranja	Manzana	Ensalada de Frutas	Banana	Ensalada de Frutas
KCAL	489 kcal	406,5 kcal	500 kcal	408 kcal	500 kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
PLATO PRINCIPAL	VoriVori de carne vacuna.	Guisado de fideo con pollo.	Caldode poroto con Arroz y Verduras.	Estofado de Pollo y Papa.	Picadito de Carne con Arroz Blanco
GUARNICION	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
POSTRE	Manzana	Ensalada de Frutas	Naranja	Banana	Ensalada de Frutas.
KCAL	500 Kcal	408 Kcal	489 Kcal.	492 Kcal	485 Kcal

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

Anexo B

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

4. Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías del Menú por una persona y los ingredientes para cinco personas.

Ejemplo:
SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida para 5 persona	Preparación
Menú 1 (489 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Fideo**	Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Ajo Sal yodada Fideo Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 100 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 25 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 1 Ud. Chico 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	-Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. -Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. -Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el fideo y el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 15 ml	5 platitos. 1 mediano. 1 chico. 1 cdita. 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica	Naranja	750 gr	5 unidades.	
Menú 2 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Arroz con Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Arroz Sal yodada Aceite	400 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 25 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 mediano 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los vegetales. Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. Incorporar el arroz, revolver.

					Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 15 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	**Manzana**	700 gr	5 pequeñas.	
Menú 3 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Locro con Carne Vacuno.**	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Cebolla Locro Ajo Sal yodada Orégano Aceite	330 gr 125 gr 40 gr 100 gr 70 gr. 200 gr 5 gr 2,5 gr 10 gr 25 ml	2 tazas. 1 grande. ¼ pequeño. 1 chico. ½ mediano. 1 taza. 5 dientes. ½ cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	-Remojar el locro 24 horas antes de la preparación. -Pelar, lavar y cortar las verduras en cubitos. -Hervir el locro en cacerola durante 40 min aproximadamente, luego agregar la carne en cubos, verduras y sal. Revolver y dejar cocinar hasta que se ablande el locro y el caldo se espese. -Añadir orégano y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 15 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de frutas	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 4 (408kcal)	**PLATO PRINCIPAL Tallarín con Salsa de Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Espagueti Sal yodada Aceite	400 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 25 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 2 ½ puño 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en trozos pequeños, lavar y cortar los vegetales. Añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales picados. Agregar agua hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por 15 a 20 min aproximadamente. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren todos cocidos. Reservar.

					Por separado cocinar el fideo en una cacerola con agua hirviendo por unos 10 min Aproximadamente. Retirar del fuego, escurrir y servir con la salsa
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL Albóndiga con Arroz Blanco.**	Carne molida Tomate Locote Arroz Cebolla Harina de Maíz Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 200 gr 100 gr 225 gr 120 gr. 150 gr 5 gr 2,5 gr 10 gr 25 ml	2 tazas. 2 chicos. 1 ¼ pequeño. 1 taza chica 1 mediano. ½ taza. 5 dientes. ½ cda 2 cdas. 1 cda sopera.	-Mezclar la carne, la harina de maíz y formar las esferas para la albóndigas. Lavar, pelar y picar las verduras. -Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre caliente) junto conlas esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos. -En otra olla preparar el arroz blanco.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 15 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida por persona	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	PLATO PRINCIPAL VoriVori de Carne Vacuno.	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Zapallo Cebolla Harina deMaíz Queso Py Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 300 gr 120 gr. 200 gr 50gr 5 gr 2,5 gr 10 gr 25 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 Taza med. 1 mediano. 1 taza. 1 porción pequeña 5 dientes. 1/2 cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	Cortar la porción de carne en trozos pequeños y sellar. Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Añadir agua y reservar. Colocar la harina en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del VoriVori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta.	Manzana	700 gr	5 unidades.	
Menú 2 (408kcal)	PLATO PRINCIPAL Guisado de Fideo con Pollo.	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Sal yodada Aceite	400 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 25 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	-Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar los vegetales. -Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL

					tierna. -Incorporar el fideo, revolver. -Retirar del fuego una vez cocido el fideo y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 3 (489kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Arroz y verduras.**	Poroto Tomate Zanahoria Zapallo Cebolla Ajo Sal yodada Arroz Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 100 gr 400 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 25 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 1 Ud. Pequeño 2 tazas. 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el arroz y zapallo, luego incorporar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica.	Naranja	750 gr	5 pequeños.	
Menú 4 (492kcal)	**PLATO PRINCIPAL Estofado de Pollo y Papa.**	Pechuga Pollo Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Papa Aceite Sal Yodada	400 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 1000 gr 25 ml 2,5 gr	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande ½ taza 2 cdas. 1 cdita.	Picar la carne en trozos pequeños. Luego sellar con el ajo. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Por ultimo las papas y cocinar hasta que estén blandas. Retirar del fuego cuando

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Gestión de PAE · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo Ñandivoso Tape Porã. Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

					los vegetales se encuentren cocinados.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación.	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (485kcal)	**PLATO PRINCIPAL Picadito de Carne con Arroz Blanco.**	Carne Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Aceite Sal Yodada Arroz	250 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 25 ml 2,5 gr 225 g	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande 2 cdas. 1 cdita	Picar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados. <u>Arroz.</u> 1 taza chico.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 15 ml	5 platitos 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * REPÚBLICA DEL PARAGUAY * Gestión de PRE *

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñandivepa Tape Pyahu
Construyendo Juntos Un Nuevo Rumbo

manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

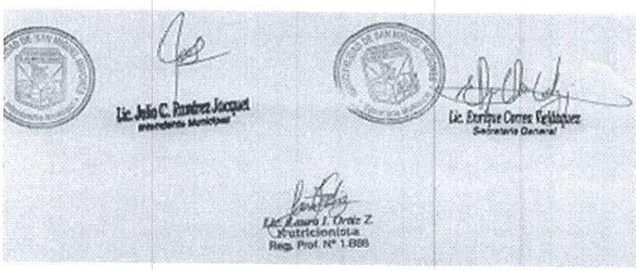
- **Monitoreo y control de calidad:** para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución (Municipalidad). Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación detectada en dicha visita. La nutricionista responsable debe presentar Informe de Evaluación Antropométrica (peso y talla según edad) en tres etapas; al inicio de la ejecución del Programa, que sería en el mes de abril, luego Julio-agosto y finalmente en la última semana de octubre y noviembre previendo las constantes inclemencias del tiempo.

Firma del Responsable del Proyecto y/o Intendente: _____

Aclaración: _____

Firma del NutricionistaResponsable: _____

Aclaración: _____



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gestión de
10/07/23

ENTREGA DE LOS ALIMENTOS:

Se deberá entregar un total de treinta y un mil doscientos (31.200) raciones, para doscientos sesenta (260) alumnos, por ciento veinte (120) días.

Tipo de recipientes a ser utilizados: Las instituciones educativas cuentan con todos los utensilios necesarios para la elaboración y distribución de los alimentos a los niños y niñas.

- ✓ **Sección IV, CGC 13.1.** La formula de reajuste por el tipo de cambio de dólar no se aplica para el almuerzo escolar.-

- ✓ **Sección IV, CGC 14.1, 14.2 y 14.3.**

Para efectuar los pagos, las documentaciones que debe acompañar a la factura son: Certificado de cumplimiento Tributario, Acta de recepción y conformidad firmada por la/el directora/r de la institución receptora del almuerzo escolar y/o funcionario designado por la/el directora/r, Planilla de asistencia de las cocineras. Informe del/la nutricionista en cuanto a las dificultades, problemas y/o situaciones irregulares observados durante la prestación del servicio.
Además se aplica las disposiciones de la Resolución DNCP N° 2915/15: *"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"*

- ✓ **Sección IV, CGC 15.1 Anticipo:** Se prevé el pago de un anticipo del treinta por ciento (30%) para la empresa adjudicada, a fin de proveer de manera inmediata el servicio solicitado.
- ✓ **Sección IV, CGC 26.1:** El valor de las multas será: 2% por semana sobre el suministro efectivamente no proveído, hasta el 5% del total del contrato.
- ✓ **Sección IV, CGC 23.2,** no se halla en el pliego de bases y condiciones.
- ✓ **Sección IV, CGC 27.3 Garantía:** NO APLICA
- ✓ **Sección IV, CGC 33.1 Terminación del Contrato:** El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: "*Los establecidos en los artículos 57,58,59 y 60 de la Ley N° 2051/03"*
- ✓ **Sección V Modelo de Contrato:** Se adjunta nuevo modelo de contrato.
- ✓ **Sección VI Formularios:** Se adjunta nuevo formulario de ofertas.
- ✓ **Sección VII Anexos:** Se adjunta nuevo documento.

MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL
Secretaría de Obras Públicas
MISIONES

Lic. Enrique Correa Velazquez
Responsable UOC