MUNICIPALIDAD DE TEBICUARY – MI
Oportunidad y desarrollo, gobierno inteligente para un Tebicuary –mi diferente
Avda, San Blas y Ramón Vargas Colman
Teléfono 021 – 3383939
Tebicuarymi -Paraguay
muni_tebicuarymi01@hotmail.com

ADDENDA Nº. 06/2019
CONTRATACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2019
PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR
IDE: 360723

Señores oferentes:

Se emite la siguiente adenda 06/2019 en relación al Llamado a LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº. 01/2019 proceso con IDE N. 360723 para la "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR" convocada por la Municipalidad de TEBICUARYMI; se realiza una prórroga de apertura de sobres donde queda establecida la nueva fecha de la siguiente manera:

PRORROGA DE APERTURA DE SOBRES

* Tope de Consulta:	17/08/2019 11:00
* Fecha Entrega Ofertas:	22/08/2019 08:00
* Fecha Apertura Ofertas:	22/08/2019 08:15

Que las modificaciones introducidas a la adenda formaran parte del pliego de bases y condiciones y en el formulario de dicho llamado:

Donde dice: SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del PBC

Debe decir: SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del PBC

6. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1 y 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gr salsa + 170 gr polenta	200 gr	240 gr	170 gr	200 gr
	Edad Escolar	100 gr salsa + 250 gr polenta	300 gr	350 gr	250 gr	300 gr
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Dulce de mamon	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja	Fruta de estación (melón	Ensalada de frutas (Piña, naranja y banana)

SEMANA 2 y 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne	Jopara	Tallarin con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 90 gr arroz	240 gr	240 gr	70 gr salsa + 80 gr fideo
	Edad Escolar	350 gr	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gr	350 g	100 gr salsa + 120 gr fideo
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamon	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas (mamon, naranja y banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de

7. RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Polenta con salsa de carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 356 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 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. **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. Agregar la leche.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Guiso de fideo con pollo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 308 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 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)

alia Cabaña
Reg. Prof. 2783

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Caldo de poroto con arroz** **Rendimiento:1** porción **Energía :** 271Kcal **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 este 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
Nombre del Menú **Guiso de mandioca con carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 363 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario

MENU 5

Nombre del Menú **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:1 porción** **Energía : 340 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas
Menú 6	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Caldo de poroto con fideo** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 271 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350gramos	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.
MENU 7	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso	**Preparación**

Lic. Analia Cabaña
Nutricionista
Reg. Prof. 2783

con arroz **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 296 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 90g arroz **Edad escolar:** 100g salsa + 130g arroz	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	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	16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	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 8	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Vori vori de carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 398 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:**	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.
Menú 9	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del	Zapallo	60 g	32 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños.

Lic. Analia Cabañas
Nutricionista
Reg. Prof. 2783

porción **Energía :** 264 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Aceite Salyodada Ajo Perejil Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	perejil. 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.
Menú 10	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Tallarín con salsa de carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 337 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gr salsa +80 gr fideo **Edad escolar:** 100 gr salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Lic. Analia Cabañas
Nutricionista
Reg. Prof. 2783

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 30	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	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.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 2	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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 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 cortar los 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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Rendimiento:1 porción **Energía :** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Menú 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
	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: 60 g				agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 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 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 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite
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.

Dulce de mamon **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 63 kcal **Peso por porción:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **Peso por porción:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 50 kcal **Peso por porción:**	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 62	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 61 kcal **Peso por porción:**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Analia Cabal
Nutricionista
Reg. Prof. 278

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamon **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 99 kcal **Peso por porción:**	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento:1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Naranja Banana	50 g 50 g	37 g 32 g	Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Lic. Analia Cabaña
Nutricionista
Reg. Prof. 2783

Donde dice: computo métrico SICP
Raciones cant: 22.698

Debe decir: computo métrico SICP
Raciones cant: 23.064

Donde dice: SECCION VII – ANEXOS

Documentos legales

Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**

Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN

Debe decir: SECCION VII - ANEXOS

Documentos legales

Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**

Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 17 expedido por el INAN

Donde dice: SECCION VII – ANEXOS

Documentos legales

C.2 Oferentes Individuales. **Personas Jurídicas**

Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN

Debe decir: SECCION VII - ANEXOS

Documentos legales

C.2 Oferentes Individuales. **Personas Jurídicas**

Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 17 expedido por el INAN

Donde dice:

Cualquier otro documento adicional requerido

E) 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.

F) Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución DNCP actualizado por ID. En caso de consorcios cualquiera de los miembros deberá cumplir con el requisito.

G) Constancia de inscripción en el REPSE y RIEL.

H) Deberá presentar copia de contrato con: Cuatro profesionales nutricionistas, con copia autenticada de registro, Repse y copia de patente profesional.
Dos tecnólogos en alimentos con copia autenticada de registro y Repse

Debe decir: SECCION VII – ANEXOS

Cualquier otro documento adicional requerido

I) 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.

J) Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución DNCP actualizado por ID. En caso de consorcios cualquiera de los miembros deberá cumplir con el requisito.

K) Constancia de inscripción en el REPSE y RIEL.

L) Deberá presentar copia de contrato con: 1 (un) profesional nutricionista, con copia autenticada de registro habilitante.

(1) uno tecnólogo en alimento con copia autenticada de registro actualizado.-

Carlos Brizuela González
ENCARGADO UOC

MUNICIPALIDAD DE TEBICUARY-MI
INTENDENCIA