El sistema será del tipo APP, de fácil y dinámica utilización a ser aplicada en el Programa de Alimentación Escolar. Los datos ingresados en el sistema de monitoreo APP deben arrojar resultados de la evaluación y determinarán líneas de acción para el mejoramiento de la ejecución, ya sean estos de almuerzo y/o colación.

El Ministerio de Educación y Ciencias evaluará las presentaciones realizadas y coordinará el desarrollo de la plataforma que contendrá cuanto menos las siguientes funciones:

- Monitoreo y análisis del comportamiento en términos de consumo, teniendo en cuenta los factores de edad, horarios de alimentación, cuenta con cantina saludable, hábitos alimenticios, etc.
- Factores del entorno: zona del servicio, cuenta con comedor, condición del comedor, cantidad de matriculados, cantidad que consumen los alimentos por ítems (almuerzo, colación, merienda).
- Control de monitoreos, formulario de control por cada ítem del PAE (Almuerzo, Colación, Merienda), Control de BPM.
- Notificación automática de los monitoreos al MEC, Institución monitoreada y empresas prestadoras del servicio para que, de levantar algún inconveniente, la misma tenga un plan de acción rápida y efectiva de las partes involucradas.

El sistema estará en línea generando una interacción dinámica y asegurando con esto una rápida acción sobre la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, generando con esto una mejora continua y un salto de calidad dentro del servicio prestado.

El sistema de monitoreo APP será de costo cero para el MEC y a cargo de los proveedores. Debe ser de fácil acceso.

7 CONSTRUCCIÓN DE COMEDORES ESCOLARES.

Los oferentes deberán presentar una declaración jurada donde se consigne el compromiso de construcción de los comedores escolares, conforme a la cantidad y al programa prestablecido para cada lote a ser ofertado, excluyendo el Lote N° 7 que por su naturaleza (Colación), no es requerido.

La distribución por cada lote, será la siguiente:

Lote N°	Comedores Tipo 01	Comedores Tipo 02
1	10	5
2	10	5
3	12	3
4	11	4
5	13	2
6	13	2

Los Comedores Tipo 01 tendrán una dimensión aproximada de 60 m2.
Los Comedores Tipo 02 tendrán una dimensión aproximada de 80 m2.

Por cada lote, los adjudicados tendrán la obligación de construir las cantidades totales distribuidas proporcionalmente durante todo el periodo contractual 2020/2022, conforme a un Plan de Ejecución de Construcción que será presentado por lo menos 60 días antes del inicio de cada periodo escolar.

El MEC, deberá aprobar ese plan, teniendo la responsabilidad de obtener previamente las autorizaciones legales pertinentes para proceder a la construcción y coordinar con su Dirección de Infraestructura los detalles necesarios para llevar adelante la obra en cada uno de los locales

Killg Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

escolares. El MEC podrá introducir modificaciones al Plan de Ejecución de Construcción, pero respetando las cantidades y las proporciones anuales de cada lote en relación al total de locales previsto para todo el periodo contractual.

Las características técnicas y de materiales a ser utilizados serán similares a aquellas estandarizadas por el MEC para este tipo de obras, y serán proveídas por la Dirección de Infraestructura del MEC, conjuntamente con los permisos y autorizaciones que la obra requiera. Se deberá además coordinar toda la logística necesaria para la ejecución de las obras durante el periodo escolar, con énfasis en la seguridad de los alumnos.

Una vez concluidas las obras, el MEC las fiscalizará y otorgará la Recepción Definitiva en un periodo no mayor de 60 días a la entrega de la obra, con lo cual se dará por cumplida la obligación de construcción de dicho comedor. El mantenimiento posterior a la Recepción Definitiva estará a cargo del MEC.

Se podrá presentar una sola Declaración Jurada por el total de los lotes ofertados, con el detalle de cada uno, conforme al cuadro agregado a este apartado.

SERVICIO DE COLACIÓN ALIMENTARIA

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas del servicio de colación alimentaria fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que deberá basarse en una dieta saludable y adecuada para el estudiante; 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.

Con el servicio de colación se tiende a completar las demás comidas del día, ésta puede incluir alimentos del grupo de las frutas, verduras, leche y sus derivados, además de cereales y derivados, ampliando así la variedad de alimentos consumidos durante el día. Es importante recordar que debe aportar, aproximadamente, el 10-15% de las necesidades de energía diarias.

Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

ASPECTOS NUTRICIONALES

Se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 2275 kilocalorías, ya que este servicio está destinado a los estudiantes de la Educación Media que acuden en el turno noche.

De este VCT el 15% corresponde a una colación por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 341 kilocalorías con una variación de ±50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.

Distribución de macro nutrientes de la colación alimentaria debe ser conforme a lo establecido en la tabla 1:

Kathy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Tabla 1. Distribución de macronutrientes

Carbohidratos:	50-55%
Proteínas:	10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico
Grasas:	25-30%

1.1 COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día. La colación alimentaria deberá incluir:

- **un plato principal**
- **un postre.**

1. **Plato principal:** compuesto de una preparación única.
2. **Postre:** El esquema del mismo responde a las características citadas a continuación:

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas		
Postre/Opciones	**Variedad**	**Frecuencia**
Frutas, ensalada de frutas o jugo de frutas	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

Opciones de postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo a los ya establecidos en el menú cíclico:

Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres		
Postre	**Opciones**	**Cantidad**
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
	Jugo natural de frutas	200 ml
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 15ml de miel
Arroz con leche	Candial Crema	60 g
	Mazamorra	100 g
	Yogur descremado	140g

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 553

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Observación: cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada deberá entregar las mismas a la institución educativa limpias y sanitizadas. En el caso específico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.

Para el jugo de fruta se debe utilizar edulcorante natural, donde el ingrediente principal sea el Ka'a He'e.
Cuando el postre corresponda a banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento (ANEXO III).

1.2. HORARIO DE PROVISIÓN DE LA COLACIÓN ALIMENTARIA

Para el servicio se establece el siguiente horario:

Horario de la colación alimentaria: 18:00 a 20:00

1.3 CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ

Para la elaboración del menú se deberá aplicar el Sistema de Menú Cíclico, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal.

A continuación, se presenta el esquema básico del menú cíclico.

Semana 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tortuguita de Pollo	Empanada al Horno de Carne	Tarta de choclo	Sándwich de jamón y queso	Empanada al horno de pollo
Cantidad por ración	Nivel Inicial	-	-	-	-	-
	Edad Escolar	-	-	-	-	-
	Adolescentes	145 g	130 g	200 g	120 g	140 g
Postre**		Ensalada de frutas 1	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (banana)	Jugo natural de frutas	Crema

Semana 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Chipa Guazú	Fugazza	Tortuguita de Carne	Sándwich de verduras con queso	Empanada de jamón y queso
Cantidad por ración	Nivel Inicial	-	-	-	-	-
	Edad Escolar	-	-	-	-	-
	Adolescentes	150 g	170 g	135 g	125 g	110 g
Postre**		Fruta de estación (banana)	Jugo natural de frutas	Compota de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (banana)

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Semana 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tortuguita de Pollo	Empanada al Horno de Carne	Tarta de verduras	Sándwich de jamón y queso	Empanada al horno de pollo
Cantidad por ración	Nivel Inicial	-	-	-	-	-
	Edad Escolar	-	-	-	-	-
	Adolescentes	145 g	130 g	200 g	120 g	140 g
Postre**		Ensalada de frutas 2	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (banana)	Jugo natural de frutas	Crema

Semana 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Pascualina de acelga	Fugazza	Sopa paraguaya	Sándwich de verduras con queso	Tarta de jamón y queso
Cantidad por ración	Nivel Inicial	-	-	-	-	-
	Edad Escolar	-	-	-	-	-
	Adolescentes	200 g	170 g	200 g	125 g	200 g
Postre**		Fruta de estación Banana	Ensalada de frutas 2	Compota de frutas	Jugo natural de frutas	Banana con miel

OBSERVACION: Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la Dirección de Alimentación Escolar del MEC con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

*Tener en cuenta el punto (2) del apartado "Composición del menú" y los ejemplos de recetas de postres para la distribución de los mismos.

RECETAS DE PLATOS PRINCIPALES

Platos principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tortuguita de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 283 kcal **Peso promedio por porción:** 145 gr	Pechuga de pollo Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Aceite Sal yodada	91g 50g 20g 10g 3ml 0,5g	60g 50g 19g 10g 2ml 0,5g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, sellar en una sartén con el aceite hasta que esté bien cocinado. Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, el pollo, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. Armar las tortuguitas y servir frío.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Oxana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 251 kcal **Peso por porción:** 130 gr	Carne molida de primera Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 30g 10g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 30g 9g 8g 3ml 1g 0,5g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Saltear cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne molida, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de choclo **Energía:** 269 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 200 gr	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable **Relleno:** Choclo Cebolla Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	 30g 5g 0,5g c/n 40g 10g 20g 20ml 10g 0,5g	 30g 5g 0,5g c/n 40g 9g 20g 20ml 10g 0,5g	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Lavar la cebolla, cortar en porciones pequeñas, blanquearla en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernas pero firmes. Colar y enfriar. Mesclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales y el queso desmenuzado. Colocar la preparación en la tartera y luego disponer en rodajas finas el tomate, tapar con la masa. Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de jamón y queso **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 321 kcal **Peso por porción:** 120g	Pan de sándwich Jamón cocido Queso de sándwich	75g 25g 20g	75g 25g 20g	Colocar sobre una rebanada de pan el jamón cocido, encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. Servir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de pollo **Rendimiento:** 1 porción	Pechuga de pollo Disco de empanada Tomate	80g 30g 25g	80g 30g 24g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Energía: 237 kcal **Peso por porción:** 140 g	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	10g 10g 3ml 1g 0,5g	9g 8g 3ml 1g 0,5g	Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chipa guazú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 236 kcal **Peso por porción:** 150 gr	Huevo Choclo Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	50g 40g 25ml 24g 10g 5ml 0,5g	50g 40g 25ml 20g 10g 5ml 0,5g	Saltear la cebolla cortadas en julianas, agregarle la sal y una vez trasparentes, sacar del fuego y reservar. En la licuadora o procesadora, ir licuando el choclo con huevo y la leche. Agregar a esta mezcla la cebolla, el queso desmenuzado. Verter la preparación en una fuente y llevar al horno por unos 20 a 30 minutos aproximadamente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fugazza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 346 kcal **Peso promedio por porción:** 170 gr	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable **Relleno:** Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	 30g 5g 0,5g c/n 50g 25g 25g 20g 2g 0,5g	 30g 5g 0,5g c/n 50g 25g 24g 20g 2g 0,5g	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tortuguita de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 283 kcal **Peso promedio por porción:** 135 gr	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla Aceite Ajo Laurel Sal yodada	117g 50g 20g 10g 10g 3ml 1g 1g 0,5g	100g 50g 20g 10g 9g 3ml 1g 1g 0,5g	Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blando dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas. Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. Armar las tortuguitas y servir frío.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Ortana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de verduras con queso **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 354 kcal **Peso por porción:** 125g	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	75g 20g 20g 10g 0,5g	75g 20g 20g 10g 0,5g	Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada los vegetales, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. Servir

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de jamón y queso **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 252 kcal **Peso por porción:** 110 g	Disco de empanada Jamón cocido Queso Paraguay **Salsa bechamel** Leche fluida Harina de trigo Margarina Sal yodada	30g 25g 20g 25ml 5g 5g 0,5g	30g 25g 20g 25ml 5g 5g 0,5g	**Salsa Bechamel:** Calentar la leche sin que hierva; reservar. En otro recipiente colocar la manteca al fuego, mezclar con la harina y formar un una masa homogénea y lisa. Agregar la leche y continuar revolviendo hasta espesar. Dejar enfriar antes de utilizar. **Empanada:** Mezclar la salsa bechamel con el queso y jamón cocido en cubos. Condimentar y armar las empanadas. Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tortuguita de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 283 kcal **Peso promedio por porción:** 145 gr	Pechuga de pollo Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Aceite Sal yodada	91g 50g 20g 10g 3ml 0,5g	60g 50g 19g 10g 2ml 0,5g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, sellar en una sartén con el aceite hasta que esté bien cocinado. Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, el pollo, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. Armar las tortuguitas y servir frío.

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 251 kcal **Peso por porción:** 130 gr	Carne molida de primera Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 30g 10g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 30g 9g 8g 3ml 1g 0,5g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Saltear cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne molida, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

Kitty Proleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** 200 gr	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable **Relleno:** Zucchini o zapallo Zanahoria Cebolla Tomate Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	 30g 5g 0,5g c/n 37g 30g 25g 25g 20g 20ml 10g 0,5g	 30g 5g 0,5g c/n 25g 25g 24g 24g 20g 20ml 10g 0,5g	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernas pero firmes. Colar y enfriar. Mesclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. Colocar la preparación en la tartera y luego disponer en rodajas finas el tomate, tapar con la masa. Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de jamón y queso **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 321 kcal **Peso por porción:** 120g	Pan de sándwich Jamón cocido Queso de sándwich	75g 25g 20g	75g 25g 20g	Colocar sobre una rebanada de pan el jamón cocido, encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. Servir

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 237 kcal **Peso por porción:** 140 g	Pechuga de pollo Disco de empanada Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	80g 30g 25g 10g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 30g 24g 9g 8g 3ml 1g 0,5g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pascualina de acelga	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable	 30g 5g 0,5g c/n	 30g 5g 0,5g c/n	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Resolución Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 280 kcal **Peso por porción:** 200 gr	**Relleno:** Acelga Zanahoria Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Cebolla Locote Sal yodada	 40g 20g 20g 20ml 10g 10g 10g 0,5g	 25g 16g 20g 20ml 10g 9g 8g 0,5g	manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernas pero firmes. Colar y enfriar. Mesclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. Colocar la preparación en la tartera y luego rellenar, tapar con la masa. Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fugazza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 346 kcal **Peso promedio por porción:** 170 gr	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable **Relleno:** Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	 30g 5g 0,5g c/n 50g 25g 25g 20g 2g 0,5g	 30g 5g 0,5g c/n 50g 25g 24g 20g 2g 0,5g	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Sopa paraguaya **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 263 kcal **Peso promedio por porción:** 200 gr	**Sopa paraguaya:** Huevo* Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 50g 40 g 30 ml 25 g 10 g 5 ml 0,5 g	 50g 40 g 30 ml 23 g 10 g 5 ml 0,5 g	**Sopa paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, el queso Paraguay en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. *50 g de Huevo representa 1 unidad.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Reg. N° 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. N° 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de verduras con queso **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 354 kcal **Peso por porción:** 125g	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	75g 20g 20g 10g 0,5g	75g 20g 20g 10g 0,5g	Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada los vegetales, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. Servir

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de jamón y queso **Energía:** 278 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 200 gr	**Masa:** Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable **Relleno:** Jamón cocido Cebolla Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	 30g 5g 0,5g c/n 30g 10g 20g 20ml 10g 0,5g	 30g 5g 0,5g c/n 30g 9g 20g 20ml 10g 0,5g	**Masa:** Calentar el horno a 180°C. Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 min aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. **Relleno:** Lavar la cebolla, cortar en porciones pequeñas, blanquearla en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernas pero firmes. Colar y enfriar. Mesclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales y el queso desmenuzado. Colocar la preparación en la tartera y luego disponer en rodajas finas el tomate, tapar con la masa. Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Peso por porción: 100 g				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jugo natural de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 54 kcal**	Pomelo o naranja Agua potable Edulcorante	72g 150ml c/n	50g 150ml c/n	Lavar, pelar y cortar el pomelo. Licuar con el agua y el edulcorante. Servir frio.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Reg. Nº 553

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Menú 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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jugo natural de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 54 kcal**	Pomelo o naranja Agua potable Edulcorante	72g 150ml c/n	50g 150ml c/n	Lavar, pelar y cortar el pomelo. Licuar con el agua y el edulcorante. Servir frio.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Compota de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 118 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Agua potable Fruta de estación (manzana) Azúcar Zumo de limón Canela	200 ml 140 g 5 g 1 ml 0,5g	200ml 129 g 5 g 1 ml 0,5g	Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón. Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almíbar. Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta. Añadir la fruta y la canela al almíbar, mezclar bien. Cocinar hasta que la fruta esté blanda. Retirar del fuego, enfriar y luego servir. <u>Observación:</u> se puede reemplazar la manzana de 140g por pera de 180g.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 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.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jugo natural de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 54 kcal**	Pomelo o naranja Agua potable Edulcorante	72g 150ml c/n	50g 150ml c/n	Lavar, pelar y cortar el pomelo. Licuar con el agua y el edulcorante. Servir frio.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

				Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Compota de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 118 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Agua potable Fruta de estación (manzana) Azúcar Zumo de limón Canela	200 ml 140 g 5 g 1 ml 0,5g	200ml 129 g 5 g 1 ml 0,5g	Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón. Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almíbar. Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta. Añadir la fruta y la canela al almíbar, mezclar bien. Cocinar hasta que la fruta esté blanda. Retirar del fuego, enfriar y luego servir. <u>Observación:</u> se puede reemplazar la manzana de 140g por pera de 180g.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jugo natural de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 54 kcal**	Pomelo o naranja Agua potable Edulcorante	72g 150ml c/n	50g 150ml c/n	Lavar, pelar y cortar el pomelo. Licuar con el agua y el edulcorante. Servir frío.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 97 kcal**	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Reg. Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Peso por porción: 82 g				

1.4 ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL

El menú cíclico deberá ser elaborado, envasado y distribuido, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

1.5 CALCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENÚ.

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y colación.

1.6. 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 a la preparación.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1. 7. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA LA COLACIÓN ALIMENTARIA

Preparación culinaria	Temperatura adecuada a la preparación
Preparación culinaria	Temperatura adecuada.
Plato principal	≥65 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente.

1.8. CONTROL DEL CALIDAD

Los ingredientes para la preparación del servicio de colación alimentaria, deberán ser transportados y almacenados en condiciones adecuadas, de tal forma que la preparación culinaria de ellas derivadas ofrezca las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el servicio de colación alimentaria estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

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 toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

Kilty Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo este informar a las instancias correspondientes sobre cualquier inconveniente en que incurra el proveedor.

1.9. REGISTROS SANITARIOS

La empresa deberá contar con el Registro de Establecimiento-RE, vigente de su local principal otorgado por el INAN en la Categoría 16 "Alimentos listos para el consumo".

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el servicio de colación alimentaria deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

1.10. CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

1.11. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del diez por ciento (10%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

1. 12. PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- **Elaboración de los alimentos:** se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas del menú en relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

- **Entrega de los alimentos**: la contratada deberá trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente:

  - ✓ Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en envases individuales, acompañado de cucharas y servilletas de papel cuando el menú es chipa guazú, para todos los demás no son necesarios cubiertos; asimismo se deberá respetar la cadena de frío en caso que el alimento lo requiera.

  - ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco. Además, deberán evidenciar haber sido capacitados en BPM, mediante la constancia de capacitación expedida por el INAN.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

- ✓ **Distribución**: La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en este Pliego de Bases y Condiciones. Se deberá disponer de 1 (un) auxiliar por cada 100 alumnos encargados de la distribución del servicio de colación alimentaria.

- ✓ **Retiro y limpieza de los utensilios**: la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de colación alimentaria (platos, cubiertos, bandejas y demás utensilios utilizados) para su posterior desecho o limpieza.

2- PLAN DE ENTREGAS

1. La entrega del servicio de colación alimentaria debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar establecido para la distribución a partir de la emisión de la orden de compra, cumpliendo con el siguiente horario de entrega: **a partir de las 17:00 hs hasta las 20:00 hs.**

2. La empresa y/o las empresas adjudicada/as deberán entregar los productos alimenticios (ración de alimento) únicamente en el local de las Instituciones Educativas.

3. La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (De lunes a viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clase, comprendidas en la semana, a partir de la emisión de la Orden de Servicios.

4. 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 a recibirlo. En tales casos, la Orden de Servicio quedará invalidada para los días en que no hubo clases. Y la comunicación deberá hacer la Institución Educativa a la Dirección Administrativa del MEC, fax o correo electrónico, por lo menos 24:00 horas antes del día de la suspensión de clases, debiendo remitir formalmente mediante Nota por mesa de entrada a la Dirección Administrativa hasta el día siguiente a dicha comunicación. La Dirección Administrativa deberá comunicar a la empresa proveedora de dicha suspensión de clases hasta las 09:00 horas del día de la suspensión de clases vía nota. Dicha nota podrá ser notificada al Proveedor de forma personal o vía fax o correo electrónico.

5. El periodo de vigencia del contrato se iniciará a partir del primer día hábil siguiente a la firma del contrato, la entrega será realizada previa emisión de la Orden de Servicio (la cual será emitida según la necesidad de la convocante considerando la cantidad mínima y máxima de porciones requeridas) en forma inmediata en la cual se consignará la cantidad de bienes solicitados y el periodo de consumo de los mismos.

6. Una vez que fuere emitida la orden de servicio, el contratista está obligado a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de servicio podrá notificarse al contratista por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, el contratista deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidos.

7. Los responsables de la recepción serán los Directores y /o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o el Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las actas y remisiones de entrega hasta tanto el Director/a designe a otra persona en su reemplazo. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. No obstante, la entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

8. El menú podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el servicio de colación alimentaria, cuando el menú lo requiera.

9. La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega:
   - Que las Actas de Entrega y Notas de Remisión estén debidamente llenadas en todos los campos, en forma legible, sin borrones ni enmiendas;
   - Que estén debidamente selladas (sello institucional), firmadas con aclaración de nombre y Cedula de Identidad.

NOTA IMPORTANTE: El contrato será firmado en la Oficina de la Dirección de Contrataciones ante las personas autorizadas por el/la Director/a de la DC para el efecto.

3- INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la Convocante (para lo cual se deberá tener en cuenta las características socioculturales y la disponibilidad de ingredientes característicos del territorio donde se proveerá).

2. Los vehículos transportadores del servicio de colación alimentaria deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de ingredientes a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas que puedan contaminar al alimento (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros).

3. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

4. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos y con el menú establecido, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MEMORANDUM DI N° 1.606/2019

A:	**Lic. Mario Benítez Romero,** Director Dirección de Contrataciones
DE:	**Arq. Antonia Raquel Ortellado Bello,** Directora Dirección de infraestructura.
FECHA:	11 de setiembre de 2019.
REFERENCIA:	Xilema N° 316.063 - Memorándum DL N° 282 DC N° 1216/2019

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al documento de referencia por el cual solicita datos y documentaciones relativas a la construcción de comedores solicitados en el numeral 7 del PBC de la LPN SBE N° 07/2019 Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria – Ad Referéndum – Plurianual 2020/2022, ID N° 368.664.

Al respecto, se remite en anexo el Memorándum N° 92/2019 de la Arq. Juana Marta Ramírez y el Abg. Robert Ruíz Díaz, funcionarios de esta dependencia, mediante el cual se da respuesta a lo solicitado por esa instancia en forma impresa y digital.

Sin otro particular, me despido de usted muy atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES
Fecha: 11 SEP 2019 Hora: 15:30
Expediente: 316063
Firma: Aclaración: Gladys Z. Ibarra
☐ Dpto. Contrataciones Menores ☐ Dpto. Adjudicaciones
☑ Dpto. Licitaciones ☐ Dpto. Técnico Económico
☐ Dpto. Contratos ☐ Dpto. Asesoría Jurídica
☐ Dpto. Contratos y Garantías ☐ Dpto. Apoyo Técnico
☐ Dpto. Planificación y Programación ☐

MEMORANDUM Nº 92/2019

A : Arq. Antonia Raquel Ortellado Bello- Dirección de Infraestructura-MEC

DE : Arq. Juana Marta Ramírez Pereira.- Fiscal de Obras – MEC
Abg. Robert Ruiz Diaz- Abogado -MEC

FECHA : 11 de Setiembre de 2019

REFERENCIA : Solicitud de datos y documentaciones solicitados por la DNCP.

Nos dirigimos a Ud. y donde corresponda en relación al **MEMORANDUM DL Nº 282 DC Nº 1216/2019** en el que el Lic. Mario Benitez, Director General de la Direccion de Contrataciones, remite el Exp. Nº 316.063/2019 en el que se solicita algunos datos en el marco de la LPN –SBE Nº 07/2019 "Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria-Ad Referéndum- Plurianual 2020/20222", ID Nº 368.664 en atención a la Nota DNCP Nº 17.041/2019.

Al respecto y en relación a lo solicitado por DNCP de datos y documentaciones relativas a la construcción de los comedores solicitados e indicados en los siguientes puntos se informa lo siguiente;

a) Planos y cómputos métricos de los comedores escolares: dentro de las tipologías establecidas por el MEC para la construcción de comedores escolares se encuentran, dos tipos de comedores, **TIPO I (a y b)** de 8.60x10.90mts, Sup.: 93,80m2. **El TIPO 2**: de 18,30x10, 10 mts, Sup.: 184,83m2. En este punto podemos considerar las tipologías dependiendo la disponibilidad de espacio físico del local educativo a ser beneficiado.

b) Remitir la Autorización del MEC para la Construcción de comedores escolares: en este punto debemos mencionar que las tipologias constructivas del MEC se encuentran aprobadas y se hallan avaladas/respaldadas por la Res. Nº 7050. La Res. Nº 14.386/2013 establece la aprobación de proyectos arquitectónicos que difieran de las tipologias establecidas por el MEC, otorgando a la Direccion de Infraestructura del MEC a emitir la autorización una vez cumplida con la Res. Nº 7050.

c) Remitir la autorización municipal de los planos de la obra: una vez definida las escuelas beneficiadas y los lugares donde se ejecutaran las construcciones de los comedores, se podrá tramitar el permiso municipal para obtención de la autorización municipal.

d) Definición en cuanto a las especificaciones técnicas, plazos y lugares de ejecución de obras y las escuelas beneficiadas: el Ministerio de Educación y Ciencias contempla diversas tipologías constructivas (aulas, sanitarios, comedores, bloques administrativos, otros) los que se ajustan a una Especificación Técnica General, en cuanto al plazo estimado para conclusión de la obra se podrá estimar 90 días.

Una vez definida las escuelas beneficiadas se podrá establecer la implantación de los comedores en relación a los bloques existentes y la disponibilidad física de espacios atravez de la planta de ubicación.

Por lo expuesto, se remite el informe y los adjuntos en formato digital e impreso, para su consideración.

Adjunto
Copia de Notas
Datos en digital

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE INFRAESTRUCTURA
MESA DE ENTRADA Exp. Nº 316063
Recibido por:
Entregado por:
Fecha: 11 SET 2019
Firma recibido por: