ADENDA Nº 01/2017
CONTRATACION DIRECTA Nº 22/2017 ID 331631
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE LA COLMENA

La Colmena, 24 de julio de 2017

LA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA MUNICIPALIDAD LA COLMENA, emite la presente adenda que forma parte del pliego de bases y condiciones deberá ser considerado en el momento de preparar la oferta y el llenado de los formularios, al respecto se realiza las siguientes modificaciones y actualizaciones según el siguiente detalle:

1.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 5:
PUNTO 5: Los rubros para esta Contratación Directa corresponden a la partida presupuestaria: 848 30 003 del presente Ejercicio Fiscal.
Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo del tres por ciento (3%) con relación al monto total del contrato.

2.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 5: Para propósitos de la presentación de las ofertas: La dirección de la Convocante es: Calle 15 de Agosto casi 14 de Mayo.
De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la Autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en las Resoluciones DNCP N° 522/2015, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley 2.051/03 "De Contrataciones Públicas"
Atención: José Augusto López, Responsable de UOC
Dirección: Calle 15 de Agosto casi 14 de Mayo
Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones
Ciudad: La Colmena, Paraguay
Código postal: NO APLICA.
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: viernes 28 de julio de 2017
Hora: 07:10 a.m.

3.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 5: La apertura de las ofertas tendrá lugar en:
Dirección: Calle 15 de Agosto casi 14 de Mayo
Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones
Ciudad: La Colmena, Paraguay
Fecha: viernes 28 de julio de 2017
Hora: 07:40 a.m.

4.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 20:
Criterios de Evaluación: El Oferente deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915.

5.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 20:
Criterios de Evaluación, Capacidad Técnica:
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, cada personal que se encargaran de la elaboración del almuerzo deberán contar con la constancia o certificado de capacitación.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes:
- DIRECCIÓN DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (un) PROFESIONAL NUTRICIONISTA para el Monitoreo constante de las ESCUELAS BENEFICIARIAS, deberán contar con la constancia o certificado de capacitación, en caso de reemplazo o sustitución de o los trabajadores los mismos deberán cumplir los mismos requisitos y ser aceptados por la convocante.

6.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 20:
Criterios de Evaluación, Experiencia:

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y comercialización de alimentos frescos para consumo humano.

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

- Se estudiará la antigüedad del Oferente en la provisión de alimentos frescos para consumo humano que acredite su experiencia. Provisiones realizadas con Empresas Públicas y/o Privadas en alimentos frescos para consumo humano en los últimos tres (3) años, 2.014, 2.015 y 2.016
- Fotocopias de al menos tres contratos de provisión de alimentos frescos para consumo humano, el monto mínimo de cada contrato deberá ser igual o superior al 50 % del monto de la oferta, de los últimos 3 años (2014, 2015 y 2016) con sus respectivas recepciones o conformidades de las contratantes.
- Podrán presentarse la cantidad de contratos y facturas que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.
- Comprobantes de fiel cumplimiento o constancia de satisfacción de ejecucion de los contratos otorgado por las convocantes por lo menos 05 instituciones públicas y/o privadas en donde se ha proveído los servicios.
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisito legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las especificaciones para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la capacidad financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

7.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 20:

Criterios de Evaluación, Capacidad Tecnica:

El oferente deberá demostrar mediante documentos a fin de demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, como mínimo una camioneta tipo furgón habilitado por SENACSA y SENAVE para el traslado de las materias primas hasta el local de las instituciones escolares donde se elaboraran el almuerzo.

Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para el transporte de materias primas hasta el local escolar. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar los insumos.

8.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 23:

Criterios de desempate:

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la "Declaración Jurada de Salarios" que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE).

b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.

c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea el mayor monto de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

9.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 20:

Margen de Preferencia para productos nacionales:

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a

través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.

10.- PBC, ANEXO B, DDLC, Punto 26:

Formula de reajuste:

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El ajuste de precios será cuando exista una variación igual o mayor a 15% referente a la fecha de apertura de ofertas y esta se vea reflejada en el Índice de Precios del Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, conforme a lo siguiente:

PR = (PXIPC1)
IPC0

DONDE:

PR = PRECIO REAJUSTADO

P = PRECIO ADJUDICADO

IPC1= ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR PUBLICADO POR EL BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY, CORRESPONDIENTE AL MES DEL PEDIDO DE REAJUSTE

IPC0= ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR PUBLICADO POR EL BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY, CORRESPONDIENTE AL MES DE APERTURA DE OFERTAS. EN CASO DE QUE EL PROVEEDOR SE HALLE ATRASADO CON RESPECTO AL PLAZO DE ENTREGA INDICADO EN EL CONTRATO, NO SE RECONOCERÁ REAJUSTE DE PRECIOS POR VARIACIONES EN EL IPC CON POSTERIORIDAD A LAS ENTREGA ESTABLECIDAS EN DICHO CONTRATO.

11.- PBC, PROFORMA DE CONTRATO, Punto 9:

Clausula 9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato y cuya periodo de vigencia deberá ser 30 días calendarios posteriores a la ejecucion del contrato objeto del llamado (Circular DNCP Nº 22/17).

12.- PBC, MENU CICLICO:

MENU CICLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria	Ensalada mixta (tomate + pepino y zanahoria)	Ensalada mixta (repollo + tomate, zanahoria
Postre	1 banana	1 naranja	1 mandarina	Ensalada de frutas	1 naranja
KCAL	400	400	439	500	455

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo y zanahoria	Polenta con salsa de pollo	Locro	Estofado de pollo	Guiso de carne con arroz
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (berro + tomate, zanahoria	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada de repollo+ tomate, zanahoria)
Postre	1 mandarina	1 naranja	1 banana	Ensalada de frutas	1 mandarina
KCAL	451	442	400	432	424

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Picado de pollo con fideo	Salsa de legumbre con arroz	Estofado de pollo	Picadito de carne con puré de papas
Ensalada	Ensalada de	Ensalada mixta (	Ensalada mixta (	Ensalada mixta	Ensalada mixta

	lechuga con tomate, zanahoria	lechuga + tomate, zanahoria)	lechuga + tomate pepino)	(repollo ,pepino , zanahoria)	(lechuga + tomate, zanahoria)
Postre	Ensalada de frutas	1 banana	1 naranja	1 mandarina	1 naranja
KCAL	**500**	**431**	**500**	**421**	**400**

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.*

RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona

SEMANA 1

Día	Receta	Nombre Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (XXX kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **SOYO**	carne vacuna molida zapallo tomate zanahoria cebolla arroz locote queso Paraguay aceite orégano sal yodada diente de ajo Agua potable Mandioca	50 25 39 25 18 20 8 10 5ml 2g 0.5g 0.2g c/n 100g	**Soyo** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que se ablanden.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	47g 29g 25g 3g 0.5g	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	1 banana	70 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (XXX kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con puré de papas**	**Picado de pollo** tomate pechuga de pollo zanahoria cebolla locote perejil aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Puré** 135 g de papa 50 mL de leche fluida 6 g de margarina 0,5 g de sal yodada Agua potable	59 35 25 14 8 5 3 0.5 0.2 c/n 150 50 6 0.5 c/n	**Picado de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	47 37 15 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	1 naranja	130	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de poroto con arroz**	zapallo poroto seco tomate zanahoria cebolla arroz locote queso Paraguay aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	35 45 24 10 10 5 5 10 3ml 0.5 1/4 c/n	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz sal yodada con agua hervida, y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo, gregar la cebollita de hoja. **Observación :** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	47 37 15 3ml 0.5g	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite.
	POSTRE Fruta	1 mandarina	150	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (496 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Vori vori de pollo**	pechuga de pollo zapallo harina de maíz tomate zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano ¼ diente de ajo Laurel Agua potable	56 35 50 24 25 18 8 5ml 10 0.5 2 1 c/n	**Preparación** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
	ENSALADA DE VEGETALES	Lechuga tomate zanahoria Aceite Sal yodada	47 25 15 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Ensalada de	mamón naranja	51 55	**Preparación** Lavar y pelar las frutas.

	Frutas	banana	30	Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3 (595 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Tallarín con salsa de carne**	carne vacuna magra tomate cebolla locote aceite sal yodada laurel ¼ diente de ajo Agua potable **Fideo** fideo sal yodada Agua potable	66 59 14 8 5ml 0.5 0,2 c/n 50 0.5 c/n	**Salsa** Limpiar la carne. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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. ***Observación*:** •Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	ENSALADA DE VEGETALES	repollo tomate zanahoria aceite sal yodada	40 19 25 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y rallar el repollo Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	130	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con arroz**	zapallo poroto seco tomate zanahoria cebolla fideo queso Paraguay locote aceite sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable	35 45 24 15 18 20 15 8 5ml 0.5 c/n	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el arroz, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. **Observación :** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	47 29 15 3 ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite.

	POSTRE **Fruta**	1 mandarina	150	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(497 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Salsa de pollo con polenta**	**Salsa de pollo** pechuga de pollo tomate zanahoria cebolla locote aceite sal yodada laurel ¼ diente de ajo Agua potable **Polenta** agua potable harina de maíz leche fluida cebolla queso Paraguay aceite sal yodada	 35 49 39 9 8 3ml 0.5 0.2 c/n 100ml 50 30ml 14 10 2ml 0.5	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear 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 leche.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	47 37 16 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	130	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 **(401kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **locro**	carne vacuno magra zapallo locro tomate zanahoria cebolla locote aceite cebollita de hoja cilantro orégano sal yodada laurel ¼ diente de ajo Agua potable	66 35 40 24 15 14 8 5ml 5 5 2 0.5 0.2 c/n	**Preparación** Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	ENSALADA DE VEGETALES	berro tomate zanahoria aceite sal yodada	30 19 25 3ml 0.5	***Preparación*** Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

				yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	1 banana	70	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (457 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de pollo**	papa pechuga de pollo tomate cebolla zanahoria locote aceite cebollita de hoja sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable	150 56 59 18 25 8 5ml 5 0.5 c/n	***Preparación*** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.
	ENSALADA DE VEGETALES	repollo pepino zanahoria aceite sal yodada	40 37 16 3ml 0.5	***Preparación*** Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Ensalada de Frutas	mamon naranja banana	51 55 30	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos Pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir
Menú 5 (471 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de carne con arroz**	carne vacuna magra tomate arroz cebolla locote aceite sal yodada laurel ¼ diente de ajo Agua potable	66 69 45 9 10 5ml 0.5 0.2 c/n	**Preparación** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
	ENSALADA DE VEGETALES	repollo tomate zanahoria aceite sal yodada	47 49 15 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. **OBS:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a in de mejorar la aceptabilidad de las misma
	POSTRE Fruta	1 mandarina	150	Lavar y pelar antes de consumir.

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (485 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuna magra zapallo harina de maíz tomate	66 35 50 24	**Preparación** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

	Vori vori de carne	zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano ¼ diente de ajo laurel Agua potable	35 15 8 5ml 10 0.5 2 0.2 c/n	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 queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga zanahoria tomate aceite sal yodada	47 40 49 3ml 0.5	***Preparación*** Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Ensalada de fruta	mamon naranja banana	51 55 30	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos Pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir
Menú 2 (497 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con fideo**	tomate pechuga de pollo cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel ¼ diente de ajo Agua potable **Fideo** fideo sal yodada perejil/cilantro Agua potable	59 56 14 8 15 5 0.5 0.2 c/n 50 0.5 5 c/n	**Picadito** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los Ingredientes. Dejar cocinar y luego agregar el fideo. Dejar hervir hasta que se cocine y apagar el fuego Fideo Cocinar el fideo en agua Potable hirviendo junto Con la sal yodada /de 8 a 10 minutos
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	47 29 15 3ml 0.5	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en

				recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir
	POSTRE **Fruta**	1 banana	70	Lavar pelar antes de consumir
Menú 3 **(458 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de poroto con arroz**	tomate poroto arroz cebolla queso locote aceite cebollita de hoja sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable	69 45 45 14 15 8 5ml 5 0.5 c/n	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación :** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga zanahoria pepino aceite sal yodada	47 29 37 3ml 0.5	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	130	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(490 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de pollo**	papa pechuga de pollo tomate cebolla zanahoria locote aceite cebollita en hoja sal yodada\ ¼ diente de ajo Agua potable	150 56 59 18 25 8 5ml 5 0.5 c/n	**Revuelto de mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Por otro lado lavar, pelar y picar los vegetales y saltear hasta que estén tiernos, incorporar agua c/n y la mandioca cocinada + sal, huevo y queso. Revolver y ya está listo para servir
	ENSALADA DE VEGETALES	repollo pepino zanahoria aceite sal yodada	40 37 16 3ml 0.5	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. **OBS:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a in de mejorar la aceptabilidad de las misma
	POSTRE **Fruta**	**1** Mandarina	150	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(462 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de carne con puré de papas**	tomate carne vacuna magra cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel 1/4 diente de ajo Agua potable	59 42 14 8 15 5 0.5 0.2 c/n	**Picadito** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos,

		Puré de papas papa leche fluida margarina sal yodada Agua potable	 135 50ml 6 0.5 c/n	por último agregar el tomate y 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 líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	47 29 15 3ml 0.5	**Preparación** Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	 130	Lavar y pelar antes de consumir.

13.- Se realiza la carga en el SICP por cada institución beneficiada.

14.- PBC, PLAN DE ENTREGA:

Descripción de la modalidad empleada: Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering

Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la **Instalación de la empresa, habilitada** por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutricion INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA. Así mismo para transportar los alimentos preparados la adjudicataria deberá contar con Caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuarto a higiene y salubridad.

Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente: Llevar el alimento en Recipientes Térmicos para transportes de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe de proveer de los utensilios necesarios

diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo), cubiertos (cuchara) Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales.

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario por lo menos desde las 11:15 hs en el turno mañana y desde por lo menos desde las 12:30 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.

Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

Los demás puntos del pliego permanecen inalterables.
Atentamente.

C.P. José Augusto López
Responsable de UOC