



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS



CONTRATACIÓN POR VIA DE EXCEPCIÓN CON DIFUSIÓN POSTERIOR

“PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO)” – ID N° 382.869

III VERSIÓN

OBJETO DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratación consiste en la provisión de insumos y la elaboración de los alimentos en las instituciones educativas, la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

Aprobado por Resolución DNCP N° 3133 de fecha 13 de agosto de 2019.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I – DATOS DEL LLAMADO:

Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan las Instrucciones a los Oferentes IAO.

SECCIÓN II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III– SUMINISTROS REQUERIDOS

Esta sección incluye las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC):

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato CGC.

SECCIÓN V –MODELO DE CONTRATO:

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

SECCIÓN VI – FORMULARIOS:

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII –ANEXOS:

Anexo I – Documentos que componen la oferta:

Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

Anexo II – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:

Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 14.2	El sistema de contratación será por contrato Abierto por cantidades de acuerdo a la cantidad de matriculados.
IAO 14.4	En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultáneo: NO APLICA
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de 30 (treinta) días .
IAO 20.2 (f)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de 60 (sesenta) días .
IAO 21.1	Además del original, el oferente deberá presentar: SOLO EL ORIGINAL
IAO 22.1	Las ofertas serán presentadas por el Sistema de: 1 (UN) sobre cerrado, que deberá contener una oferta original.
IAO 40	La adjudicación se dará a conocer por nota, remitida a los oferentes a través de correo electrónico. A este efecto, cada oferente deberá consignar obligatoriamente entre los datos de su oferta una dirección de email, a donde se le notificará válidamente, dentro de los cinco (5) días calendarios subsiguientes a la fecha de adjudicación.



SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y

CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. No se utilizará ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1.1 Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:

- a) Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar en la planilla de precios, que fuera descargada del SICP y adjuntada al formulario de oferta, los ítems en los cuáles participará. Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los **productores locales** de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la reglamentación legal vigente.
- b) Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
- c) Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:

1.2 Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas. Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.

1.3 Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.

1.4 La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.

1.5 La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta.

1.6 Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones y se basará exclusivamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.

1.7 A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

1.8 El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. a) y b) de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente análisis: En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

Inciso a) Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso “a” del artículo 40.

Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 “De la Función Pública”, aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

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

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.

Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

2. ANÁLISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30 %) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, la oferta podrá ser rechazada.

El análisis de los precios con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que contenga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión de la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

3. ORIGEN NACIONAL

De conformidad a la ley N° 5210/2014 y en concordancia a la ley de presupuesto General de la Nación, los menús licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. Se acreditará su origen por medio del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

4. MARGEN DE PREFERENCIA



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Se aplicará el margen de preferencia de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6225/2011, en la contratación de Servicios que realicen las Municipalidades y las Gobernaciones, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma o empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma de 10% del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. El domicilio del oferente será el indicado en el Formulario de Información del Oferente y, en caso de oferentes consorciados, será el señalado por la empresa líder en el Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio.

5. CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

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.

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) CAPACIDAD FINANCIERA.

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

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

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018.

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

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

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

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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

b.1. Experiencia

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos.
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 100% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2016/2017 y 2018.

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

b.2. Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

- A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente (**como mínimo 2**) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.
- C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
- D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado – SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, **no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.**



SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo/Cena Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de “Alimentación Escolar y Control Sanitario” la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.

Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, y servidos en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

1.1. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESCOLAR

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

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas

1.2. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)

Color: característico de la preparación.

Olor: característico, exento de olores extraños.

Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1.3. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

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

1.4. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello:



- Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de las autoridades competentes.
- La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la convocante o por la autoridad sanitaria competente, las que serán remitidas al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) para el análisis de las mismas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor.
- En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
- Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

2) EQUIPAMIENTO, UTENSILIOS Y PERSONAL REQUERIDO

1. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS QUE DEBE SER MONTADO EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA POR PARTE DEL PROVEEDOR, DURANTE LA TOTALIDAD DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas según volumen.

2. UTENSILIOS.

- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos		
Preparaciones	Tipos de utensilios	Capacidad
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharones	200 ml.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta,	Cucharones	100 ml.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

purés, entre otros)		
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-----
Postres	Cucharones	550 ml.

3. PERSONAL ADECUADO:

- Cocinero: 1 por cada 100 estudiantes.
- Auxiliar de cocina: 1 por cada 100 estudiantes.
- Personal de limpieza: 1 por cada institución o según el tamaño del área destinada para la alimentación escolar.
- Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos.

3) PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- a) El Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa beneficiada, deberá comunicar a la empresa prestadora del servicio, la cantidad de alumnos efectivamente matriculados que se acogerán al beneficio del almuerzo escolar, así como también tienen la obligación de informar aquellos que no serán beneficiados.
- b) Una vez emitida por parte de la Convocante y recibida la orden de compra la empresa adjudicada deberá:
 - Equipar el área afectada con los equipamientos requeridos en las bases y condiciones.
 - Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC. Los insumos para la elaboración del almuerzo escolar y cena, deberán ser transportados adecuadamente de acuerdo al ingrediente correspondiente, cuidando que, al momento de su llegada en la institución educativa, este cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias indicadas en las normativas vigentes.
 - Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
 - Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
 - Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara), en el horario establecido en el presente documento.
 - Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- c) Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.
- d) El acta de recepción deberá emitirse diariamente detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

- e) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora.
- f) El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación, salvo autorización previa de la convocante teniendo en cuenta la falta de disponibilidad de ingredientes. Dicha variación, no supondrá la modificación definitiva del menú, sino el reemplazo temporal de ingredientes.

4) INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será: **Notas de Remisión.**

Serán presentados 2 (dos) Notas de Remisión

Frecuencia: mensual.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
<i>Notas de Remisión 1</i>	<i>Notas de Remisión</i>	<i>Mayo 20</i>



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	So'ó apu'a
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80g fideo	240 gramos	70g salsa + 90g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	350 gramos	100g salsa + 150g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (piña)	Fruta cítrica	Dulce de batata	Ensalada de frutas

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con puré de papas	Polenta con salsa de pollo	Guiso de fideo con carne	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración	Nivel Inicial	200 gramos	70g picadito + 110g de puré	70g de salsa + 250g de polenta	200 gramos	70g de salsa + 130g de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	100g de picadito + 160g puré	100g de salsa + 250g de polenta	300 gramos	100g de salsa + 130g de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas	Banana con miel	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori blanco	Chupín de pollo	Jopara	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	120 gramos	240 gramos	70g salsa + 110g polenta	70g salsa + 80g fideo
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	100g salsa + 120g fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (piña)	Ensalada de fruta



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
 Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Semana 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con porto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80g fideo	70g salsa + 170g polenta	350 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120g fideo	100g salsa + 250g polenta	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

RECETARIO DEL MENÚ CÍCLICO

PLATO PRINCIPAL				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú: vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 Kcal Peso por Porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne 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 y laurel. Continuar la cocción por 10 minutos aproximadamente. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar al caldo de cocción y amasar para formar las bolitas se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego. Agregar el orégano.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
 Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 80g fideo <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 120g fideo	Salsa de pollo: Pollo 60g Tomate 60g Zanahoria 20g Cebolla 15g Locote 10g Aceite 5ml Ajo 0,5g Sal yodada 0,5g Laurel 0,2g Agua potable c/n Fideo: Fideo 40g Sal yodada 0,5g Agua potable c/n			Salsa de pollo: Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada. Cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 266 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales y cortarlos en trozos pequeños. Saltear la 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 8 minutos aproximadamente y servir el plato. <u>Observación:</u> Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa+ 90g arroz <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 130g arroz	Salsa de pollo: Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz: Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70g 60g 20g 15g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 45g 2ml 0,5g c/n	69g 42g 16g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 45g 2ml 0,5g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: Saltear el ajo con el aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So'ó apu'a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80g 60g 30g 20g 10g 10g 5g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 29g 20g 9g 8g 5g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tierno. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 266 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales y cortarlos en trozos pequeños. Saltear la 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 8 minutos aproximadamente y servir el plato. <u>Observación:</u> Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Picadito de carne: Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas: Papa Leche fluida	60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200g 50ml	50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 134g 50nl	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo. Agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
 Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

	Margarina Sal yodada Agua potable	5g 0,5g c/n	5g 0,5g c/n	que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo. Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta: Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguayo Aceite Sal yodada	70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200 ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/c 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	Salsa de pollo: Limpiar el pollo, dejarlo libre de piel y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el 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 hasta que 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 en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne: Rendimiento: 1 porción Energía: 316 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Carne vacuna magra 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, limpiar la carne y cortar 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).
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento:	Salsa de legumbres: Tomate Poroto Cebolla Locot	70g 20g 15g 10g	69g 20g 14g 8g	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida y



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
 Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

1 porción	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	terminar la cocción.
Energía: 304 kcal				Arroz quesú: Saltear el ajo e aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad escolar:</u> 100g de salsa + 130g de arroz	Arroz quesú: Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	<u>OBSERVACION:</u> si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es de dos veces su volumen.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori blanco Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 50ml 25g 25g 20g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	32g 50ml 40g 24g 16g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar 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 y continuar la cocción por 10 minutos aproximadamente. Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. Mezclar en un bol la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego. Agregar los condimentos.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 120 gramos <u>Edad escolar:</u> 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200g 70g 60g 20ml 20g 20g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,5g c/n	134g 69g 42g 20ml 18g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,5g C(n)	Limpiar el pollo, dejarlo limpio de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopará Rendimiento: 1 porción Energía: 264 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60g 40g 30g 20g 15g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	32g 39g 30g 20g 15g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. <u>Observación:</u> si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g de salsa + 170g de polenta <u>Edad escolar:</u> 100g de salsa+ 250g de 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	70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	Salsa de carne: Lavar, sacar la grasa y cortar en trozos pequeños la carne. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras. Por último, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta: Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u>	Salsa de pollo: Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 80g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Salsa de pollo: Limpiar y sacar toda la piel y huesos del pollo. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo con aceite y 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.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

70 g de salsa + 80 g de fideo <u>Edad escolar:</u> 100g de salsa + 120g de fideo	Fideo: Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40g 0,5g c/n	40g 0,5g c/n	Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado, agregar cebolla, tomate y locote, agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita en hoja y laurel. Cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Tomate Arroz Porto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregarla cebollita de hoja. <u>Observación:</u> si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote	70g 60g 20g 15g 10g	69g 52g 20g 14g 8g	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar locote, cebolla y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Energía: 337 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g de salsa + 80g de fideo <u>Edad escolar:</u> 100g de salsa + 120g de fideo	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo: Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g de salsa + 170g de polenta <u>Edad escolar:</u> 100g de salsa + 250g de polenta	Salsa de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta: Agua potable Harina de maíz cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2 c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	Salsa de pollo: Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras. Por último, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta: Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retirar del fuego.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar e locro y agua caliente. Hervir hasta que esté blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.



ENSALADAS

SEMANA 1				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 60 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha en agua, luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
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	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua 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	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

SEMANA 2				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 48 kcal Peso por porción: 60 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
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	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 0g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua, luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	25g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

SEMANA 3				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. <u>Observación:</u> el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 20g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua, luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción:	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. <u>Observación:</u> el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
 Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
 Tel. (0510)272 114
 Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

50 g				
SEMANA 4				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

60 g				
------	--	--	--	--

POSTRES				
SEMANA 1				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61kcal Peso por porción: 115 g	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción: 30 g	Dulce de batata	30g	30g	Servir el dulce
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelarlas frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Rendimiento: 1 porción Energía: 64kcal Peso por porción: 100 g				
SEMANA 2				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar la fruta. Servir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de fruta Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción: 30 g	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar en un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana con miel Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 g	Banana Miel	200g 12g	104g 12g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños la banana. Colocar en una compotera o taza y agregar la miel.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.
SEMANA 3				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche diluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150ml 100ml 10g 5g 0,2g c/n	150ml 100ml 10g 5g 0,2g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar. Retirarla piel de naranja o limón.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de fruta Rendimiento: 1 porción Energía:	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelarlas frutas. Cortarlas en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

79 kcal Peso por porción: 30 g				
SEMANA 4				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción: 30 g	Dulce de batata	30g	30g	Servir el dulce
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Cálculo de Insumos para el Almuerzo Escolar

Año:	2020
Institucion Educativa:	4
Nº de comensales:	587
Nº de meses del proyecto:	4



Yvanna Brugada
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.123

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	10.24	9.728	10.24	10.24	40.448	121.344
Ajo	kg	1.174	1.4675	1.4675	1.174	5.283	21.132
Arroz	kg	46.96	23.48	5.87	35.22	111.53	446.12
Azúcar	kg	0	0	2.935	0	2.935	11.74
Banana	kg	93.92	158.49	93.92	129.14	475.47	1901.88
Berro	kg	35.22	0	17.61	17.61	70.44	281.76
Canela	kg	0	0	0.1174	0	0.1174	0
Carne vacuna magra *	kg	93.92	70.44	35.22	82.18	281.76	1127.04
Cebolla de cabeza	kg	58.7	44.025	55.765	46.96	205.45	821.8
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	8.805	8.805	35.22
Dulce de batata	kg	17.61	0	0	17.61	35.22	140.88
Fideo	kg	23.48	8.805	23.48	23.48	79.245	316.98
Harina de maíz	kg	26.415	23.48	46.96	23.48	120.335	481.34
Laurel	kg	0.4696	0.4696	0.3522	0.4696	1.761	7.044
Leche entera	l	0	29.35	99.79	0	129.14	516.56
Lechuga	kg	52.83	52.83	17.61	35.22	158.49	633.96
Locote	kg	29.35	29.35	35.22	29.35	123.27	493.08
Locro	kg	0	0	17.61	23.48	41.09	164.36
Mamón	kg	0	117.4	0	0	117.4	0
Mandarina	kg	93.92	93.92	0	93.92	281.76	1127.04
Margarina	kg	0	2.935	0	0	2.935	0
Miel de abeja	l	0	7.044	0	0	7.044	28.176
Naranja	kg	29.35	123.27	135.01	105.66	393.29	1573.16
Orégano	kg	0.587	0	0.2935	0	0.8805	3.522
Papa	kg	0	117.4	117.4	0	234.8	939.2
Pechuga de pollo	kg	70.44	35.22	70.44	82.18	258.28	1033.12
Perejil	kg	0	2.935	5.87	0	8.805	35.22
Pepino	kg	23.48	11.74	11.74	11.74	58.7	234.8
Piña	kg	152.62	152.62	152.62	0	457.86	1831.44
Poroto	kg	17.61	29.35	8.805	11.74	67.505	270.02
Queso	kg	14.675	20.545	32.285	14.675	82.18	328.72
Repollo	kg	0	17.61	35.22	35.22	88.05	352.2
Remolacha	kg	23.48	23.48	35.22	17.61	99.79	399.16
Sal yodada	kg	3.8155	3.522	3.522	3.522	14.3815	57.526
Tomate	kg	93.92	202.515	173.165	181.97	651.57	2606.28
Zanahoria	kg	46.96	46.96	46.96	58.7	199.58	798.32
Zapallo	kg	105.66	35.22	70.44	70.44	281.76	1127.04

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

@MECpy





MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

Plan de Entregas

Ítem	Descripción del Servicio	Unidad de Medida de los Servicios	Cantidad de Beneficiados por 12 días.	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha (s) final (es) de Ejecución de los Servicios
1	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar	Ración	108	1.080	1.296	Esc. Bás. N° 2230 María Luisa G. de Zorrazquín	Desde la firma del contrato hasta el cumplimiento total.
2	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar	Ración	220	2.200	2.640	Esc. Bás. N° 489 Juan Ramón Escobar	Desde la firma del contrato hasta el cumplimiento total.
3	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar	Ración	80	800	1.040	Esc. Bás. N° 486 Carlos Antonio López	Desde la firma del contrato hasta el cumplimiento total.
4	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar	Ración	179	1.790	2.148	Esc. Bás. N° 1535 Gral. Elizardo Aquino	Desde la firma del contrato hasta el cumplimiento total.
TOTAL			587	5.870	7.124		



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

SECCIÓN IV

CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las siguientes **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)** complementarán y/o enmendarán las **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 7	Para notificaciones , la dirección del Contratante será: Atención: Francisco Javier Bernal Dirección: Calle 4 de octubre esq. Calle Gral. B. Caballero Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) Ciudad: Arroyos y Esteros, Paraguay Código postal: No corresponde Teléfono: 0982 52 30 88 Fax: No corresponde Dirección electrónica: franciscojavierbernal_48@hotmail.com
CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será el procedimiento de Avenimiento previsto en Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03.
CGC 14	<p>El precio del contrato estará sujeto a reajustes.</p> <p>La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El precio del contrato estará sujeto a reajustes.</p> <p>La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:</p> <p>Siempre y cuando exista un pedido por escrito de parte del oferente adjudicado a la dependencia encargada de administrar el contrato, y si la convocante contare con la suficiente disponibilidad presupuestaria en el rubro correspondiente; la fórmula a aplicar será la siguiente:</p> <p>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:</p> $Pr = P \times \frac{IPC1}{IPC0} ;$ <p>Donde:</p> <p>Pr: Precio Reajustado.</p> <p>P: Precio adjudicado</p> <p>IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de entrega del suministro.</p> <p>IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.</p> <p>No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado.</p>



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

	El reajuste solo será aplicado a solicitud del Proveedor
CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	<p>Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago será en Guaraní. Los pagos serán efectuados a Plazos, previa presentación de la factura legal correspondiente conjuntamente con los comprobantes de entrega diaria de los productos firmados por el Director o el que lo represente.</p> <p>El proveedor adjudicado además de lo indicado más arriba deberá presentar para el pago las siguientes documentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La solicitud de pago deberá ir acompañada de la factura; b) Certificado de cumplimiento tributario; c) copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. d) Actas de recepción de los platos servidos, debidamente firmadas por el Director o responsable designado por el mismo. e) El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso. f) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social.
CGC 15.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 15.6 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0.01% por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CGC 16.1	No habrá anticipo
CGC 17.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: sin excepciones.
CGC 18.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 5% del valor total del contrato.
CGC 18.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: 30 de junio de 2020
CGC 21.3	<u>Indicar si se admitirá o no la subcontratación:</u> NO APLICA.
CGC 25	El valor de las multas será: cero, coma cero uno por ciento (0,01%) por cada hora de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 32.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: cuando concurran las causales señaladas en la CGC 31.1



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

SECCIÓN V

MODELO DE CONTRATO N°

Entre _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante la contratante, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante el proveedor, denominadas en conjunto “las partes” e, individualmente, “parte”, acuerdan celebrar el presente “contrato de _____”, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

La provisión de insumos y la elaboración de los alimentos en las instituciones educativas, la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

- a) Contrato;
- b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
- c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
- d) Los datos cargados en el SICP (reporte);
- e) La oferta del Proveedor;
- f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
- g) El proyecto aprobado por el MEC, de conformidad a lo dispuesto a los LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NUTRICIONALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY (PAEP), EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL Y PRIVADA SUBVENCIONADA.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° _____



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

El Contrato es el resultado del procedimiento Licitación por Concurso de Oferta (LCO) N° 01/2020, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Arroyos y Esteros. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N° _____

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR.

[Formato de Tabla para contrato abierto – Cantidades mínimas y máximas]

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Precio Unitario	Monto mínimo	Monto máximo

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato es desde *[indicar fecha]*, y hasta *[indicar fecha]*.

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección: _____

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: La Municipalidad de Arroyos y Esteros

9. CONTACTO DE LA EMPRESA CON EL PRODUCTOR:

La persona designada por la empresa para ser el nexo entre la misma y los productores de la agricultura familiar será: *[_____]*

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se registrará 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 5% del monto total del contrato.

11. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

12. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

14. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día [_____] mes [_____] y año [_____].

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.

Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.



MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Calle 4 de Octubre esq. Calle Gral. Bernardino Caballero
Tel. (0510)272 114
Arroyos y Esteros – Cordillera – Paraguay

**LA SECCION VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO
APARTE, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO
WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LOS PUEDA UTILIZAR EN LA
PREPARACION DE SU OFERTA.**

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Los documentos indicados en este apartado serán los documentos requeridos para evaluar lo requerido en la sección II y III de ésta contratación.

<p>A) Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]</p>
<p>B) Garantía de Mantenimiento de Oferta(*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente.</p>
<p>C) Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.</p>
<p>D) Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.</p>
<p>E) Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.</p>
<p>F) Registro de Establecimiento en la categoría 17, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato.</p>
<p>G) La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.</p>
<p>H) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.</p>
<p>I) Documentos legales • Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<p>1. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.</p>
<p>2. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC).</p>
<p>3. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.</p>
<p>Documentos legales • Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<p>1. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.</p>
<p>2. Fotocopia simple de la cédula tributaria Registro Único de Contribuyentes RUC y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.</p>
<p>• Oferentes en Consorcio.</p>
<p>1. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado i precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.</p>

2.	Original o Fotocopia simple del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.
3.	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: a) Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) Los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
4.	Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: a) un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o b) los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

J)	Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1.	Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;
2.	Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los años (2016, 2017 y 2018)
3.	Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos (Años 2016/2017 y 2018) que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;
4.	Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.
5.	Declaración Jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N.º 80/96
6.	Copia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura y Almacenamiento, otorgado por el INAN.
7.	Certificación de calidad que corresponda al cumplimiento de estándares internacionales acreditado por el órgano nacional pertinente, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N°3900/10, que demuestre aptitudes para la distribución de alimentos para el consumo humano e ingredientes para la elaboración de almuerzo escolar. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito
8.	Copia de facturaciones o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.
9.	Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.
10.	Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas e invoquen con la presentación de la constancia de SIPE los documentos y los mismos estén en estado “**Activo e Histórico**”, sustituirá a la presentación física de los documentos ahí enunciados.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

1. Para el transporte de los ingredientes de origen animal el/los vehículos deberá/n poseer habilitación del SENACSA.
2. Para el transporte de los ingredientes de origen vegetal el/los vehículos deberá/n poseer habilitación del SENAVE.
3. Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) a la empresa adjudicada.
4. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
5. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos.
A. Personas Físicas / Jurídicas
6. En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
B. Documentos. Consorcios
7. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (1), (2), (3) y (4) del apartado A precedente.
8. Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
9. Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
10. En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

Si el Oferente no presentare la documentación requerida en este artículo para la firma del contrato o si hubiere realizado declaraciones juradas falsas, se considerará que el Oferente no firma el contrato por causa imputable al mismo, y se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.