Municipalidad
San Juan Bautista Ñeembucú
Telefax Nº 0784 215338
Paraguay

San Juan Bautista de Ñeembucú, 13 de julio de 2016

ADENDA 01/2016

Ref.: LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS (LCO) Nº 02/2016 ID 303824, para la provisión de ¨ALMUERZO ESCOLAR EN ESCUELAS DEL DISTRITO¨.-

La Unidad Operativa de Contrataciones, comunica la modificación del Pliego de Bases y condiciones del llamado de referencia en los siguientes puntos:

SE MODIFICA: SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Eduardo Rodas Lezcano Dirección: 24 de junio c/ Ruta 4ta. Trazado viejo Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones Ciudad: San Juan Bautista de Ñeembucú - Paraguay Código postal: *No Aplica* La fecha límite para presentar las ofertas es: **el día Martes 19 de Julio de 2016 hasta las 07:30 Hs.**
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: 24 de junio c/ Ruta 4ta. Trazado Viejo. Oficina:Unidad Operativa de Contrataciones. Ciudad:San Juan Bautista de Ñeembucú Paraguay. Fecha: **el día Martes 19 de Julio de 2016.** Hora: ***08:00 hs.***

SE MODIFICA: SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	400 a 500 kcal. SEMANA 1: Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 450 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal SEMANA 2: Día 1: 450 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 500 kcal Día 5: 450 kcal SEMANA 3: Día 1: 470 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal SEMANA 4: Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 450 kcal Día 5: 500 kcal

gf.

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

Composición del menu	
Horario de elaboración del menú	De 07:30 a 10:30 horas.
Horario de distribución	**Turno Mañana:** **De 11 a 12 hs.** **Turno Tarde:** **De 12 a 13 hs.**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por cada alumno, que incluye: -Plato principal. -Ensaladas. -Postre.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	**VER ANEXO "a"**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**VER ANEXO "b"**
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizara en los predios de las Escuelas beneficiadas con el almuerzo escolar.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCÚ

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

1.1. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementa (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado, como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Empresa Adjudicada. -La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. -La Municipalidad de San Juan Bautista de Ñeembucú a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condicione y podrá, cuando así lo Creyera conveniente, pedir Cambios pertinentes.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DE ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

Municipalidad
San Juan Bautista Ñeembucú
Telefax Nº 0784 215338
Paraguay

Anexo A

2. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Arroz con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	So´oapu´a con arroz
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas
KCAL	470	500	450	480	500

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con fideo	Caldo de hortalizas con carne	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas
KCAL	450	480	500	450	500

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y fideo	Feijao y vegetales con arroz blanco	Albóndigas de carne con arroz	Estofado de pollo con papa	Fideo con salsa de carne
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas
KCAL	470	500	490	480	500
Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Guiso de mandioca y carne	Sopa de poroto con fideo	Vorivori de carne	Guiso de poroto con arroz
Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas
KCAL	500	500	500	470	490

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.
*. Frutas de Estacion.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCU
Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñeembucú

Municipalidad
San Juan Bautista Ñeembucú
Telefax N° 0784 215338
Paraguay

Anexo b

Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentado. Consignar los mismos por una persona.

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (470 kcal)	**Plato principal**	Soyo con mandioca	Soyo de hortalizas: -Sal fina yodada 0,5 g -Carne de primera molida 70 g -Fideo 10 g -Ajo 1 g -Cebolla 30 g -Locote 11 g -Tomate 45 g -Oregano 3 g -Agua 320 ml. -Laurel 1 g Mandioca 100gr	1 cdta de sal fina 2 puño de carne molida 1 puño pequeño de fideo 1 cdta de ajo 1 mitad de cebolla 1 mitad de locote 1 tomate 1 cdta de oregano 1 pisca de laurel ½ unidad	1. Lavar y cortar las verduras. 2. Cocinar en una otra olla el tomate con el aceite, revolver hasta que se cocine bien, luego agregar la cebolla, locote, zanahoria, ajo y el orégano seco; cocinar hasta que se forme una salsa. 3. La carne molida disuelta junto con el agua fría, agregar a la olla, junto con las verduras y sal yodada y revolver continuamente hasta que hierva. Luego agregar los fideos y seguir revolviendo hasta que quede espeso y no se corte. 4. Una vez blandos los fideos retirar del fuego y agregar el orégano. Tapar con 5 minutos para concentrar el sabor; servir caliente. Mandioca Pelar y luego lavarlos con abundante agua, poner para hervir
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Cebolla 4 g -Lechuga 50 g Tomate 45 g -Aceite 10 g –	1 cda de cebolla Una mitad de hoja de lechuga 1cda de tomate 1cdta de aceite	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Banana 150 g	1 Banana	Lavar con abundante agua pelar.
Día 2 (500 kcal)	**Plato principal**	Arroz con salsa de pollo	Salsa de pollo: -Pechuga de pollo 95 g -Aceite 5ml g -Sal fina yodada 0,5 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 11 g -Tomate 45 g Arroz blanco: -Cebolla 39 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Arroz blanco 45 g	Media pechuga 1 cdta pequeña 1 pisca 1 diente 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 cucharadita 1 cdta pequeña 1 pisca 1Cda grande	1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo. Reservar. 4. En una misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén bien blandas. Luego adicionar la carne sellada y cocinar aproximadamente 30 minutos. OBS: Agregar agua caliente si es necesario. 5. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Tomate 46 g -Pepino 22 g	1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.

gf.

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

			-Aceite 3ml -Sal fina yodada 0,5 g	1 Cdtapqña 1 pisca	
	Postre	Frutas	-Banana 180 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 **(450 kcal)**	**Plato principal**	Caldo de poroto con fideo	Poroto negro 45 g -Fideo 15 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 25 g -Zanahoria 22 g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5ml	1 cucharon 1 puño 1 feta pqña 1 diente 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad A gusto 1Cdtapqña	1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3 ml -Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 32 g -gotitas de limón	1 pisca 1 cdtapqña 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 hoja	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Naranja 100 g (1 unid)	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 **(480 kcal)**	**Plato principal**	Estofado de pollo con papa	Estofado de pollo con papa: -Pechuga de pollo 120 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Papas 180 g -Arveja 20 g -Perejil 2 g -Aceite 5ml -Cebollita 4 g -Ajo 1 g -Perejil 3 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 Cda 1 unidad 1cdta pqña 1 unidad 1 diente 1 unidad 1 pisca A gusto	1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Perejil 3 g -Zanahoria 22 g -Repollo 48 g -Aceite 3ml -Limón (gotitas) -Cebollitas 2 g -Sal fina 0,5 g	1 unidad 1 unidad 1 feta 1 Cdtapqña A gusto 1 unidad 1 pisca	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Piña 200 g	1 feta	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 5 **(500 kcal)**	**Plato principal**	So´oapu´a con arroz	Albóndigas: - Harina 10g -Carnaza de primera molida	 1 puño	1. Cortar el ajo, la cebolla en pequeñitos trozos. 2. En una olla ponemos el aceite y cuando

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCU

Rodolfo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

			94 g -Arroz 20 g -Harina de maíz 15 g -Tomate 65 g -Zapallo 50 g -Aceite 5ml -Cebollita 4 g -Locote 11 g	1cuchara grande 2 Cucharas de sopa 1 unidad 1 feta 1 Cdta 1 unidad 1 unidad	estén caliente agregamos las verduras cortadas, echamos un poquito de sal para sudar y tapamos. 3. Vamos removiendo de vez en cuando para que no se peguen. 4. Sabremos que estan cocidas cuando se vuelven transparente, en especial la cebolla. Retiramos del fuego y reservamos. 5. En una taza con leche tibia. 6. En un recipiente preparamos la mezcla de la carne para la albondigas. Mezclamos la carne, el huevo, la leche y la mitad de las verduras que preparamos. 7. Con una cuchara tomamos una porción de la mezcla de carne aplanamos y la ahuecamos. Darle forma redonda como una croqueta. 8. Pasamos estas albóndigas por harina para luego freirlas con aceite caliente. 9. Con la mitad de las verduras, agregamos la salsa de tomate. Ractificamos la sal. Dejamos cocinar 5 minutos agregamos la albondigas para que se terminen de cocer dentro de la salsa a fuego durante 15 a 20 minutos. Servir. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Repollo 48 g -Tomate 45 g -Cebollita 4 g -Aceite 3ml -Zanahoria 22 g	1 feta 1 unidad pqña 1 unidad 1 cdtapqña 1unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Mandarina 120 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (450 kcal)	**Plato principal**	Caldo de poroto con arroz	-Poroto negro 60 g -Fideo 15 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 40 g -Locote 12 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5ml	1 cucharon 1 puño 1 feta pqña 1 diente 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 Cdta A gusto 1Cdtapqña	1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEPARTAMENTO ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñeembucú

				1Cdtapqña	cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el arroz previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3ml -Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón	1 pisca 1 Cdtapqña 1 Cdta 1 unidad 1 unidad pqña 2 hojas	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Mandarina 120 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 2 **(480 kcal)**	**Plato principal**	Guiso de arroz con carne	Guiso de arroz con carne: -Carne de primera 95 g -Arroz 45 g -Tomate 45 g -Cebolla 40 -Locote 11 g -Aceite 5 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	1puño 1 Cda grande 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 Cdta 1 diente 1 pisca	1. Lavar la carne. 2. Lavar y cortar las verduras en trozos medianos. 3. En una olla con aceite, sellar la carne agregar el tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente. Dejar hervir la preparación. 4. Por último, agregar el arroz, dejar cocinar hasta que esté blando.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Aceite 3ml -Pepino 78 g -Zanahoria 22 g -Tomate 45 g	1 Cdtapqña 1 unidad 1 unidad 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Banana 180 g (1 unid)	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Picadito de pollo con fideo	Picado de pollo: -Pechuga de pollo 96 g -Tomate 45 g -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Zanahoria 22 g -Ajo 1 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Laurel 1 g -Agua cantidad necesaria Fideo: -Fideo tallarín 45 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	Media pechuga 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 diente 1 Cdta 1 pisca A gusto 1 puño 1 pisca	1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar el fideo y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de	Ensalada:		Lavar con abundante agua, cortar.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

		hortalizas	-Tomate 45 g -Zanahoria 22 g -Perejil 3 g -Repollo 48 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Limón cantidad necesaria	1 unidad 1 unidad 1 Cdtapqña 1 feta 1 Cdtapqña 1 pisca	Condimentar.
	Postre	Frutas	-Naranja 180 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 **(450 kcal)**	**Plato principal**	Caldo de hortalizas con carne	Caldo de hortalizas con carne: -Fideo nido 11 g -Carne de primera 106 g -Cebolla 39 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Zapallo 49 g -Laurel 1 g	1 puño pqño 1 puño 1 diente 1 unidad 1 Cdtapqña 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 feta A gusto	1. Lavar la carne. 2. Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños. 3. Hervir el agua y agregar el zapallito, la zanahoria. Cocinar con la olla tapada. 3. Cuando las primera verduras están listas agregar la carne, la cebolla, el tomate, el fideo y por último la cebollita y el perejil picado. 4. Cuando las verduras estén blandas agregar la sal yodada con moderación, revolver y retirar del fuego. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Cebollita 4 g -Lechuga 50 g -Tomate 45 g -Cebolla 26 g -Zanahoria 22 g	1 Cdtapqña 2 hojas 1 unidad 1 unidad 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Banana 180 g (1 unid)	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 5 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo: -Pechuga de pollo 84 g -Tomate 45 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Zanahoria 22 g -Ajo 1 g -Aceite 3 g -Sal yodada 0,5 g -Laurel 1 g -Cebolla 20 g -Agua cantidad necesaria -Orégano 5 g Polenta: -Harina de maíz 50 g -Leche 20 ml -Queso paraguay 10 g -Cebolla 20 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	Media pechuga 2 unidades 1 Cdta 1 unidad pqña 1 unidad 1 diente 1 Cdtapqña 1 pisca A gusto 1 unidad pqña 1 Cdtapqña 1 Cuchara grande 1 cuchara de sopa 1 feta pqña 1 unidad pqña 1 cuchara 1 pisca	. Salsa de pollo: 1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir. POLENTA: 1. Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearle en aceite. 2. Previamente mezclar la harina de maíz con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar. 3. Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz esté totalmente cocida.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 45 g -Perejil 3 g -Cebolla 26 g	1 unidad 1 unidad 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
Municipalidad de San Juan Bautista - Ñeembucú

			-Aceite 2 g	1 Cdtapqña	
	Postre	Frutas	-Piña 230 g	1 feta	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (470 kcal)	**Plato principal**	Caldo de pollo con verduras y fideo	Caldo de hortalizas con carne: -Fideo nido 11 g -Pechuga de pollo 106 g -Ajo 1 g -Cebolla 39 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Zapallo 49 g -Laurel 1 g	1 puño Media pechuga 1 diente 1 unidad 1 Cdta 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 feta A gusto	1. Lavar el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños. 3. Hervir el agua y agregar el zapallito, la zahoria. Cocinar con la olla tapada. 3. Cuando las primera verduras están listas agregar el pollo, la cebolla, el tomate, el fideo y por último la cebollita y el perejil picado. 4. Cuando las verduras estén blandas agregar la sal yodada con moderación, revolver y retirar del fuego. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Cebollita 4 g -Lechuga 32 g -Tomate 45 g -Cebolla 26 g -Zanahoria 22 g	1 cucharadita 2 hojas 1 unidad 1 unidad 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Dulce de mamón	-Mamón 50g. -Azúcar 30g. -Agua 1 L. -Clavo de olor	1/2 unidad 1 cucharada 1 litro A gusto	1- Lavar con abundante agua, pelar y cortar el mamón en rodajas. Poner en una cacerola, agregarle agua y hervir por cinco minutos. 2- Retirar del fuego y colocar en un bol con agua. 3- En la cacerola poner un poquito de agua, hasta cubrir la mitad del mamón. Agregar el azúcar en igual proporción. 4- Volver a hervir a fuego lento durante dos horas.
Día 2 (500 kcal)	**Plato principal**	Feijao y vegetales con arroz blanco	Feijao: -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Tomate 45 g -Zanahoria 22 g -Poroto negro 60 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g Arroz blanco: -Cebolla 39 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Arroz blanco 45 g	1 un1idad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 Cdta 1 diente 1 pisca 1 Cuchara grande 1 cucharadita 1 cucharadita 1 cdta pequeña 1 pisca 1Cda grande	Feijao y vegetales: 1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 4.Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

					Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g -Perejil 3 g -Zanahoria 22 g -Aceite 2 g -Cebollita 8 g -Naranja 120 g	2 hojas 1 unidad 1 unidad 1 cdta pequeña 1 Cdta	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas		1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 **(490 kcal)**	**Plato principal**	Albóndigas de carne con arroz	Albóndigas: -Carnaza de primera molida 94 g -Arroz 45 g -Galleta molida 15 g -Tomate 45 g -Zapallo 50 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Locote 11 g	1 puño 1 cuchara de sopa 1 cuchara de sopa 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 cdta 1 unidad	1. Cortar el ajo, la cebolla en pequeñitos trozos. 2. En una olla ponemos el aceite y cuando estén caliente agregamos las verduras cortadas, echamos un poquito de sal para sudar y tapamos. 3. Vamos removiendo de vez en cuando para que no se peguen. 4. Sabremos que están cocidas cuando se vuelven transparente, en especial la cebolla. Retiramos del fuego y reservamos. 5. En un recipiente preparamos la mezcla de la carne para la albóndigas. Mezclamos la carne y la mitad de las verduras que preparamos. 7. Con una cuchara tomamos una porción de la mezcla de carne aplanamos y la ahuecamos. Darle forma redonda como una croqueta. 8. Pasamos estas albóndigas por la galleta molida para luego freírlas con aceite caliente. 9. Con la mitad de las verduras, agregamos la salsa de tomate. Ractificamos la sal. Dejamos cocinar 5 minutos agregamos la albóndigas para que se terminen de cocer dentro de la salsa a fuego durante 15 a 20 minutos. Servir. Preparación del arroz: 1. Lavar el arroz. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada y el arroz. Revolver bien. 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA - Ñeembucú

Rodolfo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

					Retirar y servir caliente.
			Ensalada:		
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Repollo 48 g -Tomate 45 g -Cebollita 8 g -Aceite 5 g -Zanahoria 22 g	1 feta 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 unidad	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Piña 300 g	1 feta	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
			Estofado de pollo con papa:		
Día 4 **(480 kcal)**	**Plato principal**	Estofado de pollo con papa	-Pechuga de pollo 120 g -Cebolla 40 g -Locote 12 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Papas 250 g -Arveja 20 g -Perejil 2 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Ajo 1 g -Perejil 3 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	1 pechuga 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 4 unidadaes 1 cuchara de sopa 1 cdta 1 cdta 1 cdta 1 diente 1 cdta 1 pisca	1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la papa y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
			Ensalada:		
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	-Perejil 3 g -Zanahoria 2 g -Repollo 48 g -Aceite 2 g -Limón (gotitas) -Cebollitas 2 g -Sal fina 0,5 g	1 cdta 1 unidad 1 feta 1 cdta 1 cdta 1 pisca	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Naranja 150 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
			Fideo:	1 puño	
Día 5 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Fideo con salsa de carne	-Fideo 45 g -Cebolla 39 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g Picado de carne: -Carne de primera picada 94 g -Cebolla 39 g -Tomate 65 g -Zanahoria 22 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g -Locote 11 g -Ajo 1 g	1 cuchara 1 unidad 1 cdta 1 pisca 1 puño 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 pisca 1 unidad 1 diente	1. Lavar la carne. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla saltear la carne en el aceite, luego agregar cebolla, ajo, tomate, locote y cocinar hasta que estén blandas, por ultimo agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientea y cocinar con la olla tapada. 4. Pasado 10 minutos agregar las zanahorias ralladas y la sal yodada. 5. Terminar la cocción en olla tapada y una vez lista, servir con el arroz. Preparación del fideo: 1. Lavar el fideo. 2. Colocar en una olla aceite, sellar el ajo. 3. Agregar la sal yodada 4. Agregar agua caliente, y tapa la olla. 5. Dejar cocinar por 20 minutos. Retirar y servir caliente.
			Ensalada:		
	Guarnición	Ensalada de	-Remolacha 56 g	1 unidad grande	Lavar con abundante agua, cortar.

gf.

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

		hortalizas	-Zanahoria 22 g -Choclo 10 g -Cebollita 8 g -Tomate 45 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g	1 unidad 1 cdta 1 cdta 1 unidad 1 cdta 1 pisca	Condimentar.
	Postre	Frutas	-Mandarina 200 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 **(470 kcal)**	**Plato principal**	Tallarín de pollo	Salsa para tallarín de pollo: -Ajo 1 g -Tomate 45 g -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Pechuga de pollo 108 g -Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Sal yodada 0,5 g Fideo: -Fideo espagueti 60 g -Sal fina yodada 0,5 g -Aceite 3 g	1 diente 1unidad 1 unidad 1 unidad Media pechuga 1 cdta 1 unidad 1 pisca 1 puño 1 pisca 1 cdta	1. Lavar y cortar en pequenos trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo. Reservar. 4. En una misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén bien blandas. Luego adicionar la carne sellada y cocinar aproximadamente 30 minutos. OBS: Agregar agua caliente si es necesario. 5. En otra olla, cocinar el fideo tallarín en agua con sal yodada, por 12 a 15 minutos. Escurrir el fideo y servir con la salsa de carne.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g -Zanahoria 22 g -Pepino 34 g -Aceite 2 g -Cebollita 8 g	2 hojas 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 cdta	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Pera 120 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 2 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Guiso de mandioca y carne	Guiso de mandioca con carne: -Carne de primera 95 g -Mandioca 60 g -Tomate 45 g -Cebolla 40 -Locote 11 g -Aceite 5 g -Ajo 1 g -Sal yodada 0,5 g -Agua cantidad necesaria	1 puño 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1diente 1 pisca	1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente. 4. Por ultimo agregar la mandioca y cocinar hasta que estén blandas. Servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Lechuga 50 g	2 hojas	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA - ÑEEMBUCÚ

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñeembucú

			-Cebolla 26 g -Tomate 45 g -Cebollita 2 g -Aceite 2 g	1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 cdta	
	Postre	Frutas	-Mandarina 200 g (1 unid)	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 3 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Sopa de poroto con fideo	Sopa de poroto con fideo y zanahoria: -Poroto negro 45 g -Fideo 15 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 12 g -Tomate 25 g -Zanahoria 22 g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5 g	 1 cucharon 1 puño pqño 1 feta 1 diente 1 unidad 1 unidad 1 unidad grande 1 unidad 1 cdta A gusto 1 cdta	Preparación del plato: 1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 5 g -Cebollita 4 g -Zanahoria 22 g -Cebolla 26 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón	 1 pisca 1 cdta 1 unidad 1 unidad 1 unidad 2 hojas	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	- Naranja 300 g (1 unid)	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 4 **(490 kcal)**	**Plato principal**	Vorivori de carne	Vorivori de carne: -Ajo 1 g -Huevo 10 g -Carnaza de primera 94 g -Harina de trigo 10 g -Harina de maizcocido 45 g -Aceite 5 g -Tomate 45 g -Zapallo 85 g -Zanahoria 22 g -Sal yodada 0,5 g -Cebolla 39 g -Locote 11 g -Orégano 5 g	 1 diente 1 unidad 1 puño 1 cdta 1 cuchara de sopa 1 cdta 1 unidad grande 1 feta grande 1 unidad 1 pisca 1 unidad 1 unidad 1 cdta	1. Lavar la carne. 2. Sellar la carne. evitando que se quemen. Agregar el agua y dejar que se cocine hasta que se ablande. 3. Lavar y cortar en trozos las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la tapa ollada. Preparación del vorivori: 1. Poner la harina de maiz, la harina de trigo en recipientes para hacer el vorivori. 2. Humedecer con el caldo bien caliente y sin grasa hasta

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñeembucú

					lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 3. Colocar las bolitas de vorivori en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5 minutos. Retirar del fuego, agregar la cebollita en hoja picada y el orégano. Servir caliente.
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 45 g -Pepino 33 g -Perejil 2 g -Sal yodada 0,5 g	 1unidad 1unidad 1cdta 1 pisca	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-Piña 300 g	1feta	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Día 5 **(500 kcal)**	**Plato principal**	Guiso de poroto con arroz	Guiso de poroto con arroz: -Arroz 45 g -Poroto 45 g -Quesoparaguay 10 g -Cebolla 39 g -Tomate 45 g -Locote 11 g -Ajo 1 g -Zapallo 50 g -Cebollita 4 g -Aceite 5 g -Sal yodada 0,5 g	 1 puño 1 cucharon 1 feta 1 unidad 1 unidad Media unidad 1 diente 1 unidad 1 cdta 1 cdta 1 pisca	1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el arroz previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir
	Guarnición	Ensalada de hortalizas	Ensalada: -Tomate 45 g - Zanahoria 22 g -Perejil 3 g -Repollo 48 g -Aceite 2 g -Sal yodada 0,5 g -Limón cantidad necesaria	 1 unidad 1 unidad 1 cdta 1 feta 1 cdta 1 pisca	Lavar con abundante agua, cortar. Condimentar.
	Postre	Frutas	-mandarina 120 g	1 unidad	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DEPARTAMENTO ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñeembucú

Anexo c
Descripción de la modalidad empleada

SISTEMA DE ENTREGA

1. Generalidades

1.1 El Sistema de entrega es: **Elaborado en la Institución Educativa (Cocina–Comedor Escolar).**

1.2 El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.

1.3 Además deberá contar en cada escuela con una cocinera que elaborará los alimentos y servir los mismos. Cada encargada de cocina debe estar equipada de blanco con chaqueta, pantalón y cofia, deberán llevar el pelo recogido. En el caso de instituciones que sobre pase la cantidad de 100 alumnos, se debe tener en cuenta a dos personas en el servicio de cocina.

1.4 El proveedor deberá contar con el equipamiento básico para una cocina en cada escuela, Con los equipos, utensilios, e insumos necesarios para la elaboración de los alimentos de acuerdo al menú, como así también los productos necesarios para la higiene tanto de los alimentos como de los utensilios (una cocina a Gas y una eléctrica con la provisión de gas durante los días asignados; ollas, cucharones, cuchillos, licuadora, 2 equipos refrigerantes etc.), deberán contar también con mesas adecuadas para que los alumnos almuercen cómodamente.

1.5 La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

1.6 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 los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

1.7 El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el 31 de diciembre de 2016.

1.8 Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.

1.9 El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.

1.10 Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.

1.11 La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.

1.12 La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

2. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

2.1. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

2.2. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.

2.3. Las verduras que formaran parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individual es por niño.

2.4. Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

2.5. Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

OBSERVACION: La empresa contratada podrá ajustar la proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo solicitar la autorización previa a la Municipalidad.

Para Cocción: El agua potable deberá estar asépticamente envasada y en envases no recargables de 1 Litro, garantizando de esta manera la inocuidad del agua a ser utilizada. El agua potable debe cumplir las especificaciones designadas en la Norma Paraguaya de Agua potable 2400180 del INTN. con R.E y R.S.P.A vigente o en trámite. El oferente debe acompañar a la oferta al acto de apertura de sobres, la muestra del agua que proveerá durante la ejecución del contrato, acompañada del documento que acredite el cumplimiento con la Norma Paraguaya mencionada, en caso contrario, será descalificada automáticamente.

Para Consumo: todos los días se acompañará con cada ración, un vaso de 200 ml de agua potable. El agua potable deberá estar asépticamente envasada y en envases no recargables, garantizando de esta manera la inocuidad del agua a ser consumida. El agua potable deberá cumplir las especificaciones designadas en la Norma Paraguaya de Agua potable 2400180 del INTN con R.E y R.S.P.A vigente o en trámite. El oferente debe acompañar a la oferta al acto de apertura de sobres, la muestra del agua que proveerá durante la ejecución del contrato, acompañada del documento que acredite el cumplimiento con la Norma Paraguaya mencionada, en caso contrario, será descalificada automáticamente.

1.3.7 Lista de Bienes

ALMUERZO ESCOLAR EN ESCUELAS DEL DISTRITO

Ítem	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
1	90101603-9997	Servicio de provision de almuerzo escolar	Ración	Unidad	32.670

Se Modifica: 2. Plan de Entrega (Bienes)

La empresa adjudicada deberá entregar los ingredientes para la elaboración, preparar y entregar el almuerzo, en la Institución Educativa beneficiada conforme al Listado establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

La fecha de la primera entrega será coordinada conjuntamente con la Municipalidad de San Juan Bautista de Ñeembucú, **posteriormente se hará una entrega semanal de los insumos o Alimentos para cada día de la semana escolar, de lunes a viernes, se hará la entrega los lunes a las 07:00 Hs.**

La Municipalidad de San Juan Bautista de Ñeembucú, podrá disminuir o aumentar la cantidad a ser entregada conforme a la necesidad de la institución, la cual será debidamente notificada a la empresa adjudicada con 5 (cinco) días calendarios de anticipación al vencimiento de la siguiente entrega, la misma deberá estar firmada y autorizada por la convocante.

gf.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas L.
Secretario General
San Juan Bautista - Ñe

PLAN DE ENTREGA ALMUERZO ESCOLAR EN ESCUELAS DEL DISTRITO							
N°	**INSTITUCIÓN**	**LUGAR**	**DESCRIPCIÓN DEL BIEN O PRODUCTO**	**CANTIDAD DE RACIONES**	**CANT. DE ALUMNOS**	**ENTREGA A CARGO DE**	**FRECUENCIA DE ENTREGA**
1	**Esc. Bás. N° 428 Gral. Bernardino Caballero**	**San Juan de Ñeembucú**	**Almuerzo con Menú Variado**	**10670**	**194**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
2	**Esc. Bás. 550 José Félix Estigarribia**	**Cia. Laguna Ita**	**Almuerzo con Menú Variado**	**6600**	**120**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
3	**Esc. Bás. N° 8033 Gral. José E. Díaz**	**Cia. Otazu**	**Almuerzo con Menú Variado**	**935**	**17**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
4	**Esc. Bás. N° 11359 Esperanza del Rosario Montiel de Paredes**	**Cia. Ciervo Blanco**	**Almuerzo con Menú Variado**	**660**	**12**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
5	**Esc. Bás. N° 582 Provincia de Corrientes**	**Cia. Costa Rosado**	**Almuerzo con Menú Variado**	**1155**	**21**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
6	**Esc. Bás. N° 1809 Enfermeras del Chaco**	**Cia. Camba Cúa**	**Almuerzo con Menú Variado**	**2695**	**49**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
7	**Esc. Bás. N° 5645 Benjamín Portillo Quiñónez**	**Cia. Costa Pindo**	**Almuerzo con Menú Variado**	**715**	**13**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
8	**Esc. Bás. N° 5646 San Atanasio**	**Cia. Costa Rosado**	**Almuerzo con Menú Variado**	**605**	**11**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
9	**Esc. Bás. N° 583 Adela Speratti**	**Cia. Estero Camba**	**Almuerzo con Menú Variado**	**5225**	**95**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
10	**Esc. Bás. N° 774 Dr. Manuel Domínguez**	**Cia. Carandayty**	**Almuerzo con Menú Variado**	**1265**	**23**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
11	**Esc. Bás. N° 2154 Virgen de Fátima**	**Cia. Pelada**	**Almuerzo con Menú Variado**	**1210**	**22**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
12	**Esc. Bás. N° 7249 San Isidro Labrador**	**Potrero Tajy**	**Almuerzo con Menú Variado**	**935**	**17**	**Proveedor Adjudicado**	**55 Días**
TOTAL				**32.670**	**594**		

SE MODIFICA: SECCIÓN VI. FORMULARIOS

Formulario N° 3

Lista de Precios

[Insertar la Lista de precios que corresponda]

	Fecha:_____ LCO No:_02/2016

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Bien*	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1-	90101603-9997	Platos combinados sin refrigerar			Unidad	32.670	Unidad		

****Precio Total:**	

***Campo a ser completado por el Convocante**
****Campo a ser completado por el Oferente**

Los demás puntos del Pliego de Bases y Condiciones de referencia se mantienen invariables.-

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN BAUTISTA DE ÑEEMBUCU

Eduardo Rodas Lezcano
Encargado de UOC