MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

RI 3 Corrales, 1 de Agosto de 2019.-

ADENDA Nº1

Por la cual se modifica el llamado a Concurso de Oferta con ID Nº 365075 ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR

FECHA DE ENTREGA DEL LLAMADO:08/08/2019, 07:30 HORAS
FECHA DE APERTURA DEL LLAMADO:08/08/2019, 08:00 HORA

En relación a la NOTA DE OBSERVACION O RECOMENDACIÓN REMITIDA POR LA DNCP EXP. Nº 319787

Consideramos remitir las siguientes modificaciones:
Sección III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vori de Carne	Guiso de Fideo con Pollo	Salsa de Legumbres con arroz Quesú	Guiso de Mandioca con Carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 g. salsa + 100 g. de arroz	170 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g. salsa + 130 de arroz	250 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Lechuga, Tomate, Cebolla	Ensalada de Remolacha, tomate, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate Zanahoria	Ensalada de Berro, Zanahoria, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate, Zanahoria
Postre		Fruta (Naranja)	Fruta (Banana)	Fruta (mandarina)	Arroz con leche	Fruta (Banana)

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES

AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de Poroto con fideo	Guiso de Arroz con carne	Polenta con salsa de carne	Guiso de Fideo con pollo	Salsa de Carne de soja con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gr. Salsa + 170 gr. polenta	200 gramos	100 gr. Salsa + 90 gr. Arroz
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gr. Salsa + 250 gr. polenta	300 gramos	150 gr. Salsa + 130 gr. arroz
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Lechuga, Tomate, Cebolla	Ensalada de Remolacha, tomate, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate Zanahoria	Ensalada de Berro, Zanahoria, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate, Zanahoria

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Fruta (Naranja) Soyo	Fruta (Banana) Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con fideo	Arroz con leche Albóndiga de pollo con arroz	Fruta (Banana) Polenta con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gr. Picadito + 100 gr. De puré	240 gramos	70 gr. Salsa (3 bolitas) + 90 gr. De arroz	70 gr. Salsa + 170 Gr. Polenta
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr. De picadito + 160 gr. De puré	350 gramos	100 gr. Salsa (4 bolitas) + 130 gr. De arroz	100 gr. Salsa + 250 gr. Polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Lechuga, Tomate, Cebolla	Ensalada de Remolacha, tomate, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate Zanahoria	Ensalada de Berro, Zanahoria, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate, Zanahoria
Postre		Ensalada de Frutas (piña, naranja, banana)	Fruta (Banana)	Fruta (Naranja)	Fruta (Piña)	Fruta (Banana)

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Salsa de Pollo con fideo	Guiso de Arroz con poroto	Guiso de Mandioca con carne	Salsa de Pollo Con Arroz	Caldo de poroto con fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gr. Salsa + 80 gr. Fideo	200 gramos	170 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	100 gr. Salsa + 120 g. fideo	300 gramos	250 gramos	300 gramos	350 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de Lechuga, Tomate, Cebolla	Ensalada de Remolacha, tomate, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate Zanahoria	Ensalada de Berro, Zanahoria, cebolla	Ensalada de Lechuga, Tomate, Zanahoria
Postre		Fruta (Banana)	Fruta (Naranja)	Ensalada de Frutas (piña, naranja, banana)	Fruta (Banana)	Fruta (mandarina)

1. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Peso por porción:** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

				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.
Ensalada 1 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE 1 **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2				
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Lic. Celeste Escobar Bogado
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1.838

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20 g 10g 3 ml 0,3 g	27 g 16 g 9 g 3ml 0,3 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3				
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **Energía:** **304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70g salsa + 100g de arroz** **Edad escolar:** **100 g salsa + 130 g**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	**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 terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite.

de arroz	Ajo Sal yodada Agua potable	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n +	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. <u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20 g 10 g 3 ml 0,5g	28 g 19 g 8 g 3ml 0,5g	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.
POSTRE **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4				
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u> 170 gramos**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los

Edad escolar: 250 gramos				vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Arroz con leche** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150ml 100ml 10g 5 g 0,2g c/n	150ml 100ml 10 g 5 g 0,2 g 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, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 5				
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	200g 60g 60 g	134 g 42g 59 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

Energía: **257 Kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate ,luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5g	28 g 19 g 8g 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.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	. Lavar, pelar antes de consumir
Menú 6				
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria	60 g 30 g 25 g 20 g	32 g 30 g 24 g 16 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con

Energía: **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7				

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8				

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

POSTRE **Ensalada de frutas** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 9				
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 308 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRE **Arroz con leche** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	c/n 150ml 100g 10 g 5 g 0,2 g	C/n 150ml 100g 10 g 5 g 0,2 g	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, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 10				
Salsa de carne de soja con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **277 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial:</u>100 g salsa + 90 g arroz** **<u>Edad escolar:</u>150 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de carne de soja:** Proteína texturizada de soja Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	25 g 70 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 15 g 2 ml 0,5 g c/n	25 g 69 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 15 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de carne de soja** Hidratar la carne de soja texturizada con agua hirviendo y dejar reposar 5 a 10 minutos. Luego pasar por un colador y enjuagar suavemente con agua fría para dejarla finalmente en un recipiente. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente con aceite cebolla, tomate, locote, ajo y cebollita de hoja, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne de soja con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz** Agregar Agua caliente Agregar arroz y sal yodada. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso. Apagar el fuego.

ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11				
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Ensalada de frutas** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 12				
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte

	Margarina Sal yodada Agua potable	5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g c/n	cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 13 **Caldo de poroto con fideo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y

				servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
POSTRE **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14				
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **324 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70 g salsa (3**	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g	 **69 g** **42 g** **14 g** **10 g** **8 g** **3ml** **0,5 g** **0,5 g**	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa**

bolitas) + 90 g de arroz **<u>Edad escolar:</u>** **100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz**	Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**0,2 g** **c/n** **45 g** **2 ml** **0,5 g** **0, 5g** **c/n**	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 15				
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 16				
Salsa de pollo con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo**	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**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

Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17				
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote	70g 40g 20g 15g 15g 10g	69g 40g 20g 15g 14g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18				
Guiso de mandioca con	Mandioca Carne vacuna	200 g 60 g	116 g 52 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca.

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

POSTRE **Ensalada de frutas** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 19				
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 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 en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
TELEFAX 0530-250104
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
POSTRE **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de CONSUMIR
Menú 20				
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

ENSALADA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
POSTRE **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	dManarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

CGC 15.1 Se otorgará Anticipo del 20%, se deberá presentar póliza valor de la Garantía del anticipo sobre 100%

6. VIGENCIA DEL CONTRATO hasta el cumplimiento total de las obligaciones

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO La administración del contrato estará a cargo de: Dirección de Administración y Finanzas de la Municipalidad de RI. 3 Corrales. –

Sección VII

ANEXO N° I DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

E) Cualquier otro documento adicional requerido

1. Para el caso de empate se requerirá la presentación de la Declaración jurada de Salarios de los últimos seis meses anteriores al acto de apertura, que el empleador utilizo para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el SIPE.

2. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, registro industrial y registro de prestadores de servicios

3. Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución DNCP actualizada por ID. En caso de consorcios cualquiera de los miembros deberá cumplir con el requisito.
4. El oferente deberá presentar con su oferta Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura y Almacenamiento, vigentes otorgados por el INAN. Y la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y en Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos - ETA otorgada por el INAN.
5. El oferente deberá acompañar con su oferta una Declaración Jurada del Director Técnico de conocer las Especificaciones Técnicas del menú aprobado por el MEC para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.
6. Deberá presentar copia de contrato y curriculum vitae con: tres profesionales nutricionistas, un director técnico, un asistente social, inscriptos en el Repse y con patente municipal al día para el monitoreo constante, control, verificación y aplicación del menú cíclico aprobado por el MEC en la empresa adjudicada. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

Los datos de la contratación serán consignados en la presente sección y en el SICP, los mismos forman parte de la presente contratación.

Juan B. Giménez
Encargado la U.O.C