MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES U.O.C
Avda. Gral. B. Caballero y Tte. Rubén Leith Telefax: 0531-230 020

ADDENDA Nº. 01/2019
CONTRATACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2019
PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR A INSTITUCION EDUCATIVA - BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LA ESCUELA
PROCESO PLURIANUAL 2019 - 2020
IDE: 362002

Señores oferentes:

Se emite la siguiente adenda 01/2019 en relación al Llamado a LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº. 01/2019 proceso Plurianual 2019 - 2020 con IDE N. 362002 para la "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR" convocada por la Municipalidad de ESCOBAR; que lo consignado en la presente formara parte del pliego de bases y condiciones y en los formularios de dicho llamado.

Donde dice: SECCIÓN IV- CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC; 14.2 y 14.3	**14.1;**	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el rubro 848 ALMUERZO ESCOLAR, de los Ejercicios Fiscales correspondiente a los años 2019

Debe decir: SECCIÓN IV- CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC; 14.2 y 14.3	**14.1;**	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el rubro 848 ALMUERZO ESCOLAR, PROCESO PLURIANUAL para los Ejercicios Fiscales correspondiente a los años 2019 y 2020 que quedara supeditara a la aprobación presupuestaria correspondiente

Donde dice:

b.2. Capacidad Técnica:
El oferente deberá presentar:
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) Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 1(uno) 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*. **Los mismos deberán contar con***
C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
E. En caso de que la empresa no está asentada en la localidad deberá presentar para la firma del contrato, el Registro de Establecimiento RE categoría 16 y/o 17 de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá.

F. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipulares de Alimentos, vigente, otorgada por el INAN. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

G) Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.

H) El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: **dirección técnica: 1 (uno) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN,**
inscriptos en el repse y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano". Dirección de control y **monitoreo**
: 1 (uno) profesional nutricionista inscriptos en el repse Para elmonitoreo

I) El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 1 (uno) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 1 (uno) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.
El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado

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.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

Debe decir:

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:

A. El oferente deberá presentar: -Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo 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:

Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.

B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 01 (UNO) vehículo cerrado furgonado con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas “in natura” y 01 (UNO) vehículo cerrado refrigerado para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, 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. (con las documentaciones correspondientes de los vehículos, cedula verde, habilitación, en caso de alquiler presentar documento respaldatorios.-

C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos. D. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, vigente, otorgada por el INAN. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato

dirección técnica: 1 (uno) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN.-

1 (uno) profesional nutricionista inscriptos en el repse Para el monitoreo

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. Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6258/11 se corroborará que el servicio ofrecido sea de la Industria Nacional.

Donde dice: *PBC* SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Debe decir: *PBC* SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta actualización del Pliego introduce lo establecido en la Ley Nº 5.210/14 "Alimentación Escolar y Control Sanitario" que dispone la creación de la ley en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa. Asimismo, da cumplimiento a lo establecido en la Resolución MSPyBS S.G. N° 128/2015 "Por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar", la Resolución MSPyBS N° 452/2017 "Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar y la normativa vigente emitida del Ministerio de Educación y Ciencias, por las cuales se rigen para la implementación del programa de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada.

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, envasados y transportados 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. ASPECTOS NUTRICIONALES

El almuerzo/cena/cena escolar deberá representar en ambos casos el 25% del valor calórico total (VCT) diario.

Tabla 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Almuerzo/cena	25% VCT
Cena	25% VCT
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.	

La distribución de aporte calórico por nivel educativo, de acuerdo al VCT promedio establecido se detalla a continuación:

Tabla 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (almuerzo/cena/cena)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Adolescentes (7° al 9° grado de la EEB, y 1° al 3° curso de la Educación Media)	2275 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

1.2. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día y deberán incluir:

Plato principal y guarnición cuando corresponda.

Ensalada.

Postre.

6. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1 y 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gr salsa + 170 gr polenta	200 gr	240 gr	170 gr	200 gr
	Edad Escolar	100 gr salsa + 250 gr polenta	300 gr	350 gr	250 gr	300 gr
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Dulce de mamon	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja	Fruta de estación (melón	Ensalada de frutas (Piña, naranja y banana)

Mision: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

SEMANA 2 y 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne	Jopara	Tallarin con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 90 gr arroz	240 gr	240 gr	70 gr salsa + 80 gr fideo
	Edad Escolar	350 gr	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gr	350 g	100 gr salsa + 120 gr fideo
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamon	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas (mamon, naranja y banana)

7. RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú **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 200 ml 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	**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.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Guiso de fideo con pollo**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla	60g 70g 45g 15g 10g	42g 69g 45g 14g 8g	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
Rendimiento:1 porción **Energía :** 308 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Caldo de poroto con arroz** **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 271Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Guiso de mandioca con carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía : 363 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 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 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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:1 porción** **Energía : 340 Kcal**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las 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
Peso por porción: **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Caldo de poroto con fideo** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 271 **Kcal** **Peso por porción:**	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. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Edad escolar: 350gramos				

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Salsa de pollo con arroz** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 296 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 90g arroz **Edad escolar:** 100g salsa + 130g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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 Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**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.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Vori vori de carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 398 **Kcal**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada	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	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	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

Peso por porción: **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	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 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 9	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Jopara** **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 264 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Salyodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g 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. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 10	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Tallarin con**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna	 70 g 60 g	 69 g 52 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos

salsa de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía :** 337 **Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gr salsa +80 gr fideo **Edad escolar:** 100 gr salsa + 120 g fideo	magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	y grasa. 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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** 39 kcal **Peso por porción:** 60g	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.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
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	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.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 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
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1	Repollo Tomate	30 g 20 g	24 g 19 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por**	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, 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.

porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 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
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción: 55** g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamon **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40

				minutos. Una vez frío servir.
Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 63 kcal **Peso por porción:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **Peso por porción:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 50 kcal **Peso por porción:**	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas	Piña	60 g	31 g	Lavar y pelar las frutas.

Rendimiento:1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Naranja Banana	50 g 50 g	37 g 32 g	Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 61 kcal **Peso por porción:**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamon **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 99 kcal	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y

Donde dice:

Peso por porción:				sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

2.3 Horario y Lugar de entrega.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/ Centro (**)	Localidad o Barrio	De lunes a viernes
1	0914009	628615302	Escuela Básica N. 277 SANTA ROSA	ÑUAHU	De 11:20 a 12:00
2	0914005	6282	ESC. BAS. N. 2201 FRANCISCO HERIBERTO GONZALEZ	SYRYKA	De 11:20 a 12:00
3	0914003	6280	ESC. BAS N. 752 PANTALEON ROBERTO BAEZ	ALONSO KUE	De 11:20 a 12:00
4	0914007	6284	ESC. BAS. N. 2691 EXCOMBATIENTE DE LA GUERRA DEL CHACO	PUNTA GUAZU	De 11:20 a 12:00

Debe decir:

2.3 Horario y Lugar de entrega.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0906011	6091	Esc. Bas. N° 562 Don Angel Talavera	Gral. Aquino	18	10	57	44											FONACIDE 848-30-003
2	0906005	6085	Esc. Bas. N° 1393 San Roque Gonzalez de Santa Cruz	Ybyraty-i	4	2	33	41											FONACIDE 848-30
3	0906012	6092	Esc. Bas. N° 312 Prof. Ricarda Ibarra	Yvyraty	2	3	23	16											FONACIDE 848-30-003

Horario de distribución: de 11:20 a 12:00 en las tres instituciones educativas

Donde dice:

CGC 14.6	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 30 treinta días. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01 % por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.

Debe decir:

CGC 14.6	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 15 (quince) días. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01 % por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.

Donde dice:

CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: **Atención: UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES** ***Piso/Oficina****: 1º PISO* **Ciudad:** CIUDAD DE TEBICUARYMI **Código postal:** *NO APLICA* **Teléfono:** 021 – 3383939 **Fax:** 021 – 3383939 Dirección electrónica: uocmunicipiosbassi@live.com

Debe decir:

CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: **Atención: UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES** ***Piso/Oficina****: 1º PISO* **Ciudad:** CIUDAD DE ESCOBAR DPTO DE PARAGUARI **CALLE:** Avda. Gral. B. Caballero y Tte. Rubén Leith **Código postal:** *NO APLICA* **Fax:** Dirección electrónica: uocmunicipiosbassi@live.com

Donde dice: Pro forma de contrato

1. OBJETO

PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR A INSTITUCION EDUCATIVA - FONACIDE 2019 BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

Debe decir: Pro forma de contrato

1. OBJETO

PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR - MODALIDAD DEL SERVICIO ALIMENTOS PREPARADOS EN LA ESCUELAS

Donde dice: ANEXO N° II
DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO
Constancia de Habilitación – "Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 26, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá

Debe decir: ANEXO N° II
DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO
Constancia de Habilitación – "Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 16 y/o 17, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá

donde dice: SICP – COMPUTO METRICO

debe decir: SICP – COMPUTO METRICO
Se ha modificado la cantidad de raciones conforme a la autorización del M.E.C y ampliado el presupuesto para dicho proyecto.-

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR · U.O.C. Nº 158 ·

Carlos Ismael Escurra E.
Responsable UOC
Municipalidad de Escobar