MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

ADENDA No .01/2016

REF: LICITACION PUBLICA NACIONAL No.02/2016 PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR- MODALIDAD CATERING ID 314995

Cnel.Oviedo, 21 de julio del 2016

SEÑORES:
OFERENTES
PRESENTE:

La UOC de la Municipalidad de Cnel. Oviedo, emite esta adenda para modificar el PBC que se detallan a continuación:

1) **SECCION 1 IAO 7,1**
   DONDE DICE:

La fecha y hora límites para realizar CONSULTAS es: el día 06 **de Agosto de 2016, hasta las 10:00 horas**.-

DEBE DECIR:

La fecha y hora límites para realizar CONSULTAS es: el día 08 **de Agosto de 2016, hasta las 10:00 horas**.-

2) **SECCIÒN 1 IAO 33**
   DONDE DICE:

Presentar una Caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 y120 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa con hermética y traba//

DEBE DECIR:

Presentar una Caja térmica con la oferta para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 y120 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa con hermética y traba//. La misma será devuelta al oferente al día siguiente de la elaboración de informe del Comité de evaluación.

3) **SECCIÒN II CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACION POSTERIOR Y SECCIÒN VII ANEXOS**
SE INCLUYE EL SIGUIENTE DOCUMENTO:

- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional conforme a la Ley No.5554/16.

4) **SECCIÒN II CRITERIOS** DE EVALUACIÒN, EXPERIENCIA
DONDE DICE:

- La empresa deberá contar con un local propio dentro de una radio no mayor a 10 kilómetros de la convocante, y el establecimiento, deberá estar habilitado por el INAN en la categoría 25 Alimentos listos para el consumo

ACLARACION: Esta convocante, sin desconocer el principio de igualdad consagrada en la Ley 2051/03 de contrataciones Públicas tiene el criterio que el PBC no infringe el principio referido, mas bien en sano criterio lo que pretende es darle eficacia a la provisión del almuerzo escolar a favor de los niños de este distrito; En ese sentido, el sistema de provisiòn de los alimentos instituido en las bases de esta contratación, viene a ser el de la elaboración de las comidas en forma diaria en el local de proveedor el cual debe estar apto para este servicio para su posterior traslado hasta los locales de las escuelas en los horarios fijados, por lo tanto, es estrictamente necesario que el oferente adjudicado cuente con local propio habilitado dentro del radio solicitado, a fin de que el suministro diario de los alimentos a los niños beneficiarios no corra ningún tipo de peligro, como ser llegada tardia, o lo que podría ser mas gravoso que los alimentos sufran algún tipo de deterioro en su traslado desde el local distante y remoto en relación a las Instituciones educativas a sabiendas de los riesgos propios implicados en el ámbito del tránsito vehicular, en tal sentido, vale señalar que el territorio el distrito de Cnel.Oviedo es bastante amplio y con muchas empresas dedicadas a este rubro, por lo que la mera posibilidad de que los alimentos sean transportados desde zonas lejanas redundaría en perjuicio del programa de la alimentación escolar a ser implementada, además de constituir (el hecho de transportar desde lugares distantes) un encarecimiento de los costos unitarios de la provisión, lo cual atentaría contra el principio de igual importancia y jerarquía que viene a ser el de PRINCIPIO DE ECONOMIA Y EFICIENCIA, estatuido en el Art.4 inc.a) del mismo cuerpo legal ya citado mas arriba, precepto superior que persigue justamente que los bienes y servicios a ser adquiridos sean provistos en la oportunidad , bajo calidad y bajo costo en consonancia con el interés general. Lo señalado en esta parte advierte otra premisa, en este caso de rango constituciones que reza:…….en ningún caso el interés particular estará por encima del interés general..” interés general que con mayor celo debe ser tutelado.

5) SECCION III SUMINISTROS REQUERIDOS

SE INCLUYE EL SIGUIENTE TÉRMINO:

Los párrafos de las especificaciones técnicas EL ALMUERZO ESCOLAR deberá ajustarse a la estructura de un Menu que evite la repetición excesiva de platos de comida. "Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de recipiente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesado.

DONDE DICE:

Aspecto Nutricional	
Aporte de Kcal. por día	Cada ración tiene una equivalencia de 400 a 500kcal. El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños y niñas de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclo de instituciones educativas del sector oficial ubicados en contextos vulnerables. El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar, distribuidas en Carbohidratos, proteínas, grasas y sodio. HC =50-55 % P =10-15 % G= 30-40 % El almuerzo debe ser nutricionalmente armónico con el objetivo de optimizar las condiciones de aprendizaje y la calidad de vida del estudiante. Proteínas de origen animal y vegetal Evitar grasas saturadas, distribución correcta de HC complejos y fibras(CEREAL Y LEGUMBRE)

DEBE DECIR:

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 Kcal**

6) SECCION III SUMINISTROS REQUERIDOS DONDE DICE:

Anexo a

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con fideo	Guiso de carne vacuna con arroz	Caldo de poroto con fideo	Picadito de Carne con puré de papa	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de berro, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (mandarina)
KCAL	401 kcal	422 kcal	464 kcal	410 kcal	445 kcal

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de carne magra, con fideo	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne	Guiso de Poroto con arroz	Albóndiga de carne con fideo
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de Tomate, cebolla y Zanahoria	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	ensalada de repollo, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (manzana)	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas
KCAL	404 kcal	417 kcal	452 kcal	491 kcal	440 kcal

Semana 3

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Estofado de papa con pollo	Guiso de lenteja con arroz	Polenta con picadito de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, tomate y pepino	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación banana)
KCAL	406 kcal	418 kcal	419 kcal	444 kcal	409 kcal
Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de Pollo con verduras	Guiso de arroz con lenteja	Albóndiga de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne vacuna	Vori vori de pollo
Guarnición	Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada pepino, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta citrica (naranja)	Fruta de estación (Ciruela)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)
KCAL	406 kcal	489 kcal	438 kcal	445 kcal	487 kcal

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 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 Municipalidad. **Postres**: 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, melón, sandía, ciruela y otros)

Anexo b

Semana 1

Día 1 caldo de pollo con fideo

80 g pechuga de pollo

60 g de zapallo

30 g de zanahoria

25 g de tomate

20 g de fideo

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g de cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ de diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de tomate

50 g de repollo

20 g de zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

Caldo de pollo

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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

Día 2 guiso de arroz con carne

80 g de carne vacuna magra

70 g de tomate

45 g de arroz

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

110 gr de Banana

Preparación

Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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.

Día 3 caldo de poroto con fideo

60 g de zapallo

45 g de poroto seco

25 g de tomate

20 g de zanahoria

20 g de cebolla

20 g de fideo

10 g de locote

15 g de queso Paraguay

5 g de aceite

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,g
de
sal
yod
ada

Pos
tre
frut
a
cítr
ico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar el fideo hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. 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

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 4 picadito de carne con puré de papas

35 g de tomate

70 g de carne magra

30 g de zanahoria

15 g de cebolla

10 g de locote

5 g de perejil o cilantro

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Puré

100 g de papa

50 ml de leche fluida

6 g de margarina

0,5 g de sal yodada

A
g
u
a

p
o
t
a
b
l
e

c
/
n

Ensalada

30 g de lechuga

30 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

200 gr de Piña

Preparación

Picado de pollo

Cortar la carne en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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.

Día 5 Polenta con salsa de pollo

50 g de pechuga de pollo

50 g tomate

40 g de zanahoria

10 g de cebolla

10 g de locote

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Polenta

100 ml de agua potable

50 g de harina de maíz

30 ml de leche fluida

15 g de cebolla

10 g de queso Paraguay

2 ml aceite

0,5 g de sal yodada

Ensalada

50 g de berro

30 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

150 gr de mandarina

Preparación

Salsa de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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.

Semana 2

Día 1 Caldo de carne magra con fideo

80 g de carne magra

60 g de zapallo

30 g de zanahoria

25 g de tomate

20 g de fideo

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g de cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ de diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

110 gr de banana

Preparación

Caldo de pollo

Cortar la carne magra en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 2 Estofado de pollo con papa

200 g de papa

80 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

20 g cebolla

30 g de zanahoria

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de tomate

30 g de zanahoria

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.

Ensalada

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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 3 Tallarín con salsa de carne

Salsa 80 g de carne magra

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Fideo

50 g de fideo

0,5 g de sal yodada

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

30 g de tomate

20 g de zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Salsa

Cortar la carne en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

Fideo

Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.

Ensalada

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.

Día 4 guiso de poroto con arroz

70 g tomate

30 g de poroto

30 g arroz

15 g cebolla

15 g de queso

10 g locote

5 ml aceite

5 g cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.

Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 5: Albóndiga de carne con fideo

Albóndigas

60 g de carne magra

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

10 g de galleta molida

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Fideo

45 g de fideo

2 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de repollo

50 g de pepino

20 g de zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Albóndigas

Procesar la carne magra .Mezclar con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

Salsa

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.

Fideo

Saltear el ajo en aceite. Agregar el fideo y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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 de la misma.

Semana 3

Día 1: Locro

80 g de carne vacuno magra

60 g de zapallo

40 g de locro

25 g de tomate

20 g de zanahoria

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g de cebollita de hoja

5 g de cilantro

2 g de orégano

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: ensalada de fruta

100 g de piña

70 g de naranja

50 g de banana

Preparación

Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación.

Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.

Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada. **Ensalada**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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 fruta
Lavar y
pelar las
frutas.

Cortar en trozos pequeños.

Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Día 2 Estofado de papa con pollo

200 g de papa

80 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

20 g cebolla

30 g de zanahoria

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre. Fruta de estación

200 gr de piña

Preparación

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.

Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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

Día 3 Guiso de Lenteja con arroz

70 g de lenteja

70 g de tomate

45 g de arroz

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de pepino

20 g zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Poste: Fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Dejar de remojo la lenteja cortar, Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

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

Día 4: Polenta con picadito de carne

Salsa de carne

50 g de carne magra

50 g tomate

40 g de zanahoria

10 g de cebolla

10 g de locote

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Polenta

100 ml de agua potable

50 g de harina de maíz

30 ml de leche fluida

15 g de cebolla

10 g de queso Paraguay

2 ml aceite

0,5 g de sal yodada

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

Salsa de carne

Cortar la carne 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 último 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.

Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche. **Ensalada**

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 5: Picadito de pollo con puré de papa

Picadito de pollo

60 g de tomate

50 g de pechuga de pollo

40 g de zanahoria

15 g de cebolla

10 g de locote

5 g de perejil o cilantro

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Puré

200 g de papa

50 ml de leche fluida

6 g de margarina

0,5 g de sal yodada

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de remolacha

50 g zanahoria

15 g de cebolla

3 ml aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

180 gr de ciruela

Preparación

Picado de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

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.

Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 4

Día 1: Caldo de pollo con verduras

80 g pechuga de pollo

60 g de zapallo

30 g de zanahoria

25 g de tomate

20 g de arroz

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

5 g de cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ de diente de ajo

A
g
u
a

p
o
t
a
b
l
e

c
/
n

Ensalada

50 g de tomate

50 g de repollo

20 g de zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Caldo de pollo

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.

Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 2: Guiso de arroz con lenteja

70 g lenteja

30 g de lenteja

30 g arroz

15 g cebolla

15 g de queso

10 g locote

5 ml aceite

5 g cebollita de hoja

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

30 g de tomate

20 g de zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. ***Observación:*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada

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

Día 3 Albóndigas de pollo con arroz

Albóndigas

60 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

10 g de galleta molida

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Arroz

45 g de arroz

2 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

150 gr de ciruela

Preparación

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

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

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 4: Guiso de mandioca con carne vacuna

200 g de mandioca

80 g de carne vacuna magra

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de pepino

20 g zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

110 gr de banana

Preparación

Mandioca

Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté 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

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.

Día 5. Vori Vori de pollo

80 g de pechuga de pollo

60 g de zapallo

50 g de harina de maíz

25 g de tomate

25 g de zanahoria

20 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

10 g de queso Paraguay

0,5 g de sal yodada

2 g de orégano

¼ diente de ajo

1 g de laurel

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

150 gr de naranja

Preparación

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano. **Ensalada**

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

DEBE DECIR:

Menú cíclico (ANEXO A).

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de Carne magra con cebolla.	Polenta con salsa de pollo	Guiso de Poroto con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne
Guarnición	Arroz Blanco	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Fruta de estación (manzana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (pera)	Fruta de estación (manzana)
KCAL	**483 kcal**	**463 kcal**	**419 kcal**	**460kcal**	**473 kcal**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Salsa de pollo con arroz blanco	Caldo de poroto con fideo	Pollo a la Jardinera	Picadito de carne con papa
Guarnición	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de fruta	Dulce de batata	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación	Maní con miel

				(manzana)	
KCAL	**463 kcal**	**429 kcal**	**446 kcal**	**475kcal**	**418 kcal**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Revuelto de mandioca	Guiso de arroz con pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de remolacha, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Manzana)	Banana con miel	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Melón)	Ensalada de frutas
KCAL	**473 kcal**	**425 kcal**	**467 kcal**	**500 kcal**	**460 kcal**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Locro con mandioca
Guarnición	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, repollo y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (Manzana)	Fruta Cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Pera)	Ensalada de frutas
KCAL	**490 kcal**	**466 Kcal**	**446 Kcal**	**460 kcal**	**488 Kcal**

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

OBSERVACION: El menú cíclico es la elaboración normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 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 Intendencia.

Postres: 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, melón, sandía, ciruela y otros)

1. Recetario del menú (ANEXO B)

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Las Calorías del Menú consignadas son para una persona (una porción)

Semana 1 Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (483 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Carne magra Cebolla Locote Tomate Sal yodada Ajo Aceite	80gr 45gr 16gr 30gr 0.5gr 1.2gr 5gr	Cortar la carne en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada	45gr 10gr 2gr 0.5gr	Pelar, lavar y cortar la cebolla, luego saltear en el aceite Agregar el arroz previamente lavado, luego agregar agua caliente Una vez cocida el arroz, agregar la sal, queso Paraguay y servir junto con el picadito de carne.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y cortar en rodajas la manzana.
Menú 2 (491 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite	50gr 50gr 40gr 10gr 10gr 3 ml	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar

		Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Polenta:** Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	0.5ge 0.2 gr 1/4gr c/n 51gr 31ml 16gr 11gr 3ml 0.5gr c/n	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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	49gr 49gr 14gr 2ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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	Piña	80gr	Lavar y pelar la fruta. Cortar en cubos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 3 **(419 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Poroto Arroz Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Papa Zapallo Sal yodada	35gr 45gr 20gr 75gr 40gr 16gr 50gr 40gr 0.5gr	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el arroz, el poroto (remojado 1 día antes), zapallo y papa en trocitos, con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso Paraguay y la sal, retirar del fuego

		Orégano seco Aceite	2.5gr 5gr	
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Limón	50gr 100gr 40gr 2gr 1gr 5ml	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar y pelar la mandarina.
Menú 4 **(460 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua potable c/n Tallarin Sal yodada Agua c/n	80gr 60gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr 50gr 0.5gr 50gr 0.5gr	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. **Observación:** •Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite	60gr 47gr 20gr 3ml	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.

		Sal yodada	0.5gr	
	POSTRE	Pera	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(473 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable c/n	200gr 80gr 70gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼gr c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté 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.
	GUARNICIÓN	remolacha cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 15gr 20gr 2ml 0.5gr	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. **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	Manzana	140gr	Lavar y servir.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Semana 2	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (463 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Carne molida Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Queso Paraguay Locote Aceite Orégano Sal yodada Ajo mandioca	60gr 50gr 40gr 25gr 25gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 0.3gr 150gr	**Soyo** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. **Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Retirar del fuego, desechar el agua, dejar enfriar y servir con el soyo.
	GUARNICIÓN	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 30gr 15gr 3ml 0.5gr	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. **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	Manzana Naranja banana	100gr 70gr 40gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2 (429 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	35gr 50gr 40gr	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

		Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada	10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 0.2 45gr 2ml 0.2gr 0.5gr	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar 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. **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.
	GUARNICIÓN	Pepino Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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	Dulce de batata	30gr	Cortar en las porciones y servir en un recipiente.
Menú 3 **(446 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Fideo Locote Queso Paraguay Aceite	52gr 45gr 25gr 20gr 20gr 20gr 10gr 15gr 5ml	**Preparación:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto

		Sal yodada Ajo	0.5gr 1.3gr	con la sal yodada. **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.
	GUARNICIÓN	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5 gr	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	Naranja	165 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(475 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Cebolla Zanahoria Papa Arvejas Ajo Tomate Aceite Sal yodada	90gr 40gr 35gr 80gr 25gr 1.3gr 50gr 5ml 0.5gr	Lavar, retira la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, colocar en una olla con aceite. Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior, junto con la arveja, y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Limón	50gr 100gr 40gr 2gr 1gr 5ml	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y servir.
Menú 5 **(418 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Papa Carne vacuno magra Tomate	200gr 80gr	Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.

		Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Sal yodada Ajo	40gr 20gr 10gr 5gr 5ml 0.5gr 1.3gr	Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, papa y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate 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.
	GUARNICIÓN	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40gr 30gr 15gr 5ml 0.5gr	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.
	POSTRE	Miel Maní tostado sin sal	12gr 8gr	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir

Semana 3	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 **(473 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de carne** Carne molida Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite	 50gr 50gr 45gr 10gr 10gr 3ml	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar el tomate y agua caliente hasta

		Sal yodada Laurel Ajo **Polenta** Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0.5gr 0.2 1.3gr 50gr 30ml 15gr 10gr 2ml 0.5gr	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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 30gr 20gr 3ml 0.5gr	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	Manzana	140gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(425 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Sal yodada Ajo	180gr 70gr 60gr 30gr 20gr 10gr 5.5gr 5 ml 0.5gr 1.3gr	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado
	GUARNICIÓN	Pepino Tomate Cebolla	50gr 50gr 20gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

		Aceite Sal yodada	3ml 0.5gr	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	Banana Miel	93 gr 12 ml	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3 **(467 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Legumbre:** Tomate Legumbre Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo **Arroz** Arroz Queso Paraguay Ajo Sal yodada aceite	 70gr 30gr 25gr 15gr 10gr 3ml 0.5gr 1.3gr 45gr 10gr 1.3gr 0.5gr 2 ml	**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** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **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. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 30gr 18gr 3ml 0.5gr	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	Mandarina	140gr	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Menú 4 **(500 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Cebolla Queso Paraguay Locote Huevo Aceite Cebollita de verdeo Sal yodada Ajo	200gr 20gr 20gr 10gr 1 unidad 5 ml 5gr 0.5gr 1.3gr	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 30gr 20gr 3ml 0.5gr	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	Melón	300gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños para servir.
Menú 5 **(500 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua c/n	80gr 70gr 45gr 10gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

	GUARNICIÓN	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	72gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar. 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.
	POSTRE	Naranja Piña banana	65gr 60gr 40gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Semana 4	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable c/n	80gr 50gr 50gr 70gr 40gr 25gr 20gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 1.3gr 0.2gr 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 queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

	GUARNICIÓN	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	42gr 30gr 30gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Melón	250gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(466 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n Fideo	80gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.4gr c/n 50gr	Limpiar el pollo, y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo 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 minutos aproximadamente).
	GUARNICIÓN	Tomate Repollo Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	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.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y servir
Menú 3 **(446 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria	55gr 45gr 25gr 20gr	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

		Cebolla arroz Locote Queso Paraguay Aceite Sal yodada Ajo Agua c/n	20gr 20gr 10gr 15gr 5 ml 0.5gr 1.3gr c/n	Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. **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.
	GUARNICIÓN	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	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. **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	Naranja	165gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(460 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Carne de primera Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua **Fideo** Tallarín Sal yodada Agua	80gr 60gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n 50gr 0.5gr c/n	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

				Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5gr	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	Pera	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(488 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Mandioca Cilandro Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n	80gr 60gr 45gr 25gr 20gr 15gr 10gr 5ml 5gr 100gr 5gr 2gr 0.5gr 0.2gr 1.3g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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	Piña Naranja banana	80gr 70gr 50gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. **Obs** : Se recomienda utilizar neto en vez de gr.

2. Descripción de la modalidad empleada

Los alimentos serán provistos a través de la modalidad catering a Institución Educativa, deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes de manipulación, preparación y transporte de alimentos.

A. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

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

b) Solo deberá utilizarse sal yodada y deberá evitarse el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa a la Municipalidad.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as deberán portar delantal o guardapolvo, gorro con nombre de la empresa, porta nombres y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca. Deberán tener en cuenta las buenas prácticas y usos en el manejo de los alimentos.

b. **Recepción del Almuerzo** la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Controlar el aspecto higiénico tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.

NO SE PERMITIRÁ

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar los almuerzos - Fumar en el lugar de recepción del almuerzo.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

c. **Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** NO APLICA, por que la preparación del almuerzo se realizara en el establecimiento de la empresa proveedora

e. **CONTROL DE CALIDAD**. Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se realizarán a través del nutricionista responsable para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. Las personas responsables de la elaboración de las comidas controlarán las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar, el almuerzo debe ser transportado en contenedores adecuado y permitido lacrado garantizado asegurando que los alimentos lleguen calientes al punto de servicio manteniendo la higiene y calidad del principio al fin.

g. Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida proveído a esa institución escolar. La contratante podrá requerir al proveedor que realice pruebas cuando las considere necesarias para verificar las características técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo. En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio.

7) **SECCION IV CGC 14,1, 14,2 Y 14,3**
SE INCLUYE EL SIGUIENTE TEXTO:

El proveedor deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido

8) **SECCIÒN IV CGC 14,5**
DONDE DICE:

El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es de 60 (sesenta) días calendario posteriores a la presentación de la solicitud de pago

DEBE DECIR:

El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es de 30 (TREINTA) días calendario posteriores a la presentación de la solicitud de pago.

9) **SECCION IV CGC 17.1**
DONDE DICE:

La liberación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato tendrá lugar dentro de los 30 (treinta) días contados a partir de la Recepción Técnica Definitiva.-

DEBE DECIR:

La liberación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato tendrá lugar dentro de los 30 (treinta) días contados a partir de la Recepción Definitiva que se realizará a los 5 días de la entrega total de los alimentos.

10) **SECCION IV CGC 23.1**
DONDE DICE:

El valor de las multas será: 0.0 1 % por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.

DEBE DECIR:

MULTAS: No se aplica

11)

12) SECCIÒN IV CGC 23.2

DONDE DICE:

El plazo para subsanar la provisión deficiente será: (1) día

DEBE DECIR:

El plazo para subsanar la provisión deficiente será: No se aplica

13) SECCIÒN V MODELO DE CONTRATO CLAUSULA 3 Y SECCION VI FORMULARIOS 3

DONDE DICE:

Item	Código	Descripción del bien	Marca	Procedencia	Presentación	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1		***LOTE 1. PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING***				Racion	36.990		
2		***Lote 2 PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING***				Racion	36.396		

DEBE DECIR:

Item	Código	Descripción del bien	Marca	Procedencia	Presentación	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)
1		***LOTE 1. PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING***			RACION	UNIDAD	36.990		
2		***Lote 2 PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING***			RACION	UNIDAD	36.396		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIOS 3 LISTA DE PRECIOS
DONDE DICE:

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 1									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.450 Cap.Roa			Racion	21.762	Racion por alumno		
2	90101603-9997	Esc.No.1407 Amigos de las Americas			Racion	4.482	Racion por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.1872 Zulma Y.Paniagua			Ración	10.746	Ración por alumno		
TOTAL						36.990			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 2									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.219 Enrique S.Lòpez			Ración	24.840	Ración por alumno		
2	90101603-9997	Esc. Ajito			Ración	2.268	Ración por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.283 Juan A. Avalos			Ración	5.778	Ración por alumno		
4	90101603-9997	Esc.No.1402 Virgen de Fatima			Ración	3.510	Ración por alumno		
TOTAL						**36.396**			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

DEBE DECIR:

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 1									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.450 Cap.Roa			UNIDAD	21.762	Racion por alumno		
2	90101603-9997	Esc.No.1407 Amigos de las Americas			UNIDAD	4.482	Racion por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.1872 Zulma Y.Paniagua			UNIDAD	10.746	Ración por alumno		
TOTAL						36.990			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 2									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.219 Enrique S.Lòpez			UNIDAD	24.840	Ración por alumno		
2	90101603-9997	Esc. Ajito			UNIDAD	2.268	Ración por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.283 Juan A. Avalos			UNIDAD	5.778	Ración por alumno		
4	90101603-9997	Esc.No.1402 Virgen de Fatima			UNIDAD	3.510	Ración por alumno		
TOTAL						**36.396**			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

14) SECCION VI FORMULARIOS
DONDE DICE:

FORMULARIO Nº 1

Información sobre el Oferente

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

LPN/LCO No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Página _____ de _____ páginas

1. Nombre o Razón Social del Oferente *[indicar el nombre legal del Oferente]*
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre legal de cada miembro del Consorcio]*
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse *[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad]*
4. Año de constitución o incorporación del Oferente: *[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]*
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: [*indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]*
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]* Números de teléfono y facsímile*: [indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]*
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos*

originales adjuntos]

*(**Documentos legales indicados en el Anexo 1**)*

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 2

Información sobre los Miembros del Consorcio

[De ser el Oferente un consorcio, el líder y cada uno de sus miembros deberán completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]

Fecha: [*Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*
LPN/LCO No.*: [indicar el número del proceso licitatorio]*

Página ____ de ____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Nombre jurídico del miembro del Consorcio *[indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio]*
3. Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: *[indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]*
4. Domicilio del Consorcio: *[Domicilio del miembro del Consorcio]*
5. Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Números de teléfono y facsímile:*[indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio]*
6. Copias adjuntas de documentos originales de: *[marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos]* (Documentos legales indicados en el Anexo I).

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: _____

LPN No.: _____

A: Municipalidad de Cnel.Oviedo

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

b) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

c) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

d) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

e) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

f) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

g) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

h) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

i) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula 19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período;

j) Ofrecemos proveer los siguientes *[Bienes / Servicios]* de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos *[Bienes / Servicios]* cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, siendo e**l precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:**

Lista de Precios

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 1									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.450 Cap.Roa			Racion	21.762	Racion por alumno		
2	90101603-9997	Esc.No.1407 Amigos de las Americas			Racion	4.482	Racion por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.1872 Zulma Y.Paniagua			Ración	10.746	Ración por alumno		
TOTAL						36.990			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 01/ 2016		
LOTE 2									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.219 Enrique S.Lòpez			Ración	24.840	Ración por alumno		
2	90101603-9997	Esc. Ajito			Ración	2.268	Ración por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.283 Juan A. Avalos			Ración	5.778	Ración por alumno		
4	90101603-9997	Esc.No.1402 Virgen de Fatima			Ración	3.510	Ración por alumno		
TOTAL						**36.396**			

TOTAL:Guaranies.....

[Las columnas de marca y procedencia no serán utilizadas en los casos de prestación de servicios y en caso de ser completadas por el Oferente no será considerada como motivo de invalidez de la oferta]

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* En calidad de *[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Nombre: *[indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [*indicar el nombre completo del Oferente]*

El día _____ del mes _____ del año _____ *[indicar la fecha de la firma]*

FORMULARIO Nº 4

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor.(No aplica)

[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los ***DDL****.]*

[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*

LPN/LCO No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: [*indicar el nombre completo del Convocante]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las*

fábricas] mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes],* y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____

[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 200__ *[fecha de la firma*

FORMULARIO Nº 5

Garantía de Mantenimiento de Oferta

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LCO No.:_____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la LPN /LCO_____ No. _____ para el suministro de_____ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____

_____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____(en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

a. Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente en la Presentación de Oferta;
b. Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 30.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o
c. Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:
   i. Firmar el contrato de conformidad con la cláusula 41 de las Instrucciones a los Oferentes; o
   ii. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato de conformidad con la cláusula 42 las Instrucciones a los Oferentes;
   iii. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean

requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21909/03 y su modificación, el Decreto N° 5174/05.

d. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
e. si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la cláusula 20.2 (e) de las **DDL**, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 8

Garantía de Anticipo

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LCO/LPN No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____ _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de_____

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de
_____
_____

El día _____ del mes de _____ de_____.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 9

Garantía de Cumplimiento de Contrato

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LPN/LCO No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha _____ de _____ de _____ a suministrar _____ (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía _____ emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____ _____, (en lo sucesivo denominados "el Garante"), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de _____ _____ y nos obligamos a pagar al Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Esta garantía es válida hasta el _____del mes de _____ de_____.

Nombre _____

En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de _____.

DEBE DECIR

FORMULARIO Nº 1

Información sobre el Oferente

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Página _____ de _____ páginas

1. Nombre o Razón Social del Oferente *[indicar el nombre legal del Oferente]*
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre legal de cada miembro del Consorcio]*
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse *[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad]*

4. Año de constitución o incorporación del Oferente: *[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]*
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: [*indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]*
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]* Números de teléfono y facsímile*: [indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]*
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: *[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]* (***Documentos legales indicados en el Anexo 1***)

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 2

Información sobre los Miembros del Consorcio

[De ser el Oferente un consorcio, el líder y cada uno de sus miembros deberán completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]

Fecha: [*Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*
LPN No.*: [indicar el número del proceso licitatorio]*

Página ____ de ____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Nombre jurídico del miembro del Consorcio *[indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio]*
3. Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: *[indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]*
4. Domicilio del Consorcio: *[Domicilio del miembro del Consorcio]*
5. Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Números de teléfono y facsímile:*[indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio]*
6. Copias adjuntas de documentos originales de: *[marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos]* (Documentos legales indicados en el Anexo I).

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: _____

LPN No.: _____

A: Municipalidad de Cnel.Oviedo

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

k) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

l) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

m) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

n) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

o) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

p) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

q) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

r) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

s) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula 19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período;

t) Ofrecemos proveer los siguientes *[Bienes / Servicios]* de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos *[Bienes / Servicios]* cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, siendo e**l precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:**

Lista de Precios

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 02/ 2016		
LOTE 1									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del Servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.450 Cap.Roa			Racion	21.762	Racion por alumno		
2	90101603-9997	Esc.No.1407 Amigos de las Americas			Racion	4.482	Racion por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.1872 Zulma Y.Paniagua			Ración	10.746	Ración por alumno		
TOTAL						36.990			

TOTAL:Guaranies.....

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

PLANILLA DE PRECIOS									
Provisión de Almuerzo Escolar							Fecha:		
							LPN N°: 02/ 2016		
LOTE 2									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item*	Código Catalogo*	Descripción del servicio *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	Esc.No.219 Enrique S.Lòpez			Ración	24.840	Ración por alumno		
2	90101603-9997	Esc. Ajito			Ración	2.268	Ración por alumno		
3	90101603-9997	Esc.No.283 Juan A. Avalos			Ración	5.778	Ración por alumno		
4	90101603-9997	Esc.No.1402 Virgen de Fatima			Ración	3.510	Ración por alumno		
TOTAL						**36.396**			

TOTAL:Guaranies.....

[Las columnas de marca y procedencia no serán utilizadas en los casos de prestación de servicios y en caso de ser completadas por el Oferente no será considerada como motivo de invalidez de la oferta]

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* En calidad de *[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Nombre: *[indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [*indicar el nombre completo del Oferente]*

El día _____ del mes _____ del año _____ *[indicar la fecha de la firma]*

FORMULARIO Nº 4

Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor.(No aplica)

[El Oferente solicitará al Fabricante, Representante o Distribuidor que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del otorgante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan al Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los ***DDL****.]*

[Este Formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el Oferente es Representante o Distribuidor de la marca del bien ofertado]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*

LPN/LCO No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

A: [*indicar el nombre completo del Convocante]*

POR CUANTO

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el propósito de suministrar los siguientes bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes],* y a posteriormente firmar el contrato.

Cuando existan servicios conexos como parte del contrato, reconocemos que *[indique el nombre del Oferente]* cuenta con la capacidad para llevarlos a cabo.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____

[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____de 200__ *[fecha de la firma*

FORMULARIO Nº 5

Garantía de Mantenimiento de Oferta

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LPN No.:_____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la LPN /LCO_____ No. _____ para el suministro de_____ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____

_____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____(en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

f. Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente en la Presentación de Oferta;
g. Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 30.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o
h. Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:
   i. Firmar el contrato de conformidad con la cláusula 41 de las Instrucciones a los Oferentes; o
   ii. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato de conformidad con la cláusula 42 las Instrucciones a los Oferentes;
   iii. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la

Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21909/03 y su modificación, el Decreto N° 5174/05.

i. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o
j. si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en la cláusula 20.2 (e) de las **DDL**, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 8

Garantía de Anticipo

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LPN No.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos, _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía _____, para asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____ _____.

Nosotros los suscritos _____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de _____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día _____ de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de_____

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de
_____
_____

El día _____ del mes de _____ de_____.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

FORMULARIO Nº 9

Garantía de Cumplimiento de Contrato

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____

LPNNo.: _____

A: _____*[nombre completo de la Convocante]*

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha _____ de _____ de _____ a suministrar _____ (en lo sucesivo denominado "el Contrato").Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía _____ emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____ _____, (en lo sucesivo denominados "el Garante"), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de _____ _____ y nos obligamos a pagar al Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el _____del mes de _____ de_____.

Nombre _____

En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de _____.

15) SECCION I DATOS DE LICITACION IAO 4.6

DONDE DICE:

Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje **mínimo del 10% (diez por ciento),** con relación al monto total del contrato.

DEBE DECIR:

Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje **mínimo del 50% (diez por ciento),** con relación al monto total del contrato (**DNCP.No.2915/15).**
EI oferente adjudicado deberá considerar el precio referencial fijado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería a los efectos del pago a los productores de la Agricultura Familiar.

EI proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con productores de la Agricultura Familiar.

La contratante verificara "in situ" la entrega de los productos que se realiza entre el proveedor y el productor, la calidad de agricultor familiar, u otras circunstancias que atañen a la ejecución contractual: se labrara acta.

En caso que se detecte el incumplimiento del porcentaje de compra al que se ha comprometido el proveedor, por causas imputables al mismo, la contratante remitira los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas a fin de que esta actúe de conformidad a sus facultades.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO
Unidad de Contrataciones
Coronel Oviedo

Abog. Adalberto Aquino
Enc. UOC