REPÚBLICA DEL PARAGUAY
MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

CARTA DE INVITACIÓN ESTÁNDAR

CONTRATACIÓN POR LA VIA DE LA EXCEPCION 02/2016 PARA LA

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

I.D. Nº 320.358

PREFACIO

Esta Carta de Invitación estándar es de uso obligatorio para la preparación y ejecución de procedimientos de Contratación Directa de adquisición de Bienes y/o prestación de Servicios que realicen los Organismos y Entidades del Estado y las Municipalidades a través del procedimiento ordinario de contratación previsto en el artículo 34 de la Ley Nº 2.051/03, su modificatoria, Decretos y Resoluciones reglamentarias, y cuando sean ejecutados por la vía de excepción conforme al artículo 33 del mismo cuerpo legal.

Esta Carta de Invitación Estándar proporciona información relevante para la preparación de las ofertas, apertura y evaluación de las mismas, adjudicación y ejecución de los contratos. Además constituyen reglas generales de participación y el marco conceptual e interpretativo de la contratación.

En la preparación de la carta de invitación particular, la Convocante no podrá eliminar o modificar las cláusulas estándar contenidas en este documento, sino completarlas conforme a las indicaciones en cursiva y corchetes. Si no se utilizará alguna de ellas debe indicarse que no aplican. Todo el contenido estándar únicamente puede ser modificado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), en uso de sus facultades para diseñar y emitir políticas generales sobre las contrataciones públicas y elaborar pliegos de bases y condiciones estándares de conformidad a la Ley 3.439/07.]

CARTA DE INVITACIÓN Y ANEXOS

Capiibary 02 de noviembre de 2016

Señor
Fundacion Amormar
Ciudad de Iturbe -PARAGUAY
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. con el objeto de invitarlo a participar en el procedimiento de Contratación por la Via de la Excepción N° 02/2016 con ID N° 320.358 para la provision de almuerzo escolar.

La oferta deberá ajustarse a las condiciones del presente procedimiento de contratación, establecidas en los siguientes documentos que se adjuntan:

Anexo A. Generalidades.
Anexo B. Datos de la Contratación (DDLC)
Anexo C. Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos.
Anexo D. Formularios.
Anexo E. Documentos de la Oferta y para firma del contrato o emisión de Orden de Compra.

Atentamente,

Francis Ramón Fariña
Encargado de UOC
Contador Público
Francis Fariña

Recibi: 02/11/2016
08:10 hs

POTRERO SANTA CLARA
amormar
Fundación
ITURBE - PARAGUAY

ANEXO A

GENERALIDADES

1) **FRAUDE Y CORRUPCIÓN:**

Se exige que los Oferentes que participen en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de Contratación Directa o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el Oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, ha incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá: a) Descalificar cualquier oferta y/o rechazar cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o; b) Remitir los antecedentes del oferente directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas. c) Presentar la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Los hechos de fraude y corrupción comprenden actos como:

i. ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

ii. Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

iii. Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

iv. Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;

v. Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

2) INTEGRIDAD

Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

3) CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en esta Contratación Directa, individualmente o en forma conjunta (Consorcios), los Oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas o para contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2.051/03.

4) PROHIBICIÓN DE NEGOCIAR (ART. 20, INCISO F, LEY N° 2051/03)

Ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones de la Contratación Directa, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrá ser negociada.

5) Protestas

Las personas interesadas podrán protestar por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, contra los actos que contravengan las disposiciones que rijan la materia objeto de este documento, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a aquél en que éste ocurra o el Oferente tenga o deba haber tenido conocimiento del acto.

6) Denuncias

Cualquier persona puede realizar las denuncias de supuestos hechos de corrupción o de irregularidades en este proceso de contratación o en cualquier otro que tenga conocimiento, a través del Portal de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py), utilizando el Programa de Protección al Denunciante, que garantiza la confidencialidad de los datos del denunciante, y cuya investigación puede monitorearse a través del Portal.

7) Solución de Controversias

Los interesados podrán recurrir al procedimiento de Avenimiento, previsto en el Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", como mecanismo de solución de diferendos.

Como resultado del procedimiento de contratación derivado del presente documento, las partes someterán sus diferendos, además, a la jurisdicción de los Tribunales de la República del Paraguay.

8) Documentos complementarios

En todo lo que no esté expresamente indicado en esta Carta de Invitación sobre preparación, presentación, evaluación y adjudicación de ofertas, aplicarán supletoriamente las Instrucciones a los Oferentes (IAO) del Pliego de Bases y Condiciones estándar para adquisición de Bienes y Servicios, aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

A los efectos de prever alguna omisión que se realiza en el presente documento, se debe consultar en primer término el pliego de bases y condiciones estándar para adquisición de bienes y/o servicios aprobado por la DNCP y de uso obligatorio, en todas sus partes, en concordancia con el decreto y ley en materia de contratación públicas vigentes.

9) Ausencia del mínimo de Ofertas

El procedimiento de prórroga de presentación y apertura de ofertas por ausencia del mínimo de ofertas requeridas, estará sujeta a la reglamentación vigente dispuesta por la DNCP.

10) Declaración Jurada

Cuando la Convocante permita la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas y de Cumplimiento de Contrato a través de Declaración Jurada, el Oferente podrá optar por presentar ambas garantías de acuerdo al formato de los Formulario N° 2 y/o 3. En este caso, no será necesario que el Oferente presente además la misma garantía a través de póliza de caución y/o garantía bancaria.

ANEXO B

DATOS DE LA CONTRATACIÓN (DDLC)

1. **La convocante es:** *Municipalidad de Capiibary*

2. **La descripción y el número del llamado a Contratación Directa:** *Provisión de almuerzo escolar Contratación por la vía de la excepción Nº 02/2016.*

3. **El identificador del llamado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (ID) es:** *320.358*

4. **El sistema de adjudicación de la presente licitación:** *Por el total.*

5. **Los rubros para esta Contratación Directa corresponden a la partida presupuestaria: 840-30-003 Transferencia de Complemento Nutricional**

6. **Para aclaraciones sobre los documentos que forman parte de la Carta de Invitación, la dirección y contacto de la Convocante es la siguiente:** *Ruta 10 Las Residentas*

7. **Fecha y hora límites para realizar consultas:** *8 de noviembre de 2016 hasta las 07:00 hs. am.*

8. **La Convocante realizará una Junta de Aclaraciones:** NO

9. **Se permitirán catálogos y/o folletos en idioma distinto al castellano:** *NO.*

10. **Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto:** *SI*

    Cantidad Mínimo: 9.262

    Cantidad Máximo: 9.500

11. **El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes:** *10 (diez)*

12. **Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor:** *NO*

13. **Plazo de validez de las ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas:** *30 (treinta) dias contados desde la presentación de las ofertas.*

14. **El porcentaje de garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser del:** *5% sobre el monto total de la oferta. la garantía deberá extenderse sobre el monto equivalente a la cantidad máxima, o sobre el monto máximo indicado por la Convocante en el llamado.*

15. **La Convocante aceptará la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Oferta a través de Declaración Jurada** *NO.*

16. **El periodo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas, deberá ser:** *el periodo por el cual se mantendrá vigente la garantía, treinta (30) días posteriores al plazo de validez de las ofertas, o del período prorrogado, si corresponde.*

17. **Para propósitos de la presentación de las ofertas: La dirección de la Convocante es:** *Ruta 10 Las Residentas.*

De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la Autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en las Resoluciones DNCP N° 522/2015, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley 2.051/03 "De Contrataciones Públicas"

Atención: *MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY*

Encargado: Francis Ramón Maqueda

Dirección: Ruta 10 Las Residentas
Número del Piso/Oficina: primer piso.
Ciudad: Capiibary, Paraguay
Código postal: no aplica
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 11 de noviembre de 2016.
Hora: 09:00 horas a.m

18. La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección: *Ruta 10 Las Residentas*

Número de Piso/Oficina: primer piso
Ciudad: Capiibary, Paraguay
Fecha: 11 de noviembre 09:30 Horas a.m.

19. Solicitud de Muestras: Se solicitará Muestras: no aplica

20. Para la evaluación y comparación de las ofertas, la Convocante utilizará los siguientes criterios:
De conformidad al artículo 34, penúltimo párrafo de la Ley N° 2051/03 *"De Contrataciones Públicas"*, las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bienes, servicios u obras a contratar.

a) Capacidad legal:

- No estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E**;
- Tener capacidad legal para presentar ofertas y ejecutar el contrato. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E;**
- Otros requisitos que la Convocante considere pertinente conforme a la legislación vigente que se indique en el **Anexo E**.

- **Calificación Legal**. Prohibiciones de los Incs. "a" y "b" del Artículo 40. El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incs. "a" y "b" de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente análisis:

  En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

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

  Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública. Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso. El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente. Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

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

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios en el orden enunciado, la Convocante determinara cual es la oferta a ser adjudicada exponiendo las razones de su elección en ele Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

22- **Notificación de Adjudicación: La adjudicación se dará a conocer:** La adjudicación será notificada por nota a cada uno de los oferentes, dentro de los **5 días calendario** de la emisión de la Resolución de Adjudicación. Deberá difundirse además en el Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py).

23. **La convocante formalizará la contratación mediante:** *un contrato.*

24. **El precio adjudicado estará sujeto a reajustes. La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes:**

Los Contratistas tendrán derecho al reajuste de precios en los términos establecidos en los Artículos 56º, inciso b) y 61º de la –ley Nº 2051/03 DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, que deberá ser pactada en el contrato, según las normas establecidas en el Artículo 84º del Decreto 21909/03 que Reglamenta la Ley Nº 2051/03.

Se aplicará la siguiente fórmula de reajuste de precios de la CAPACO:

$$Rm = Pmo \left[\sum_{k-1} Ak \left(\frac{Ikm}{Iko} \right) - 1 \right]$$

Rm: Monto del reajuste por la variación de precios de los trabajos certificados en el mes "m".

Pmo: Montos certificados en el mes "m" a precios básicos

Ak: Coeficientes de incidencias del insumo "k" a ser ajustado por la fluctuación del índice "Ikm". La sumatoria de dichos coeficientes, para cada ítem a reajustar, debe ser igual a la unidad

Iko: Precio de Origen representativo del Insumo K correspondiente al mes anterior de la apertura de ofertas, en base a los precios publicados en dicho mes en la revista de la (CAPACO).

Ikm: Precio del insumo K en el mes "m" publicado en dicho mes en la revista de la (CAPACO).

25. **Las formas y condiciones de pago: contra entrega de los bienes con la presentación de las actas de entrega y nota de remisión debidamente firmada por la dirección de las escuelas, comisión de padres y la firma del representante del municipio**.

26. **En caso de mora, de los pagos previstos en el punto anterior por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0.4 % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.**

27. **Se otorgará Anticipo:** *no aplica*

28. **El valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato es de:** *5% del valor total del contrato.*

29. **La Convocante podrá aceptar la Garantía de Cumplimiento de Contrato en forma de Declaración Jurada.** *NO.*

30. **La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar:** *28 días contados a partir de la fecha de complimiento de las obligaciones del proveedor.*

31. **El plazo de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de:** *a partir del acto por la cual la convocante requiere la entrega de los bienes o prestación de los servicios. 3 días a partir de la recepción de la orden de compra.*

32. **El lugar de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de:** *Escuelas publicas indicadas en el pliego de bases y condiciones*

33. **El valor de las multas será:** *0.5* **% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.**

34. **La vigencia del contrato u orden de compra/servicio será hasta el cumplimiento total de las obligaciones.**

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO PARA LA APROBACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GOBERNACIÓN O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: Capiibary – San Pedro
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Av. Las Residentas e/ Silvio Petirossi y Héroes del Chaco — Tel: 0453 – 40.201
Nombre del Gobernador/ Intendente: Abog. Econ. David González López
Tel: 0453 – 40.201 — Celular: 0983-215077
Correo Electrónico: municapiibary.2015-2020@outlook.es
Responsable de la Alimentación Escolar: Lic. Francis Fariña
Tel: 0453-40.161 — Celular:(0971) 583.026
Correo Electrónico: fran.cys87@hotmail.com
Responsable Nutricionista — Nº de Registro Profesional:
Tel: — Celular:
Correo Electrónico:
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 8 (ocho)
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 16
Días de provisión del Almuerzo Escolar: Lunes a Viernes

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
1806	Nº 4560 Dr. José	136	Asentamineto 26 de febrero		de Capiibary	16 dias
1770	Nº 4542 San Mig	167	Asentamineto 3 de noviembre		de Capiibary	16 dias
11277	Nº 6195 Virgen d	96	Barrio Virgen de Fatima		de Capiibary	16 dias
1771	Nº 3029 Manuel	81	Calle 12 de junio		de Capiibary	16 dias
1788	Nº 3545 San Raf	125	Asentamineto 3 de noviembre		de Capiibary	16 dias
15604	Nº 7303 Tapirac	53	Asentamineto tapiracuai poty		de Capiibary	16 dias
13781	Nº 7323 Tapirac	71	Asentamineto tapiracuai poty		de Capiibary	16 dias

Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Semana 1.** Día 1: 489 Kcal. Día 2: 406,5 Kcal. Día 3: 500 Kcal. Día 4: 408 Kcal. Día 5: 500 Kcal **Semana 2.** Día 1: 500 Kcal. Día 2: 408 Kcal Día 3: 489 Kcal.

	Día 4: 492 Kcal. Día 5: 485 Kcal.
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 has y las 12:30 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de la tarde.
Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 has. Turno tarde: 12:00 has a 12:30 has.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye: Plato principal, guarnición y postre.
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo A	Ver Anexo A
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo B	Ver Anexo B
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración en la institución educativa.
	Ver Anexo C

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Se cuenta con un encargado/a y una Profesional Nutricionista a cargo del control, monitoreo y fiscalización periódica de los establecimientos, relevamientos de datos específicos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos de elaboración para el menú establecido. Se sugiere que los ingredientes para

	guarnición sean comprados de productores de la zona de manera a que puedan acercar a la escuela fresco y en buenas condiciones, a través del gerenciamiento del/la encargado/a.

Anexo A

3. Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
PLATO PRINCIPAL	Caldo poroto fideo.	de Guisado con arroz pollo	de Locro con carne vacuna.	con Tallarín salsa de pollo.	con Albóndigas con arroz blanco.
GUARNICION	Ensalada de lechuga, Zanahoria tomate.	Ensalada de repollo, y tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, y tomate zanahoria.	Ensalada de repollo, y tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, y tomate y zanahoria.
POSTRE	Fruta Cítrica.	Manzana	Ensalada Frutas	de Banana	Ensalada de Frutas
KCAL	489 kcal	406,5 kcal	500 kcal	408 kcal	500 kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
PLATO PRINCIPAL	Vori de carne vacuna.	Vori Guisado de fideo pollo.	Caldo de con poroto con Arroz y Verduras.	Estofado de Pollo y Papa.	Picadito de Carne con Arroz Blanco
GUARNICION	Ensalada de lechuga, tomate zanahoria.	Ensalada de repollo, y tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, y tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, y tomate zanahoria.	Ensalada de repollo, y tomate y zanahoria.
POSTRE	Manzana	Ensalada de Frutas	Fruta cítrica.	Banana	Ensalada de Frutas.
KCAL	500 Kcal	408 Kcal	489 Kcal.	492 Kcal	485 Kcal

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.

Anexo B

4. Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías del Menú por una persona y los ingredientes para cinco Personas.

Ejemplo:
SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en Gramos	Unidad de Medida para 5 persona	Preparación
Menú 1 (489 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Fideo**	Poroto Tomate Cebollita -hoja Cebolla Ajo Sal yodada Fideo Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 25 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 80 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 5 cdas 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	-Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. -Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. -Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el fideo y el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 mediano. 1 chico. 1 cdita. 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica	Naranja	500 gr	5 unidades.	
Menú 2 (406,5kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Arroz con Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Arroz Sal yodada Aceite	510 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 mediano 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar los vegetales. Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras,

					condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. Incorporar el arroz, revolver. Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	**Manzana**	500 gr	5 pequeñas.	
Menú 3 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Locro con Carne Vacuno.**	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Cebolla Locro Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 120 gr. 200 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 mediano. 1 taza. 5 dientes. ½ cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	-Remojar el locro 24 horas antes de la preparación. -Pelar, lavar y cortar las verduras en cubitos. -Hervir el locro en cacerola durante 40 min aproximadamente, luego agregar la carne en cubos, verduras y sal. Revolver y dejar cocinar hasta que se ablande el locro y el caldo se espese. -Añadir orégano y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos. 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de frutas	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 4 (408kcal)	**PLATO PRINCIPAL Tallarín con Salsa de Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Espagueti Sal yodada Aceite	510 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 175 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 2 ½ puño 1 cdita. 2 cdas.	Retirar la piel del pollo y cortar en trozos pequeños, lavar y cortar los vegetales. Añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales picados.

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

					Agregar agua hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por 15 a 20 min aproximadamente. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren todos cocidos. Reservar. Por separado cocinar el fideo en una cacerola con agua hirviendo por unos 10 min Aproximadamente. Retirar del fuego, escurrir y servir con la salsa
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL Albóndiga con Arroz Blanco.**	Carne molida Tomate Locote Arroz Cebolla Harina de Maíz Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 200 gr 100 gr 225 gr 120 gr. 150 gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 2 chicos. 1 ¼ pequeño. 1 taza chica 1 mediano. ½ taza. 5 dientes. ½ cda 2 cdas. 1 cda sopera.	-Mezclar la carne, la harina de maíz y formar las esferas para la albóndigas. Lavar, pelar y picar las verduras. -Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre caliente) junto conlas esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos. -En otra olla preparar el arroz blanco.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 100 gr 100 gr 2,5 gr 10 ml	5 platitos . 1 grande 1 chico 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida por persona	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Vori Vori de Carne Vacuno.**	Carne de 1Ra Tomate Locote Zanahoria Zapallo Cebolla Harina deMaíz Queso Py Ajo Sal yodada Orégano Aceite	400 gr 125 gr 100 gr 100 gr 300 gr 120 gr. 200 gr 50gr 5 gr 2,5 gr 20 gr 10 ml	2 tazas. 1 grande. 1 ¼ pequeño. 1 chico. 1 Taza med. 1 mediano. 1 taza. 1 porción pequeña 5 dientes. 1/2 cda sopera. 2 cdas. 1 cda sopera.	Cortar la porción de carne en trozos pequeños y sellar. Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, y añadir a la preparación de la carne. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Añadir agua y reservar. Colocar la harina en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta.	Manzana	500 gr	5 unidades.	
Menú 2 (408kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guisado de Fideo con Pollo.**	Pollo Tomate Locote Cebolla Fideo Sal yodada Aceite	450 gr 400 gr 100 gr 90 gr. 225 gr 2,5 gr 20 ml	1 ½ pechuga 2 grandes 1 ½ pequeño 1 chico. 1 taza chica 1 cdita. 2 cdas.	-Retirar la piel del pollo y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar los vegetales. -Saltear el pollo picado, una vez cocidos incorporar las verduras, condimentar. Una vez cocidos agregar agua hasta cubrir los

					alimentos, dejar hervir hasta que la carne este tierna. -Incorporar el fideo, revolver. -Retirar del fuego una vez cocido el arroz y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.
Menú 3 (489kcal)	**PLATO PRINCIPAL Caldo de Poroto con Arroz y verduras.**	Poroto Tomate Cebollita de hoja Zapallo Cebolla Ajo Sal yodada Arroz Aceite Queso Paraguay	225 gr 125 gr 25 gr 400 gr 120 gr. 5 gr 2,5 gr 100 gr 10 ml 75 gr	10 cdas. 1 grande. 5 cdas 2 tazas. 1 mediano. 5 dientes. ½ cda sopera. 1 taza chica 1 cda sopera. 1 porción pequeña.	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, Locote, zanahoria y ajo. Cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar el poroto y dejar hervir hasta que esté cocido, luego incorporar el arroz y zapallo, luego incorporar el queso Paraguay junto con la sal y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta Cítrica.	Naranja	750 gr	5 pequeños.	
Menú 4 (492kcal)	**PLATO PRINCIPAL Estofado de Pollo y Papa.**	Pechuga Pollo Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Papa Aceite Sal Yodada	400 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 1000 gr 20 ml 2,5 gr	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande ½ taza 2 cdas. 1 cdita.	Picar la carne en trozos pequeños. Luego sellar con el ajo. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Por ultimo las papas y cocinar hasta que estén

					blandas. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados.
	GUARNICIÓN Ensalada de Vegetales	Lechuga Tomate Zanahoria Sal Yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 puños picados. 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Fruta de Estación.	Banana	550 gr	5 unidades pequeñas.	
Menú 5 (485kcal)	**PLATO PRINCIPAL Picadito de Carne con Arroz Blanco.**	Carne Cebolla Zanahoria Perejil Tomate Aceite Sal Yodada Arroz	250 gr 100 gr 100 gr 10 gr 200 gr 20 ml 2,5 gr 225 g	2 tazas. 1 chico. 1 chico. 1 cda 1 grande 2 cdas. 1 cdita	Picar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar los vegetales, añadir a la cocción la cebolla picada y luego el resto de los vegetales cortados. Retirar del fuego cuando los vegetales se encuentren cocinados. **Arroz.** 1 taza chico.
	GUARNICIÓN Ensalada de vegetales	Repollo Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	250 gr 150 gr 45 gr 2,5 gr 10 gr	5 platitos 1 mediano. ½ chico. 1 cdita 1 cda.	Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, condimentar con aceite y sal.
	POSTRE Ensalada de Frutas.	Naranja Manzana Banana	250 gr 350 gr 250 gr	2 ½ pequeños. 2 grandes. 2 grandes.	Lavar y cortar las frutas en porciones pequeñas, mezclarlas bien en un bol antes de servir.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

Dirección de Alimentación Escolar
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
/(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Anexo C

5. Descripción de la modalidad empleada

- Recepción:

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

- Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras, frezeer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- Higiene.

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

- Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 has. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, respetando el menú del día.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previas capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

- Distribución.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, y un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de Capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

- **Capacitación:** es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene,

manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

- **Monitoreo y control de calidad:** para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución (Municipalidad). Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación detectada en dicha visita. La nutricionista responsable debe presentar Informe de Evaluación Antropométrica (peso y talla según edad) en tres etapas; al inicio de la ejecución del Programa, que sería en el mes de abril, luego Julio-agosto y finalmente en la última semana de octubre y noviembre previendo las constantes inclemencias del tiempo.