Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande raperã ko ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 13 de marzo de 2017

Nota N° 81 /2017

Señora

LIC BLANCA MERCEDES CHAVEZ VALLEJOS, Intendente
Municipalidad de La Paz
Departamento de Itapuá

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 10 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente N° 71244, con el fin de comunicar que se ha realizado la evaluación técnica de lo mencionado más arriba y por consiguiente se ha resuelto aprobar el mismo, en vista que reúne los requisitos para su implementación y se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto se detalla lo aprobado y se adjunta Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar ", con hojas foliadas del 1 (uno) al 13 (trece) respectivamente.

Instituciones Beneficiarias	***Matriculados***	***Tiempo de Provisión***			
		Año	***Total Días***	***Modalidad***	***Días***
4	431	2017	180	Elaborado en la Institución Educativa	Lunes a Viernes.

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo y exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del Calendario Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

Sin otro motivo, deseándoles éxitos en sus funciones nos despedimos atentamente.

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Director General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE LA PAZ

(0763) 20074 / 20021 / 20086 - munilapaz@hotmail.com
La Paz - Itapúa - Paraguay

La Paz, 10 de Marzo del 2017.-

Señora
Lic. Andrea Milena Fernández
Directora de Alimentación Escolar
Ministerio de Educación y Cultura
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. y por su digno intermedio a quienes corresponda, a los efectos de remitir el Anexo 3-A Formulario Nº 01: "PROYECTO PARA LA APROBACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS", con las correcciones sugeridas por vuestra Institución, a fin de que la misma sea aprobada para su posterior ejecución.

Que, para emprender el proceso en la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) requerimos de sus buenos oficios para lo peticionado precedentemente.

Sin otro en particular, y esperando contar con una respuesta favorable; aprovechamos la ocasión para saludarles muy atentamente.-

MUNICIPALIDAD DE LA PAZ SECRETARIA

Sra. María C. Peeters G.
Secretaria General

MUNICIPALIDAD DE LA PAZ INTENDENCIA

Lic. Blanca M. Chávez
Intendente Municipal.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Sc y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 71244
Recibido por: Modesto Montiel
Fecha: 10/03/2017 Hora: 09:55

Folio 1

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñande raperã ko ãga guive
Construyendo el futuro hoy

ANEXO 3 - A

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

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: ITAPÚA / LA PAZ

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avd. Inmigrantes entre Mcal. José Félix Estigarribia y Juan Pablo II **Tel*: 0763-20086**

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Blanca Mercedes Chávez Vallejos

Tel*: 0763-20074 **Celular*: 0985-618686**

Correo Electrónico*: munilapaz@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar*: Natalia Franco Carreras

Tel*: 0763-20086 **Celular*: 0985496006**

Correo Electrónico*: nathyfranco_c@hotmail.com

Responsable Nutricionista*: Msc. Agatha Cañete Beckers (solo elaboración del menú)

Nº de Registro Profesional*: 1015

Tel*: _____ **Celular*: 0985704806**

Correo Electrónico*: agybe@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas*: 4

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días)*: 180

Presupuesto Estimado para el año*: 755.580.000.-

Precio Referencial: 9.460

% de la Agricultura Familiar a implementar: 10%

**Son campos obligatorios*

Ministerio de Educación y Cultura
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre de la Directora	Cantidad de Días de Atención
5551	Esc. Básica Nº 741 Mcal. Francisco Solano López	313	Sobre Avda. Inmigrantes. Tel. Nº 0763-2013	Lic. Lourdes Servín	30
5559	Esc. Básica Nº 5198 Juana María de Lara	36	Cía. Itapesyi	Prof. Juana Almada	30
5557	Esc. Básica Nº 1595 Héroes del Chaco	40	Cia. De Suelo Cue	Prof. German Duré	30
5558	Esc. Básica Nº 2023 San Carlos	42	Cía. San Carlos	Prof. Ercilia González	30

2.2. Especificaciones Técnicas

Aporte Nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día)	**Semana 1** Día 1: 404kcal Día 2: 424kcal Día 3: 435kcal Día 4: 411kcal Día 5: 416kcal **Semana 2** Día 1: 400kcal Día 2: 402kcal Día 3: 409kcal Día 4: 485kcal Día 5: 470kcal
Organización del Servicio	
Horario de preparación del menú	**DE 07:00 A 10:30 HS.**
Horario de distribución	TM 11:00 A 12:00 HS. TT 12:00 A 13:00 HS.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y	**Plato principal, guarnición, y postre**

Folio 03

postre)	
Completar el menú cíclico, item 3	VER ITEMS 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	VER ITEMS
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	**ELABORACIÓN EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.**

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	**El responsable de los controles de limpieza, del servicio, de los alimentos y del menú es la contratada.**

3. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con arroz	So'o apu'a	Guiso de Poroto con fideo	Salsa de Pollo con arroz	Locrillo con carne
Ensalada	Ensalada de lechuga, berro y tomate	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Ensalada de berro, zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Ensalada de berro, pepino y tomate
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
[illegible]	404kcal	424kcal	435kcal	411kcal	410kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Guiso de pollo con fideo	Guiso de Avilla con arroz	polenta con Salsa de carne	Salsa de Pollo con puré de papas
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, berro y tomate	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Ensalada de repollo, zanahoria y pepino
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
[illegible]	400kcal	402kcal	409kcal	485kcal	470kcal

Observación: Fruta de estación según disponibilidad local, respetando las combinaciones.

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.

4- RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.

Ejemplo:

Día	Colonia	Menú/ Alimentos	Medida en Gramos	Preparación
[illegible]	PLATO PRINCIPAL	**Estofado de pollo con arroz:** pollo Ajo Cebolla Zanahoria Locote Tomate Aceite Arroz Sal Agua potable	 80 gr 1gr 25gr 10gr 10g 20gr 5ml 40gr 0,5gr c/n	Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños. Lavar el pollo y dejarlo libre de piel y grasa, luego cortar el pollo en porciones pequeñas. Sellar las porciones con un poco de aceite y el ajo, agregar el tomate cortado en cubitos y luego las demás verduras, junto con agua caliente. Dejar hervir hasta que estén tiernos los vegetales y el pollo. Por ultimo agregar orégano a gusto. **Arroz blanco:** Calentar agua en una olla, agregar el arroz y sal yodada. Dejar hervir hasta que el arroz quede al dente. Retirar el exceso de agua y servir.
	ENSALADA De lechuga	Lechuga Berro	50gr 50gr	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con

	Tomate Aceite Sal Limón	25gr 3ml 0,5gr c/n	aceite crudo de girasol, limón y sal
POSTRE	Fruta de estación (piña)	100gr	Deben limpiarse con agua potable. Pelar y cortarlos en trozos.
PLATO PRINCIPAL	**Sopo apu'a:** Carne molida Ajo Cebolla Locote Zapallo Tomate Papa Harina de maíz Aceite Sal Agua potable Especias	 70 gr 1gr 25gr 10gr 20gr 20g 70gr 30gr 5 ml 0,5gr c/n a gusto	Rehogar la cebolla, el locote, el ajo con el aceite, agregar el tomate en cubos pequeños y el agua caliente. Agregar el zapallo en trozos y llevar a ebullición. **Preparación albóndigas** Mezclar la carne molida con la harina de maíz. Amasar bien los ingredientes y formar bolitas del tamaño deseado. Incorporar al caldo preparado, llevar al fuego, cocinar hasta que la carne esté blanda, perfumar la sopa con cebollitas de verdeo y orégano.
ENSALADA (lechuga, pepino y tomate)	Lechuga Pepino Tomate sal Aceite Limón	50gr 50gr 25gr 0,5gr 3ml c/n	Lavar y picar la lechuga, el tomate y el pepino. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
POSTRE	Fruta de estación (melón)	100gr	Deben limpiarse con agua potable. Pelar y cortarlos en trozos.
PLATO PRINCIPAL	**Guiso de Poroto con fideo:** Queso Paraguay fideo Ajo Cebolla Locote Zapallo Tomate Poroto Aceite Sal Agua potable	 20gr 20gr 1gr 25 10 20g 20gr 40gr 5ml 0,5gr c/n	Colocar los porotos en un recipiente con agua caliente una hora antes de empezar la preparación Lavar y cortar en trozos las verduras. Rehogar la cebolla, el locote, el ajo con el aceite, agregar el tomate en cubos pequeños y el agua caliente Agregar las demás verduras y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Luego incorporar los porotos remojados y el fideo, agregar sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. Agregar el queso paraguay en trozos, orégano, perejil y verdeo a gusto. Retirar del fuego y luego servir.
ENSALADA (berro, zanahoria y tomate)	Berro Zanahoria Tomate Sal Limón	50gr 10gr 25gr 0,5gr A gusto	Lavar y picar la lechuga y el tomate. Rallar la zanahoria. Mezclar todo Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

	Aceite	3ml	
POSTRE	Fruta de estación (Naranja)	100gr	Deben limpiarse con agua potable y pelar
PLATO PRINCIPAL	**Salsa de Pollo con arroz:** Pollo Ajo Cebolla Locote Zanahoria Tomate Arroz Sal Agua potable	 80 gr 1gr 25gr 10gr 30gr 20g 40gr 0,5gr c/n	Lavar y cortar en trozos las verduras. Lavar el pollo y dejarlo libre de piel y grasa, luego cortar el pollo en porciones pequeñas. Sellar las porciones con el ajo, una vez sellada, retirar y reservar. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén blandas. Luego adicionar el pollo sellado y cocinar por 30 minutos aproximadamente. OBS: agregar agua caliente si es necesario. En otra olla cocinar el arroz en agua hirviendo con un poco de sal yodada, durante 15 minutos. Escurrir el arroz y servir con la salsa de pollo.
ENSALADA	Lechuga Pepino Tomate sal Aceite Limón	50gr 50gr 25gr 0,5gr 3ml A gusto	Lavar y picar las verduras. Mezclar todo. Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
POSTRE	Fruta de estación (banana)	100gr	Lavar las frutas con agua potable, luego pelar para consumir.
PLATO PRINCIPAL	**Caldo de Locrillo con carne:** Carne Ajo Cebolla Tomate Locote Zanahoria Zapallo Locro Aceite Sal Agua potable	 80 gr 1gr 25 25 10 10gr 30gr 40gr 5ml 0,5gr c/n	**OBS: se muele el locro para que los niños tengan mejor aceptación.** Moler el locro seco. Dejar en remojo el locrillo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Desechar el agua de remojo. Lavar y cortar todas las verduras en trozos pequeños. Hervir el locrillo en una olla con agua hasta que esté blando. Luego agregar los trozos medianos de carne, previamente cortados y dejarlos cocinar. Agregar las verduras picadas y sal yodada. Por ultimo agregar perejil y verdeo a gusto. Retirar del fuego y servir caliente.
ENSALADA	Berro Pepino Tomate	50gr 50gr 25gr	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal

	Sal	0,5gr	
	Aceite	3ml	
	Limón	A gusto	
POSTRE	Fruta de estación (Mandarina)	100gr	Lavar las frutas con agua potable y pelar.
PLATO PRINCIPAL	**Soyo:**		Lavar y cortar en trozos las verduras.
	Carne molida	80 gr	Saltear las verduras con el aceite hasta que estén blandas (menos el zapallo y la zanahoria).
	Ajo	1gr	Agregar agua caliente y al hervir incorporar sal yodada y la carne molida. Cocinar hasta que la carne se ablande.
	Cebolla	25	Incorporar el arroz y la zanahoria y el zapallo cortados en cubitos.
	Locote	10	Antes de retirar del fuego, agregar cebollita en hoja y perejil picado a gusto.
	Zanahoria	20gr	Hervir la mandioca en agua hasta que se ablanden. Acompañar el plato principal con la mandioca.
	Tomate	25gr	
	Zapallo	20gr	
	Arroz	20gr	
	Mandioca*	60gr	
	Aceite	5 ml	
	Sal	0,5gr	
	Agua potable	c/n	
ENSALADA de repollo, tomate y zanahoria	Repollo	50gr	Lavar y picar el repollo y el tomate.
	Tomate	25gr	Rallar la zanahoria.
	Zanahoria	10gr	Condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	Sal	0,5gr	
	Aceite	3ml	
	Limón	A gusto	
POSTRE	Fruta de estación (piña)	100gr	Deben limpiarse con agua potable. Pelar y cortarlos en trozos.
PLATO PRINCIPAL	**Guiso de pollo con fideo:**		Lavar el pollo y dejarlo libre de piel y grasa, cortar el pollo en trozos pequeños
	Pollo	80 gr	Lavar y cortar las verduras.
	Ajo	1gr	En una olla con un poco de aceite sellar el pollo. Una vez sellada agregar las verduras y agua caliente. Dejar que se cocinen durante 20 minutos aproximadamente, con la olla tapada.
	Cebolla	25gr	
	Tomate	25gr	
	Locote	10gr	
	Perejil	10gr	
	Fideo	40gr	
	Aceite	5 ml	
	sal	0,5gr	
	Agua potable	c/n	Por ultimo agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
ENSALADA de repollo, zanahoria y pepino	Zanahoria	20gr	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	Repollo	50 gr	
	Pepino	50 gr	
	Aceite	3ml	
	Sal	0,5gr	
	Limón	A gusto	

POSTRE	Fruta de estación (Banana)	100gr	Deben limpiarse con agua potable y luego pelar.
PLATO PRINCIPAL	**Guiso de Avilla con arroz:** Ajo Cebolla Tomate Locote Zanahoria Avilla Arroz Aceite Sal Agua potable	 1gr 25gr 25gr 10gr 20gr 30gr 40gr 5ml 0,5gr c/n	Colocar la avilla en un recipiente con agua caliente una hora antes de empezar la preparación Cortar la carne en porciones. Sellar las porciones con un poco de aceite dentro de la olla sin dorarlas. Lavar y cortar en trozos las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, agua caliente y sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que la avilla esté blanda. Agregar orégano, perejil y verdeo a gusto. Retirar del fuego y luego servir.
ENSALADA de lechuga, tomate	Lechuga Berro Tomate Aceite Sal Limón	50gr 50gr 25gr 3ml 0,5gr A gusto	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
POSTRE	Fruta de estación (Naranja)	100gr	Lavar las frutas con agua potable y pelar.
PLATO PRINCIPAL	**Polenta con Salsa de carne:** Queso Paraguay Harina de maíz Leche Carne Ajo Cebolla Locote Zanahoria Tomate Aceite Sal Agua potable	 15gr 40gr 50ml 80gr 1gr 25gr 10gr 20gr 25gr 5ml 0,5gr c/n	**POLENTA** Calentar la leche con sal hasta su punto de hervor. Apagar el fuego y verter la harina en forma de lluvia, revolviendo constantemente para evitar la formación de grumos. Incorporar el queso Paraguay cortado en dados. Mezclar ligeramente para que el queso se derrita en la polenta caliente **SALSA** Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar las verduras. En una olla saltear la carne en un poco de aceite, luego agregar cebolla, ajo, tomate, locote y cocinar hasta que estén blandas, por último agregar el puré de tomate, la zanahoria rallada y el agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar con olla tapada. Agregar orégano, perejil y verdeo a gusto.

[redacted]	ENSALADA de lechuga, pepino y tomate	Lechuga pepino Tomate Aceite Sal Limón	50gr 50gr 25gr 3ml 0,5gr A gusto	Lavar y picar las verduras. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	POSTRE	Fruta de estación (Mandarina)	100gr	Lavar las frutas con agua potable y pelar.
[redacted]	PLATO PRINCIPAL	**Salsa de Pollo con puré:** Carne de pollo Leche Ajo Cebolla Locote Zanahoria Tomate Papa Aceite Sal Agua potable	 80 gr 50ml 1gr 25gr 10gr 10gr 20g 200gr 5gr 0,5gr c/n	Lavar y cortar en trozos las verduras. Lavar el pollo y dejarlo libre de piel y grasa, luego ortar el pollo en porciones pequeñas. Sellar las porciones con el ajo, una vez sellada, retirar y reservar. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que estén blandas. Luego adicionar el pollo sellado y cocinar por 30 minutos aproximadamente. OBS: agregar agua caliente si es necesario. **Puré de papa.** Lavar y pelar la papa. Cortar en trozos pequeños. Colocar la papa en una olla y cubrirlas con agua en cantidad suficiente y agregar sal yodada. Luego cocinarlas hasta que se ablanden. Retirar del fuego y escurrir el agua. Hacer puré de las papas calientes, agregar la leche y el aceite crudo de girasol. Mezclar y colocar en un recipiente. **OBS: se recomienda el aceite crudo por el aporte de omega 3 y 9*
	ENSALADA de repollo, pepino y zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal Limón	50gr 50gr 10gr 3ml 0,5gr A gusto	Lavar y picar las verduras. Rallar la zanahoria. Mezclarlas y condimentar con aceite crudo de girasol, limón y sal
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	100gr	Lavar las frutas con agua potable

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión

4. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

- Los Menú se elaborará en las Instituciones Educativas

- La entrega de los enseres (cocinas industriales, congeladoras, uniformes y todo lo requerido para el cumplimiento del servicio) se hará dentro de los 10 días posteriores a la recepción de la Orden de Servicio por parte de la Municipalidad.
- El inicio del servicio de Almuerzo será en fecha a determinar por la Municipalidad y solamente los días de clases; los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no hayan clases, no se cocinará el almuerzo.
- La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 5 días hábiles escolares sucesivos (De Lunes a Viernes).
- Los responsables de recibir lo insumos para la elaboración del almuerzo escolar son la cocineras contratadas por la empresa. Los insumos serán entregados una vez a la semana para el cumplimento de los establecido en el Pliego de bases y condiciones.
- Los responsables de la recepción de las comidas solidas frescas serán los directores de cada institución beneficiada. La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como incumplimiento.
- Las cantidades de raciones a ser entregadas diariamente en cada institución son las que se encuentran en la planilla a continuación en la celda de "Cantidad de Alumnos".
- El Cronogramas de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente, y únicamente con la Autorización de la Convocante.
- De "NO" cumplir con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.
- En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de compra quedará invalidada para los días en que no hubo clases.
- Una vez que firme el contrato el proveedor está obligado a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, el contratista deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidos.

- Todos los utensilios necesarios para la elaboración del Almuerzo Escolar serán retiraros por el oferente una vez culminado el contrato.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: _____

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: _____

Firma del Responsable del Programa: _____ Aclaración: *Lic. Blanca M. Chávez V.*
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: *Natalia Franco*
U.O.C.