



Municipalidad de Encarnación
RUC. N° 80000004-8
Teléf. 203982- 204800

Encarnación, 29 de noviembre de 2017.-

ADENDA N° 1

POR LA CUAL SE MODIFICAN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 15/2017 PARA EL ALMUERZO ESCOLAR EN DIVERSAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE ENCARNACION A TRAVES DE FONDOS DEL FONACIDE – AD REFERENDUM – SISTEMA DE ELABORACION EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS – I.D. N° 337.823. QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:

DEBE DECIR:

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de “Alimentación Escolar y Control Sanitario” la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.

Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

A.1. ASPECTOS NUTRICIONALES

El valor calórico total (VCT) se deberá fraccionar en 5 comidas diarias basadas en la siguiente distribución porcentual:

Cuadro 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Desayuno	20% VCT
Colación	15% VCT
Almuerzo	25% VCT
Merienda	15% VCT
Cena	25% VCT

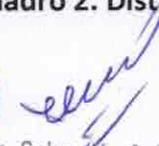
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de +- 10% sobre las calorías estipuladas.

La distribución de aporte calórico por rango etéreo, de acuerdo al VCT promedio establecido y se detalla a continuación:

Cuadro 2. Distribución de aporte calórico por rango etéreo.




Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

A.2. COMPOSICIÓN Y PORCIÓN DEL MENÚ

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

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

a) **Plato principal**, que podrá contener:

- Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
- El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz blanco, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
- Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Fuente de proteína	Formas de cocción	Acompañados de (Guarnición)	Frecuencia de consumo
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

b) **Ensalada**

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 hortalizas. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especias aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).



Lic. Sebastián A. Martín C.
Director
Unidad Operativa de Contratación

En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.

Obs.: Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

c) **Postre:** El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres		
La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas		
Postre/Opciones	Variedad	Frecuencia
Frutas o ensalada de frutas	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

- La ensalada de frutas deberá contener por lo menos 3 variedades de frutas.

Opciones de postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo a los establecidos en el menú cíclico:

Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres		
Postre	Opciones	Cantidad
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/membrillo		30 g
Dulce de mamón/calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Arroz con leche	Candial	60 g
	Crema Mazamorra	100 g

Para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se deberá utilizar utensilios como cucharones de diferentes tamaños y pinzas, según lo especificado a continuación:

- Para sopas y caldos, guisados y estofados: cucharones con capacidad de 200 ml;
- Para salsas con guarniciones (como arroz, polenta, fideos, purés, entre otros): cucharones con capacidad de 100 ml;
- Para los fideos tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo: pinzas.
- Para postres: cucharones de 50 ml.

Horario de provisión del almuerzo escolar

Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:



Horario del servicio del almuerzo escolar

11:00 a 13:00 horas

A.3. MENÚ CÍCLICO

Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la alimentación es también un espacio de enseñanza y aprendizaje para los estudiantes.

A continuación, la convocante deberá indicar las opciones de menú cíclico a ser licitado.

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Puré con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 110 gramos puré	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 160 gramos puré	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Lechuga Tomate Zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria	Repollo Tomate Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria
Postre		Dulce de mamón	Melón	Ensalada de frutas	Crema	Banana

SEMANA 2

Plato Principal		Picadito de carne con papa	Polenta con salsa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	240 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	350 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Repollo Remolacha Zanahoria	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria
Postre		Ensalada de Fruta	Melón	Naranja	Dulce de batata	Piña

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantida d por	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz

	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Ensalada	Repollo Pepino Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria
	Postre	Crema	Banana	Ensalada de frutas	Banana	Dulce de mamón

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Repollo Tomate Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Tomate Zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria
Postre		Ensalada de frutas	Dulce de batata	Mandarina	Melón	Ensalada de Frutas

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.

**Remitirse a la Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres.

A.4. CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según la formulación del Recetario Estándar de preparaciones culinarias. Anexo III.

A.5. ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL

El menú cíclico deberá ser elaborado, envasado y distribuido, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

A.6. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)

Color: característico, excepto de olores extraños.

Sabor: agradable, exento de sabores extraños.



[Firma]
L. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

A.7. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≥65 °C
Ensalada	≤5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrone, entre otros: temperatura ambiente

A.8. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

A.9. REGISTROS SANITARIOS

La empresa deberá contar con el Registro de Establecimiento-RE, vigente otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN en la **Categoría 26**, obrante la vigencia del contrato.

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

Al momento de la adjudicación, para la firma del contrato, en el caso de que la empresa adjudicada no esté asentada en la localidad deberá presentar el registro del establecimiento-RE de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá.

La empresa deberá contar con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar.

Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

A.10. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

A.10. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder

del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio convocante según el caso.

A.11. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

B) INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

B.1. Infraestructura mínima

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los ingredientes hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas. Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

B.2. Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la convocante (para lo cual se deberá tener en cuenta las características socioculturales y la disponibilidad de ingredientes característicos del territorio donde se proveerá).
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el personal necesario para la elaboración de los alimentos, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de



provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciarán 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, conforme a las normativas legales vigentes.

~~[La Convocante podrá incluir otras observaciones que tengan por objeto garantizar el cumplimiento del Cronograma de Entregas por parte del Proveedor, previendo que estas indicaciones no representen restricciones innecesarias para presentar ofertas]~~

D) PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGA DE LOS MENUS

- a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
- b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a lo establecido en el menú cíclico.
- c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los ingredientes para la elaboración del menú cíclico.
- d) Una vez que la adjudicada realice la preparación y provisión de alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (*Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional*), con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los ingredientes para la elaboración del almuerzo escolar, a los efectos de certificar los datos (*Cantidades y Firmas*) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

Incluir:

ANEXO III

ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR.

A continuación se presentan los resultados de la estandarización de los menús y las recetas para el servicio del almuerzo escolar; luego de haber realizado las pruebas de las recetas que corresponden a dichos menús, en el Laboratorio de técnica dietética y culinaria dependiente de la Facultad de Nutrición de la Universidad del Norte – UNINORTE; impulsado por la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa del MEC, en coordinación con el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición dependiente del MSP y BS.

ASPECTOS TÉCNICOS

Para las estimaciones del aporte energético y de macronutrientes, se tuvo en cuenta el peso bruto y el peso neto según los factores de corrección de la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica¹; a excepción de la papa y la mandioca para las que se utilizaron los datos del Sistema de Análisis y Registro de Alimentos (SARA) del Ministerio de Salud de la Nación de Argentina².

CONSIDERACIONES PARA ALGUNOS ALIMENTOS, HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS

¹INCAP. Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. INCAP, Menchú MT, Méndez H. 2ª Edición, 3ª Reimpresión. 2012. Guatemala: INCAP/OPS.

²Ministerio de Salud de la Nación. Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. SARA. Sistema de Análisis y Registro de Alimentos. Versión 1.2.22.



Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

Se citan algunas observaciones que son aplicables a todos los menús a tener en cuenta para la compra y utilización de algunos alimentos, hierbas aromáticas o especias.

- Con relación a las verduras frescas que son comercializadas en forma de mazo se pueden considerar lo siguiente: o Perejil, cebollita, cilantro de 25-30 g c/mazo para un rendimiento de 5 comensales. o Lechuga y berro de 250-300 g c/mazo para un rendimiento de 5 comensales.
- Podrá considerarse 2 dientes de ajo de 3 a 5 g para un rendimiento de 5 comensales.
- Las hierbas aromáticas como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; pueden ser utilizadas en todos los menús ya que favorece la presentación en cuanto a las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.
- Podrá considerarse 4 hojas de laurel (0,3-0,5 g c/hoja) para un rendimiento de 5 comensales.
- En el caso de la carne molida, como se considera que se realiza en el servicio de alimentación, por lo que representa una merma o desperdicio. Salvo que la compra de ésta forma, se recomienda utilizar solo el peso neto al no representar desperdicio.

PLATO PRINCIPAL

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 1. Características generales para el plato principal			
Fuente de proteína	Formas de cocción	Acompañados de (Guarnición)	Frecuencia de consumo
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

ENSALADAS

- Para las ensaladas deberán estar compuestas obligatoriamente por al menos 3 vegetales. Esta combinación podrá contener vegetales según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos. En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente. Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contengan repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.
- Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.



Lt. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

- Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).

POSTRES

El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres		
La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas		
Postre/Opciones	Variedad	Frecuencia
Frutas o ensalada de frutas*	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

*La ensalada de frutas deberá contener por lo menos 3 variedades de frutas.

Opciones de postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo a los ya establecidos en el menú cíclico:

Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres		
Postre	Opciones	Cantidad
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/membrillo		30 g
Dulce de mamón/calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 15ml de miel
Arroz con leche	Candial	60 g
	Crema Mazamorra	100 g

Observación: cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada deberá entregar las mismas a la institución educativa limpias y sanitizadas. En el caso específico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.

RECETAS DE PREPARACIONES CULINARIAS

A continuación, se presentan los menús y sus recetas estandarizadas, teniendo en cuenta diferentes tipos de pesos de los alimentos y su forma de preparación.



Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Zapallo	30 g	29 g	
	Tomate	20 g	20 g	
	Arroz	20 g	16 g	
	Zanahoria	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay	10 g	9 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	5 ml	5 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Dulce de mamón/calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón/calabaza			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
	Mamón	200 g	102 g	
	Azúcar	10 g	10 g	
	Clavo de olor	0,2 g	0,2 g	
	Bicarbonato de sodio	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Día 2 Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción	Picadito de carne			Picadito de pollo: Limpiar la carne . 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.
	Carne magra	80 g	0 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	



Lic. Sebastián A. Martín O.
 Director
 Unidad Operativa de Contratación

Energía: 285 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad escolar:</u> 100 g picadito + 160 g puré	Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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 de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Fruta de Estación 1 porción Energía 50 kcal	Melón	300	180 gr.	Lavar y pelar las frutas y cortar en cubos pequeños. Colocar en compotera o taza. Servir

Día 3 Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
--	--	---	---	---



Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 40 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Ensalada de frutas	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				
Peso por porción: 100 g				

Día 4	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Estofado de pollo con papa	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, pelar y cortar las verduras
	Tomate	60 g	59 g	Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada
	Zanahoria	20 g	16 g	agregar el tomate, luego las demás
Rendimiento :	Cebolla	20 g	18 g	verduras y agregar el agua caliente hasta
1 porción	Locote	10 g	8 g	cubrir los ingredientes. Por último agregar
	Arveja	5 g	5 g	las papas y cocinar hasta que estén
	Aceite	5 ml	5 ml	blandas.
Energía: 257 Kcal	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos				
Rendimiento : 1 porción	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la
Energía:				



40 kcal				aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Rendimiento : 1 porción	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	
Peso por porción: 60 g				

Día 5				Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Guiso de arroz con carne	Carne magra	60g	52g	
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
Rendimiento : 1 porción	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Energía: 340 kcal	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos				
Rendimiento : 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Fruta cítrica	Banana	110g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento:				



Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

:				
1 porción				
Energía: 61 kcal				

Semana 2

Día 1 Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada de Frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Mamon Naranja Banana	60 gr. 50 gr. 50 gr.	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente y servir
Día 2 Polenta con salsa de pollo Rendimiento 1 porción Energía 307 Kcal Peso por	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite	70 gr. 60 gr. 10 gr. 10 gr. 3 ml	60 gr. 52 gr. 9 gr. 8 gr. 3 ml.	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultima agregar el agua caliente hasta cubrir los



Lic. Sebastián A. Martín O.
 Director
 Unidad Operativa de Contratación

<p>1 porción Nivel Inicial 70 gr. Salsa 170 gr. De polenta Edad Escolar 100 gr salsa 250 gr. Polenta</p>	<p>Ajo Sal Yodada Laurel Agua Potable Polenta Leche Harina de Maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal Yodada</p>	<p>0,5 g 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr. 15 gr. 10 gr 2ml 0,5 gr.</p>	<p>0.5 gr. 0.5 gr 0.2 gr. 40 gr. 14 gr. 10 gr. 2ml 0.5 gr</p>	<p>ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en aceite con sal yodada Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar y retirar del fuego</p>
<p>Rendimiento 1 porción Energía 40 kcal Peso por porción 55 kcal</p>	<p>Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada</p>	<p>30 gr. 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr.</p>	<p>24 gr. 19 gr. 9 gr. 3 ml 05 gr.</p>	<p>Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: El Repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo</p>
<p>Fruta de Estación 1 porción Energía 50 kcal</p>	<p>Melón</p>	<p>300</p>	<p>180 gr.</p>	<p>Lavar y pelar las frutas y cortar en cubos pequeños. Colocar en compotera o taza. Servir</p>
<p>Día 3 Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos</p>	<p>Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable</p>	<p>60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p>32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p>Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.</p>
<p>Rendimiento: 1 porción</p>	<p>Repollo Remolacha Zanahoria Aceite</p>	<p>30 g 30 g 10 g 3 ml</p>	<p>24 g 20 g 8 g 3 ml</p>	<p>Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y</p>



Energía: 44 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				

Día 4				Salsa de carne:
Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne	70 g	69 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	20 g	20 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Zanahoria	15 g	14 g	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.
Energía: 337 kcal	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Aceite	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 80 g fideo	Ajo	0,2 g	0,2 g	
<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada	c/n	c/n	
	Laurel			Fideo
	Agua potable	40 g	40 g	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.
	Fideo	0,5 g	0,5 g	
	Fideo tallarín	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo.
	Remolacha	30 g	20 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 44 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Dulce de membrillo/ batata	Dulce de membrillo/ batata	30 gr.	30 g	Servir el dulce.
Rendimiento:				

1 porción				
Energía:				
79 kcal				

Día 5				
Revuelto de mandioca	Mandioca	200	116 g	Mandioca:
	Huevo*	g	50 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	Queso	50 g	20 g	
Rendimiento:	Paraguay	20 g		
1 porción	Cebolla		18 g	
	Locote	20 g	8 g	Revuelto:
Energía:	Cebollita de hoja	10 g	5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
339 kcal	Aceite		3 ml	Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.
	Ajo	3 ml	0,5 g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Agua potable	0,5 g	c/n	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.
170 gramos				
<u>Edad escolar:</u>				
250 gramos				Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
55 g				
Fruta de estación	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
53 kcal				

Semana 3

Día 1				
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento:	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
1 porción	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	



L.C. Sebastián A. Martín C.
 Director
 Unidad Operativa de Contratación

Energía: 308 kcal	Aceite Ajo Sal yodada	5ml 0,5g 0,5g	5ml 0,5g 0,5g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
Peso por porción:	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos				
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos				
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 15 g 8 g 3 ml	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.
Energía: 37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
Rendimiento: 1 porción	Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	10 g 5 g c/n c/n	10 g 5 g c/n c/n	Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Energía: 110 kcal				
Peso por porción: 60 g				

Día 2				
Picadito de carne con papa	Papa Carne vacuna magra	200 g 60 g	134 g 52 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja	60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g	59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g	Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Energía: 319 kcal				
Peso por porción:	Ajo Sal yodada Agua	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos				
<u>Edad escolar:</u>				



300 gramos	potable			
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				

Día 3				
Salsa de legumbres con arroz quesú	Salsa de legumbres	70 g	69 g	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable	20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	
Energía: 304 kcal				
Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 130 g de arroz	Arroz quesú	40 g 10 g	40 g 10 g	Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. <u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:				



L. Sebastián A. Martín C
Director
Unidad Operativa de Compras

38 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Ensalada de frutas	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				
Peso por porción: 100 g				

Día 4				
Vori vori de carne	Carne vacuna magra	80 g 60 g	70 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Harina de maíz	40 g 25 g	32 g 40 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 398 kcal	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso	20 g 10 g 10 g 10 g	24 g 16 g 9 g 8 g 10 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
Peso por porción:	Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal				
Peso por				



porción: 55 g				
Fruta	Banana	110g	70 g	Lavar y consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				

Día 5				Albóndigas
Albóndigas de pollo con arroz	Albóndigas de pollo:	70 g	69 g	Limpia el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
	Tomate	60 g	42 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	15 g	14 g	Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
	Cebolla	10 g	10 g	
Energía: 324 kcal	Galleta molida	10 g	8 g	Salsa
	Locote	3ml	3ml	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.
Peso por porción:	Aceite	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Ajo	0,2 g	0,2 g	
70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	Sal yodada	c/n	c/n	
	Laurel			
	Agua potable			
		45 g	45 g	Arroz
Edad escolar:	Arroz	2 ml	2 ml	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Arroz	0,5 g	0,5 g	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía: 40 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	Servir.
Peso por porción: 60 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Semana 4

Día 1	Locro	Carne vacuna magra	80 g	70 g	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.
		Zapallo	40 g	40 g	
Rendimiento: 1 porción		Locro	25 g	24 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
		Tomate	20 g	16 g	
Energía: 343 kcal		Zanahoria	10 g	9 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
		Cebolla	10 g	8 g	
Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos		Locote	5 ml	5 ml	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 aprox.
		Aceite	5 g	5 g	
Rendimiento: 1 porción		Cebollita de hoja	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
		Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía: 40 kcal		Sal yodada	0,2 g	0,2 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar su sabor.
		Laurel	c/n	c/n	
		Agua potable			
		Repollo	30 g	24 g	
		Tomate	20 g	19 g	
		Zanahoria	10 g	9 g	
		Aceite	3 ml	3 ml	
		Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

62 kcal				
Peso por porción: 100 g				

Día 2				
Salsa de pollo con fideo	Salsa de pollo	60 g	42 g	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pollo	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Zanahoria	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Cebolla	5 ml	5 ml	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Energía: 292 kcal	Locote	0,5 g	0,5 g	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Sal yodada	c/n	c/n	
Nivel inicial:	Laurel			
70 g salsa + 80 g fideo	Agua potable	40 g	40 g	
Edad escolar:	Fideo	0,5 g	0,5 g	Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
100 g salsa + 120 g fideo	Fideo	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Dulce de membrillo/batata	Dulce de membrillo/batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				

Día 3				
Guiso de arroz con poroto	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20g	20g	
	Queso	15g	15g	



Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

Rendimiento : 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	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.
Rendimiento : 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Fruta cítrica Rendimiento : 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Día 4 Vori vori de carne Rendimiento : 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe



	potable			<p>agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.</p> <p>Agregar las bolitas de maíz al caldo.</p> <p>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.</p>
<p>Rendimiento : 1 porción</p> <p>Energía: 37 kcal</p> <p>Peso por porción: 50g</p>	<p>Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada</p>	<p>30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g</p>	<p>24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g</p>	<p>Lavar y rallar la zanahoria.</p> <p>Lavar y cortar los demás vegetales.</p> <p>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.</p> <p>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>
<p>Fruta de estación</p> <p>Rendimiento : 1 porción</p> <p>Energía: 50 kcal</p>	Melón	300 g	180 g	<p>Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños.</p> <p>Colocar en una computera o taza. Servir.</p>
<p>Día 5</p> <p>Guiso de mandioca con carne</p> <p>Rendimiento : 1 porción</p> <p>Energía: 363 kcal</p> <p>Peso por porción:</p> <p>Nivel inicial: 170 gramos</p> <p>Edad escolar: 250 gramos</p>	<p>Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable</p>	<p>200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p>	<p>116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p>	<p>Mandioca:</p> <p>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.</p> <p>Guiso de mandioca:</p> <p>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.</p> <p>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</p> <p>Saltear la carne en el aceite y ajo.</p> <p>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.</p> <p>Agregar agua si es necesario.</p>
<p>Rendimiento : 1 porción</p>	<p>Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada</p>	<p>30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g</p>	<p>24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g</p>	<p>Lavar y picar los vegetales.</p> <p>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.</p> <p><u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada</p>



Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

Energía: 40 kcal				durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Ensalada de frutas	Piña	60 g	31 g	Lavar y pelar las frutas.
	Naranja	50 g	37 g	Cortar en trozos pequeños.
Rendimiento : 1 porción	Banana	50 g	32 g	Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Energía: 62 kcal				
Peso por porción: 100 g				

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de +/- 10% sobre las calorías estipuladas.

La distribución de aporte calórico por rango etéreo, de acuerdo al VCT promedio establecido y se detalla a continuación:

Cuadro 1. Distribución de aporte calórico por rango etéreo

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo)
Nivel Inicial (pre-jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas y deberán ser utilizadas para elaborar el esquema del menú cíclico del servicio de almuerzo/cena escolar, respetando las combinaciones para el plato principal establecidas a continuación:

DONDE DICE:

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

- | |
|--|
| A) Formulario de Oferta.*
[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI] |
| B) Garantía de Mantenimiento de Oferta. * |
| C) Documentos legales
C.1 Oferentes Individuales. Personas Físicas. |

1. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*
2. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).
3. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*
4. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.*
5. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.
6. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
7. Fotocopia simple de la patente Municipal Comercial/Industrial. del Oferente.* (no se aceptara como válida la Patente Municipal de Oficina Administrativa)
8. Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN
9. Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
10. Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.*

DEBE DECIR:

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

D) Formulario de Oferta.*

[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente en el modelo indicado en la Sección A].

E) Garantía de Mantenimiento de Oferta.*

F) Documentos Generales

C.1 Oferentes Individuales. Personas Físicas

11. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*
12. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).
13. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*
14. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.*
15. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación

en la Resolución DNCP N° 941/2010.

16. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.

17. Fotocopia simple de la patente Municipal Comercial del Oferente.

18. Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 26 expedido por el INAN

19. Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)

20. **Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente**, de cada uno de los productos envasados que oferte.*

Atentamente



Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contratación