



MUNICIPALIDAD DE YATAITY DEL NORTE

RUC: 80009306-2
YATAITY DEL NORTE
SAN PEDRO PY

EMAIL: municipalidadyataitydelnorte@hotmail.com



Fecha Emisión: 19 de marzo de 2020

ADDENDA N°. 01/2020

“PROVISION DE ALMERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS
PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO)”
ID N° 374102.-

Señores oferentes:

Se emite la siguiente adenda 1 en relación al Llamado a LICITACION POR CONTRATACION DIRECTA N°. 02/2020 proceso con IDE N°. 374102 para “PROVISION DE ALMERZO ESCOLAR” convocada por la Municipalidad de YATAITY DEL NORTE; Se ha procedió a la prórroga de apertura de sobres por el cual la nueva fecha quedara establecida de la siguiente manera:

PRORROGA DE APERTURA DE SOBRES

* Tope de Consulta:	27/03/2020 11:00	
* Fecha Entrega Ofertas:	31/03/2020 09:00	
* Fecha Apertura Ofertas:	31/03/2020 09:15	

Las modificaciones introducidas por medio de la adenda quedara consignado en la presente y formara parte del pliego de bases y condiciones y formularios de dicho llamado.

Donde dice: SICP – Formulario
Tipo Garantía: Póliza

Debe decir: SICP – Formulario
Tipo Garantía: declaración jurada (mantenimiento de oferta)

Donde dice: SECCIÓN I - DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Debe decir: SECCIÓN I - DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)
Declaración jurada (mantenimiento de oferta)

Donde dice: SICP – FORMULARIO DE OFERTA
PRECIO UNITARIO Servicio de provisión de almuerzo escolar
Ítem 1) 16.000.-

Debe decir: SICP – FORMULARIO DE OFERTA
PRECIO UNITARIO Servicio de provisión de almuerzo escolar
Ítem 1) 13.000

Donde dice: CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA - CDP

Debe decir: CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA – CDP
Se remite nuevamente el CDP

Donde dice: Formularios del llamado anexo al PBC

Debe decir: Formularios del llamado anexo al PBC
Se remite nuevamente los formularios en el apartado

Donde dice: CAPACIDAD FINANCIERA

(a) CAPACIDAD FINANCIERA.

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) Ejemplo para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a) **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

b) **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2014,2015,2016,2017 y 2018.

c) **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

En los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018, no deberá ser negativo ningún año.

Deberán presentar copias autenticadas

b) Ejemplo para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Ejemplo para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

Debe decir: CAPACIDAD FINANCIERA

(b) CAPACIDAD FINANCIERA.

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

e) CONTRIBUYENTES DE IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a) **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

b) **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2014,2015,2016,2017 y 2018.

c) **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.

En los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018, no deberá ser negativo ningún año.

Deberán presentar copias autenticadas

f) CONTRIBUYENTES DE IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

g) CONTRIBUYENTES DE IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

h) CONTRIBUYENTES DE EXCLUSIVAMENTE IVA GENERAL

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

Donde dice: SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN
Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los

equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

- A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *3 (tres) para transportar frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) refrigerados para transportar carnes* para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.
- C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para 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.
- D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Debe decir: SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

- A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *1 (UNO) para transportar frutas y hortalizas "in natura" y 1 (uno) refrigerado para transportar carnes* para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.
- C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para 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.
- D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Donde dice: EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

b.2. Experiencia

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos.
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos cocinados en instituciones educativas para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 70 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación en cada año 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

Podrán presentarse la cantidad de facturaciones de venta y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio. No serán valido como experiencia los sub- contratos. La Experiencia será corroborada desde la fecha de habilitación en alimentos listos para el consumo por parte del INAN

Debe decir: EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

b.3. Experiencia

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos.
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos cocinados en instituciones educativas para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

Podrán presentarse la cantidad de facturaciones de venta y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio. No serán valido como experiencia los sub- contratos. La Experiencia será corroborada desde la fecha de habilitación en alimentos listos para el consumo por parte del INAN

Donde dice: CONDICIONES DE PAGO

<p>CGC; 15.1; 15.2 y 15.3</p>	<p>Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>El proveedor adjudicado además de lo indicado más arriba deberá presentar para el pago las siguientes documentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La solicitud de pago deberá ir acompañada de la factura; b) Certificado de cumplimiento tributario; c) copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. d) Actas de recepción de los platos servidos, debidamente firmadas por el Director o responsable designado por el mismo. e) El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso. f) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social.
--	--

Debe decir: CONDICIONES DE PAGO

CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	<p>Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>El pago al proveedor será a crédito y por cada factura expedida en un plazo no mayor a 10 días corridos y previa verificación de los alimentos servidos en las instituciones adjudicadas.-</p> <p>El proveedor adjudicado además de lo indicado más arriba deberá presentar para el pago las siguientes documentaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">a) La solicitud de pago deberá ir acompañada de la factura;b) Certificado de cumplimiento tributario;c) copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.d) Actas de recepción de los platos servidos, debidamente firmadas por el Director o responsable designado por el mismo.e) El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso.f) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social.
-----------------------------------	---

Donde dice:

b.1. Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

- A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *3 (tres) para transportar frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) refrigerados para transportar carnes* para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.
- C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para 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.
- D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Otros Requisitos:

- E. El oferente deberá presentar una declaración jurada de intención de contratos y demostrar que cuenta con 1 (UNO) vehículos cerrados furgonados, propios o arrendados, con Habilitación Senave de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, habilitación municipal, habilitación de la Dinatran, RUA.
- F. Deberá presentar copia de contrato y curriculum vitae con: dos profesionales nutricionistas para cubrir la cantidad de alumnos beneficiados del proyecto, un director técnico, un asistente social, todos inscriptos en el Repse y con patente municipal al día, para el monitoreo constante, control, verificación y aplicación del menú cíclico aprobado por el MEC en la empresa adjudicada. la empresa deberá contar como mínimo con dieciocho funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.
- G. Declaración Jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N.º 80/96 y adjuntar copia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura, otorgado por el INAN. y una certificación de calidad con antigüedad mínima de un año que corresponda al cumplimiento de estándares internacionales acreditado por el órgano nacional pertinente, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N°3900/10, que demuestre aptitudes para

la distribución de alimentos para el consumo humano e ingredientes para la elaboración de almuerzo escolar. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito

- H. El oferente deberá acompañar con su oferta una Declaración Jurada del Director Técnico de conocer las Especificaciones Técnicas del menú aprobado por el MEC para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.
- I. Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establece la Resolución DNCP actualizada por ID.
- J. Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.
- K. El oferente deberá contar con un local (depósito) propio o alquilado dentro del Departamento de la convocante, para el acopio, almacenamiento y distribución de los ingredientes. Deberá contar con las habilitaciones correspondientes para dicho fin, patente municipal, plano, establecimiento habilitado por el INAN. Copia simple por escribanía de la declaración del impacto ambiental vigente emitida por el MADES, de local declarado. Adjuntar fotocopia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento, otorgado por el INAN.
- L. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios.
- M. La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado – SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, **no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.**

Debe decir: Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

- A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *3 (tres) para transportar frutas y hortalizas “in natura” y 3 (tres) refrigerados para transportar carnes* para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.

- C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para 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.
- D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Donde dice: SECCION III DEL PBC – ESPECIFICACIONES TECNICAS

Debe decir: SECCION III DEL PBC – ESPECIFICACIONES TECNICAS

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

1. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de Calabaza	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Barrita de maní	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	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		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Dulce de Calabaza	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema

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 en gramos	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		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Barrita de maní	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

2. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 Kcal Peso por Porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 336 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u>	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	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

240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	caliente.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 357 Kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Carne magra	60g	52g	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)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos <u>Adolescentes:</u> 380 gramos	Papa	200 g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo 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.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne			Salsa de carne
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el
	Cebolla	10 g	9 g	ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los

Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 250g polenta	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 349kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <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.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca	Mandioca Huevo*	200 g 50 g	116 g 50 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el

Rendimiento: 1 porción Energía: 369 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 170 gramos <u>Edad escolar:</u> 250 gramos	Queso Paraguay	20 g	20 g	medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Revuelto: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 358 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 200 gramos <u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Tomate	70g	69g	
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	200 g	134 g	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.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 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. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.

<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 130 g de arroz	Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vorivori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	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 agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 354 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Albóndigas de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Albóndigas Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento:	Carne vacuna magra Zapallo	80 g 60 g	70 g 32 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

1 porción	Locro	40 g	40 g	empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.
Energía:	Tomate	25 g	24 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales.
363 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Reservar.
Peso por porción:	Cebolla	10 g	9 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
<u>Nivel inicial:</u>	Locote	10 g	8 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
240 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	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.
<u>Edad escolar:</u>	Cebollita de hoja	5 g	5 g	Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
350 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
Rendimiento:	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
1 porción	Tomate	60 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
342 kcal	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
<u>Nivel inicial:</u>	Aceite	5 ml	5 ml	
70 g salsa + 80 g fideo	Ajo	0,5 g	0,5 g	
<u>Edad escolar:</u>	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa + 120 g fideo	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			Fideo:
	Fideo	40 g	40 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento:	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
1 porción	Poroto	20g	20g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
Energía:	Queso	15g	15g	Por último, agregar la cebollita de hoja.
347 kcal	Paraguay			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.
Peso por porción:	Cebolla	15g	14g	
<u>Nivel inicial:</u>	Locote	10g	8g	
200 gramos	Aceite	5ml	5ml	
<u>Edad escolar:</u>	Cebollita de hoja	5g	5g	
300 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vorivori de pollo	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento:	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
1 porción	Harina de maíz	40g	40g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el
Energía:	Tomate	25g	24g	
	Zanahoria	20g	16g	

351 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. ✓Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 170 gramos <u>Edad escolar:</u> 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

ENSALADAS

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 g	Repollo Remolacha 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 remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 5 Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 g	Repollo Remolacha 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 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 8 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales

Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0,5 g	19 g 9 g 3 ml 0,5 g	en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	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. <u>vObservación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 14 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por 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.

60 g				
Ensalada 15 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.
Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 g	Repollo Remolacha 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 remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Ensalada 18 Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 Rendimiento: 1 porción Energía:	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

39 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Ensalada 20	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Rendimiento: 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.
Energía: 38 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	
Peso por porción: 55 g	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/calabaza	Mamón/calabaza	200 g	102 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas.
Rendimiento: 1 porción	Azúcar	10 g	10 g	Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente.
Energía: 99 kcal	Clavo de olor	0,2 g	0,2 g	Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción.
Peso por porción: 50 g	Bicarbonato de sodio	0,2 g	0,2 g	Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.
	Agua potable	c/n	c/n	Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 g	30 g	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	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.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir

Energía: 61 kcal				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	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.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	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.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

3. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

4. Control de calidad y participación social

Descripción	
7.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
7.2. Plan de capacitaciones	<p>La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.</p> <p>Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se</p>

	les brinda.
7.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

Donde dice:

SECCIÓN IV CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 16.1	<u><i>NO HABRÁ ANTICIPO FINANCIERO</i></u>
-----------------	--

Debe decir:

SECCIÓN IV CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 16.1	<u><i>SE OTORGARA ANTICIPO FINANCIERO DEL 20%</i></u>
-----------------	---

Donde dice: ANEXO 1

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Estado Financieros integrales (Balance general, Estado de Resultado, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Flujo de Efectivo y Notas a los Estados Financieros) de los cinco últimos años (2015;2016;2017;2018)

Debe decir: ANEXO 1

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Estado Financieros integrales (Balance general, Estado de Resultado, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Flujo de Efectivo y Notas a los Estados Financieros) de los cinco últimos años (2014, 2015, 2016, 2017 y 2018)

Donde dice:

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Estado Financieros integrales (Balance general, Estado de Resultado, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Flujo de Efectivo y Notas a los Estados Financieros) de los cinco últimos años (2015;2016;2017;2018)
2. Copias del formulario 120 de los últimos 6 (seis) meses para contribuyentes de sólo IVA General.
3. Copia del formulario 106 de los últimos 4 años para contribuyentes de IRPC.
4. Copia del formulario 104 de los últimos 4 años para contribuyentes de Renta Personal.
5. Copia de facturaciones o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.
6. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.
<u>Otros Requisitos:</u>
A. El oferente deberá presentar una declaración jurada de intención de contratos y demostrar que

<p>cuenta con 3(tres) vehículos cerrados furgonados, propios o arrendados, con Habilitación Senave de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas “in natura” y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, habilitación municipal, habilitación de la Dinatran, RUA.</p>
<p>B. Deberá presentar copia de contrato y curriculum vitae con: dos profesionales nutricionistas para cubrir la cantidad de alumnos beneficiados del proyecto, un director técnico, un asistente social, todos inscriptos en el Repse y con patente municipal al día, para el monitoreo constante, control, verificación y aplicación del menú cíclico aprobado por el MEC en la empresa adjudicada. la empresa deberá contar como mínimo con dieciocho funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.</p>
<p>C. Declaración Jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N.º 80/96 y adjuntar copia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura, otorgado por el INAN. y una certificación de calidad con antigüedad mínima de un año que corresponda al cumplimiento de estándares internacionales acreditado por el órgano nacional pertinente, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N°3900/10, que demuestre aptitudes para la distribución de alimentos para el consumo humano e ingredientes para la elaboración de almuerzo escolar. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito</p>
<p>D. El oferente deberá acompañar con su oferta una Declaración Jurada del Director Técnico de conocer las Especificaciones Técnicas del menú aprobado por el MEC para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.</p>
<p>E. Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establece la Resolución DNCP actualizada por ID.</p>
<p>F. Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.</p>
<p>G. El oferente deberá contar con un local (depósito) propio o alquilado dentro del Departamento de la convocante, para el acopio, almacenamiento y distribución de los ingredientes. Deberá contar con las habilitaciones correspondientes para dicho fin, patente municipal, plano, establecimiento habilitado por el INAN. Copia simple por escribanía de la declaración del impacto ambiental vigente emitida por el MADES, de local declarado. Adjuntar fotocopia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento, otorgado por el INAN.</p>
<p>H. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios.</p>
<p>I. La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.</p>

Debe decir:

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Estado Financieros integrales (Balance general, Estado de Resultado, Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Flujo de Efectivo y Notas a los Estados Financieros) de los cinco últimos años (2014, 2015;2016;2017;2018)
2. Copias del formulario 120 de los últimos 6 (seis) meses para contribuyentes de sólo IVA General.
3. Copia del formulario 106 de los últimos 4 años para contribuyentes de IRPC.
4. Copia del formulario 104 de los últimos 4 años para contribuyentes de Renta Personal.
5. Copia de facturaciones o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.
6. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.



Derlis Salvador Rojas Castillo
DERLIS SALVADOR ROJAS CASTILLO
RESPONSABLE DE U.O.C