ADENDA N° 01

"ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA ESCUELAS PÚBLICAS DEL DISTRITO DE PARAGUARÍ"

DONDE DICE

IAO 23.1	**Para la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es:** **Atención: LIC. NATALIA CANTERO** **Dirección: Asunción c/ 19 de Enero** **Piso/Oficina: Oficina UOC, Primer Piso** **Ciudad: Paraguarí, Paraguay** **Código postal: NO APLICA** **Teléfono: 0531-432204** **Fax: 0531-432204** **Dirección electrónica: municipalidaddeparaguari@hotmail.com** **La fecha y hora límites para realizar la presentación es:** **Fecha límite: 20/06/2016 Hora Límite: 07:05 hs. Fax: 0531-432204**

(a) Sección I – Datos de la Licitación 6

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** **Dirección: Asunción c/ 19 de Enero** **Piso/Oficina: Oficina UOC, Primer Piso Fecha:** **20/06/2016 Hora: 07: 15 HS.**

DEBE DECIR

IAO 23.1	**Para la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es:** **Atención: LIC. NATALIA CANTERO** **Dirección: Asunción c/ 19 de Enero** **Piso/Oficina: Oficina UOC, Primer Piso** **Ciudad: Paraguarí, Paraguay** **Código postal: NO APLICA** **Teléfono: 0531-432204** **Fax: 0531-432204** **Dirección electrónica: municipalidaddeparaguari@hotmail.com** **La fecha y hora límites para realizar la presentación es:** **Fecha límite: 01/07/2016 Hora Límite: 07:05 hs. Fax: 0531-432204**

(b) Sección I – Datos de la Licitación 6

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** **Dirección: Asunción c/ 19 de Enero** **Piso/Oficina: Oficina UOC, Primer Piso Fecha: 01/07/2016 Hora: 07: 15 HS.**

DONDE DICE

1. Ejemplo de menú cíclico (Anexo A)

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con arroz	Vori vori con pollo	Guiso de carne con fideo nido	Arroz con queso con salsa de pollo	Picadito de carne con puré de papas
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, remolacha	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 naranja	1pera	1 manzana	1 banana	1 naranja
KCAL	468,169	404,959	446,219	426,214	417,559

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de carne con arroz	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Ensalada de berro picado, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 mandarina	1 banana	1 manzana	1 naranja	1 Pera
KCAL	462,589	405,029	406,199	453,1	496,729

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con arroz	Caldo de carne con verduras	Guiso de pollo con arroz	Guiso de carne con fideo cortadito	Estofado de pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 naranja	1 Pera	1 naranja	1 manzana	1 banana
KCAL	419,779	402,164	403,819	425,404	404,614

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con fideo	Estofado de pollo	Vori vori con carne	Guiso de fideo con carne	Guiso de poroto con arroz
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Ensalada de repollo, tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 naranja	1 banana	1 manzana	naranja	1 naranja
KCAL	501,785	484,334	453,069	401,914	495,48

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

ANEXO B

1. Recetario del menú

Semana 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en Gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 468,169 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Queso Paraguay Arroz Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Ajo Aceite Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 45 gr 69 gr 14gr 8 gr 5 gr 1/4diente 5 ml 0,5 gr	2 cdas 1 cda 3 cdas 1/2 unid peq 1/2 unid peq 1/4 unid peq 1 cda 1 cda 1/4 unid 1 cda	1- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 2- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. Reservar 3- Lavar y cortar el tomate, la cebolla, el locote y el ajo bien finos. 4- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 5- Incorporar a la salsa el poroto, el agua caliente y la sal yodada. 6- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos.

			c/n	1 pizca -	7- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 8- Picar el cilantro y la cebollita de hoja bien finas e incorporar a la preparación. 9- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada aceite Jugo de limón	47gr 29 gr 25 gr 0,5 3ml c/n	1/2 plato 1/4 unid peq 1/2 unid peq 3 cdas 1 pizca	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	naranja	130 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, cortar en gajos pequeños y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 404,959 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Vori vori con pollo	Pechuga de pollo Harina de maíz Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Zanahoria Zapallo Cebollita de hoja Aceite Hoja de laurel Ajo Sal yodada Agua potable Orégano	56 gr 50 gr 10 gr 24 gr 18 gr 8 gr 25 gr 35 gr 5 gr 5 ml 1g 1/4diente 0,5 gr c/n 2g	2 cdas 3 cdas 1/2 cda unid peq unid peq unid peq unid peq porción 1 cda 1 cda - ¼ unid - - -	Caldo: 1. Limpiar el pollo y cortarlo en pedazos y condimentarlo con la sal yodada. 2. En una olla con un poco de aceite sellar los pedazos de pollo sin dorarlos. 3. Lavar y cortar el tomate, el ajo, la cebolla bien y el locote bien finos, la zanahoria y el zapallo en cubos pequeños. 4. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Vori: 1. Poner la harina de maíz y el queso Paraguay desmenuzado en un recipiente 2. Humedecer con el caldo bien caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 3. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar a fuego lento por 5 minutos. 4. Retirar del fuego, agregar la cebollita de hoja picada y el orégano para servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	lechuga pepino Zanahoria aceite Sal yodada Jugo de limón	47 gr 37gr 15 gr 3ml 0,5 c/n	½ plato ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	pera	110 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, cortar en gajos pequeños y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 446,219 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con fideo nido	Carnaza magra Tomate Ceboll Cebollita de hoja Locote Fideo nido Aceite Hoja de laurel Ajo Sal yodada Agua potable	66 gr 69 gr 9gr 35 gr 8 gr 45 gr 5ml 0.2gr 1/4 0,5 c/n	½ bife peq ½ unid peq ½ unid peq ½ unid peq 1 cda ¼ unid peq 1 nido 1 cda - ¼ unid 1 pizca -	1. Cortar la carne en trozos pequeños. 2. Lavar y cortar las verduras. 3. En una olla con aceite sellar la carne junto con el laurel 4. Luego agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 5. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 6. Por ultimo agregar el fideo y cocinar por 15 min más.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	47gr 49gr 16 gr 0,5 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Manzana	129 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 426,214 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Arroz con queso con salsa de pollo	Pechuga de pollo Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Locote Perejil Aceite Sal yodada laurel ajo agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40 gr 20 gr 59 gr 14gr 35 gr 8gr 5 gr 3ml 0,5gr 0,2gr ¼ c/n 45 gr 2ml 1/4 0,5gr c/n	2 cdas 1 cda ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 1 cda - ¼ unid ½ cdita	Preparación: Arroz 1. Calentar la cacerola, agregar el aceite y el arroz. 2. Revolver y agregar agua caliente y la sal 3. Dejar hervir por 15 min aproximadamente. 4. Agregar el queso desmenuzado 5. Retirar del fuego, mezclar y servir Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. Una vez sellada la carne retirar y reservar 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas bien pequeñas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Luego adicionar la carne y cocinar por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. Servir junto con el arroz y espolvoreado con el perejil picado.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada aceite	47 gr 37 gr 15 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Pelar y cortar el pepino en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 417,559 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Picadito de carne con puré de papas	Carne magra Tomate Cebolla Zanahoria Locote aceite sal yodada laurel ajo agua potable puré de papas papa Leche Margarina Sal yodada Agua potable	42 gr 59 gr 14 gr 15 gr 8 gr 5ml 0,5gr 0,2gr 1/4 c/n 135gr 50 ml 6gr 0,5gr c/n	1 cda molida ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid med ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1 unid med 1 cda 1 cdita 1 cda - - ¼ unid ½ cdita	Picadito 1. Lavar y cortar bien pequeñas las verduras. 2. En una olla saltear la carne en el aceite, el ajo y el laurel. 3. Agregar la cebolla, tomate, el locote y la zanahoria y cocinar hasta que estén blandas 4. Por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar con la olla tapada Puré 1. Lavar y pelar las papas 2. Cortarlas en trozos pequeños 3. Colocar las papas en una olla y cubrirlas con agua cantidad suficiente y agregar sal yodada. 4. Retirar del fuego y escurrir el agua, hacer puré de las papas aun calientes y colocar en un recipiente. 5. Agregar sal, manteca y leche caliente y mezclar bien. 6. Servir junto con la salsa espolvoreada con perejil.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 19 gr 25 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid med ½ unid peq 3 cdas 1 pizca	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Semana 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 462,589 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con arroz	Carne Arroz Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable	66gr 45 gr 69 gr 9 gr 8 gr 5 ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n	½ bife peq 3 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca	1- En una olla saltear la carne en el aceite, con el ajo y el laurel 2- Lavar y cortar el tomate, la cebolla, el locote y el ajo bien pequeños, la zanahoria en cubos pequeños. 3- Agregar junto con la carne y dejar cocinar hasta obtener una salsa y la zanahoria este bien cocida. 4- Incorporar a la salsa el agua caliente y la sal yodada. 5- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6- Picar la cebollita de hoja bien fina e incorporar a la preparación 7- Por último, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y berro	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 15 gr 0,5 gr 3ml-	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	110 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 405,029kcal	**PLATO PRINCIPAL** Locro	Carne magra (locro) Zapallo Tomate Cebolla Locote Zanahoria Cebollita de hoja Cilantro orégano Ajo Sal yodada Hoja de laurel aceite Agua potable	66 gr 40 gr 35 gr 24 gr 14 gr 8 gr 15 gr 5 gr 5 gr 2gr 1/4 0,5 0,2gr 5ml c/n	½ bife peq 4 cdas ½ porción ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca	1. Dejar en remojo el locro la noche anterior. 2. Desechar el agua de remojo en el momento de lavar el locro. 3. Lavar y cortar todas las verduras bien pequeñas 4. Hervir el locro en una olla con el agua hasta que este blando. 5. Luego agregar la carne cortada en trozos pequeños y dejarlos cocinar, junto con el laurel. 6. Agregar el zapallo y zanahoria cortados en cubos pequeños. 7. Una vez blandos, agregar el tomate, la cebolla, el locote y la sal yodada. 8. Por último agregar el cilantro y la cebollita. Servir
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada	47 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr	½ plato ½ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate, el pepino y la remolacha en cubos pequeños

		Jugo de limón aceite	15 gr 3ml	3 cdas 1 pizca -	4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 406,199 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Tallarín con salsa de pollo	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote aceite sal yodada laurel ajo agua potable Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	56 gr 59 gr 14 gr 8 gr 5ml 0,5gr 0,2gr 1/4 c/n 50 gr 0,5 gr c/n	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 puño 1 cda - ¼ unid 1 pizca - -	1. Lavar y cortar finamente las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear el pollo picado en trozos pequeños con el laurel y el ajo. 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Cocinar el pollo por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. En otra olla cocinar el fideo tallarín en 2 litros de agua con sal yodada por 12 a 15 minutos. 6. Escurrir el fideo , agregar la salsa de pollo, espolvorearla con orégano y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Berro Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	30 gr 19 gr 25 gr 0,5 gr c/n 3ml	3 cdas ½ unid peq ½ unid peq 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Manzana	129 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, cortar en gajos pequeños y servir.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 453,1 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Caldo de poroto con fideo	Poroto Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Locote Zapallo Fideo nido Aceite ajo Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 24gr 18 gr 15 gr 8 gr 35 gr 20 gr 5 gr 1/4 O,5 c/n	2 cdas 1 cda ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda ½ porción ½ nido 1 cda 1 pizca - -	1- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 2- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. 3- Lavar y cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla. La zanahoria y el zapallo en cubos pequeños 4- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 5- Incorporar a la salsa los porotos, el agua caliente y la sal yodada. 6- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 7- Luego agregar el Fideo, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 8- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y el cilantro. Revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. 4. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 496,729 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Polenta con salsa de carne	**Salsa de carne** 66 g de carne magra 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 g de locote 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/n **Polenta** 100 mL de agua potable 50 g de harina de maíz 30 mL de leche fluida 14 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 2 mL aceite 0,5 g de sal yodada	66g 49gr 39gr 9gr 8gr 3ml 0,5gr 0,2gr ¼ 100ml 50gr 30ml 14gr 10gr 2ml 0,5gr	½ bife peq ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 5 cdas ¼ taza ½ cda 1 cda - ¼ unid ½ Cdita -	Polenta 1. Poner a hervir en una cacerola 1 taza de agua. 2. Luego cernir en ella la harina de maíz y agregar la leche y el queso desmenuzado. 3. Revolver constantemente hasta que se espese. Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. 3. Una vez sellada la carne, agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Luego adicionar la cebollita de hoja y el perejil, retirar del fuego. 5. Servir junto con la polenta.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 49 gr 15 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid med ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate en cubos pequeños Rallar la zanahoria 4. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Pera	110 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Semana 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 419,779 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Arroz Queso Paraguay Tomate Cebolla Cebollita Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	45 gr 45 gr 15gr 69 gr 14 gr 5gr 8 gr 5 ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas 3 cdas ½ unid med ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca	1- Dejar en remojo el poroto durante la noche anterior. 2- Desechar el agua de remojo en el momento de lavar 3- Lavar y cortar el tomate, la cebolla y el locote bien pequeño, la zanahoria en cubos pequeños. 4- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa y la zanahoria este bien cocida. 5- Incorporar a la salsa el poroto, el agua caliente y la sal yodada. 6- Dejar cocinar hasta que el poroto se ablande. 7- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 8- Picar el perejil bien fino e incorporar a la preparación 9- Por último, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 49 gr 40 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. 6. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 402,164 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Caldo de carne con verduras	Carne magra Zapallo Tomate Cebolla Zanahoria Locote aceite Cebollita de hoja Sal yodada Hoja de laurel ajo Agua potable	66 gr 35 gr 24 gr 14 gr 25 gr 8gr 5ml 5 gr 0,5 gr 0,2gr 1/4 c/n	½ bife peq ½ porción ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1cda ¼ unid 1 pizca	1. Cortar la carne en trozos 2. En agua caliente, incorporar la carne junto con el ajo picado y la hoja de laurel y hervir durante 15 min 3. Mientras, pelar y cortar en trozos pequeños las verduras 4. Agregarlas a la cacerola junto con la carne y dejarlos cocinar 5. Incorporar el arroz y dejar hervir hasta que se ablande 6. Agregar la cebollita de hoja y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Pera	110 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 403,819 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de pollo con arroz	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Zanahoria Locote Cebollita de hoja Arroz Aceite Ajo Hoja de laurel Sal yodada Agua potable	56 gr 69 gr 9 gr 25 gr 8gr 5 gr 45 gr 5 ml 1/4 0,2gr 0,5 gr c/n -	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 1 cda ¼ unid - 1 pizca - -	1. Lavar y cortar finamente el tomate, la cebolla, el locote. La zanahoria en cubos pequeños. 2. En una olla con aceite sellar el pollo junto con el ajo picado y el laurel. 3. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 4. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 5. Por ultimo agregar el arroz, y cocinar hasta que se ablande 6. Retirar del fuego, espolvorear con orégano y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Lechuga Tomate pepino Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 37 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate y la remolacha (previamente hervida), en cubos pequeños 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 425,404 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con fideo cortadito	Carne magra Tomate Cebolla locote Fideo cortadito Aceite Ajo laurel Sal yodada aceite Agua potable	66 gr 69 gr 9 gr 8gr 45 gr 5 ml 1/4 0,2gr 0,5 gr 5ml c/n	½ bife peq ½ unid med ¼ unid peq ¼ unid med 1 cda 1 cda ½ taza 1 cda ¼ unid - 1 pizca -	Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar finamente las verduras. En una olla con aceite sellar la carne con el ajo picado y el laurel. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. Por ultimo agregar el fideo, y cocinar hasta que se ablande Retirar del fuego, espolvorear con perejil y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Repollo pepino Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	40 gr 37 gr 16gr 0,5 gr 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq 3 cdas´ 1 pizca -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate en cubos pequeños Rallar la zanahoria Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Manzana	129 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 404,614 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Estofado de pollo	Pechuga de pollo Cebolla Tomate Cebollita de hoja Zanahoria Papa Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	56gr 18 gr 59 gr 5 gr 25 gr 135 gr 8 gr 5ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas ¼ unid peq ½ unid peq 1 cda´ ¼ unid med 1 unid peq ¼ unid med 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca - -	1. Cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla 2. La zanahoria y la papa cortar en cubos pequeños 3. En una olla con aceite sellar el pollo junto con el ajo y el laurel. 4. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 5. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 6. Agregar la cebollita y el perejil picado y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 15 gr 0,5gr 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Cortar la remolacha, previamente cocida, en cubos pequeños 6. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Semana 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 501,785 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con fideo	Poroto Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Fideo nido Aceite Sal yodada ajo Agua potable	40 gr 15 gr 69 gr 14gr 8 gr 5 gr 45 gr 5 ml 0,5 gr 1/4 c/n	2 cdas ½ cda ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 nido 1 cda 1 pizca - -	1- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 2- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. 3- Lavar y cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla. 4- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 5- Incorporar a la salsa los porotos, el agua caliente y la sal yodada. 6- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 7- Luego agregar el Fideo, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 8- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y el cilantro. Revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga Tomate zanahoria Sal yodada Jugo de limón Aceite 3ml	47 gr 49 gr 40 gr 0,5 gr - 3ml	½ plato ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 484,334 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Estofado de pollo	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Zanahoria Papa Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	56 gr 59 gr 18 gr 25 gr 135 gr 8 gr 5 gr 5ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 2 cdas ¼ unid 1 pizca - -	Arroz 1. Calentar la cacerola, agregar el aceite y el arroz. 2. Revolver y agregar agua caliente y la sal 3. Dejar hervir por 15 min aproximadamente. 4. Servir Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear el pollo cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. Una vez sellada la carne retirar y reservar 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Adicionar la carne y cocinar por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. Disponer junto con el arroz, espolvorear con el perejil y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ½ unid peq ¼ unid peq 1 pizca -	. Lavar los vegetales con agua corriente . Cortar finamente las hojas . Cortar el tomate en cubos pequeños . Rallar la zanahoria . 4 Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	banana	70 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 453,069 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Vori vori con carne	Carne magra Harina de maíz Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Zapallo Locote Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable Orégano	66gr 50 gr 10 gr 24gr 23 gr 35 gr 40 gr 15 gr 5ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n 2gr	½ bife peq 3 cdas 1 cda ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid med ½ porción ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca - - -	Caldo: 1. Cortar la carne en trozos pequeños 2. En una olla con un poco de aceite sellar los pedazos de carne junto con el ajo picado y la hoja de laurel. 3. Lavar y cortar el tomate, el locote y la cebolla bien finas, la zanahoria y el zapallo en cubos pequeños 4. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Vori: 1. Poner la harina de maíz y el queso Paraguay desmenuzado en un recipiente 2. Humedecer con el caldo bien caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 3. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar a fuego lento por 5 minutos. 4. Retirar del fuego, agregar el orégano para servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Lechuga Tomate Pepino Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 37 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños 4 Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Manzana	129 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 401,914 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de fideo con carne	Carne magra Tomate Cebolla Locote Fideo moñito Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable aceite	66 gr 69gr 9 gr 8gr 45 gr 5ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n 5ml	½ bife peq ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ½ taza 1 cda ¼ unid 1 pizca - -	Fideo Calentar agua en una cacerola y agregar la sal Una vez que rompa hervor, incorporar el fideo Dejar hervir por 15 min aproximadamente o hasta que esté blando Retirar del fuego, agregar 1 cda de aceite mezclar y reservar Salsa 1. Lavar y cortar finamente el tomate, el locote, la cebolla y la cebollita de hoja, la zanahoria en cubos pequeños 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en trozos pequeños junto con una hoja de laurel y el ajo picado. 3. Incorporar las verduras picadas a la carne y cocinar hasta formar una salsa. Agregar agua si fuese necesario. 4. Por último, disponer el fideo junto con la salsa, espolvorear con el perejil y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de repollo, zanahoria, pepino	Repollo pepino zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	40 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca´ -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños Rallar la zanahoria Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 495,48 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Queso Paraguay Arroz Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 45 gr 69 gr 14 gr 8 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr c/n	2 cdas 1 cda 3 cdas ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1 cda 1 cda 1 pizca - -	Dejar en remojo el durante la noche anterior. Desechar el agua de remojo en el momento de lavar Lavar y cortar el tomate, el locote, la cebolla y la cebollita de hoja bien finas Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. Incorporar a la salsa el poroto, luego el agua caliente y la sal yodada. Dejar cocinar hasta que el poroto se ablande. Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. Agregar el queso desmenuzado, el cilantro y el perejil, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

DEBE DECIR

2. Ejemplo de menú cíclico (Anexo A)

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con arroz	Vori vori con pollo	Guiso de carne con fideo nido	Arroz con queso con salsa de pollo	Picadito de carne con puré de papas
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, remolacha	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	*1 naranja (Fruta cítrica)	Mandarina (fruta de estación)	Naranja (fruta de estación)	1 banana (fruta de estación)	1 naranja (fruta de estación)
KCAL	468,169	404,959	446,219	426,214	417,559

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de carne con arroz	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Ensalada de berro picado, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 mandarina (fruta de estación)	1 banana (fruta de estación)	1 Mandarina (fruta de estación)	1 naranja (fruta Cítrica)	Mandarina (fruta de estación)
KCAL	462,589	405,029	406,199	453,1	496,729

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con arroz	Caldo de carne con verduras	Guiso de pollo con arroz	Guiso de carne con fideo cortadito	Estofado de pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 naranja (fruta cítrica)	banana (fruta de estación)	1 naranja (fruta de estación)	1 Mandarina (fruta de estación)	1 banana (fruta de estación)
KCAL	419,779	402,164	403,819	425,404	404,614

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de poroto con fideo	Estofado de pollo	Vori vori con carne	Guiso de fideo con carne	Guiso de poroto con arroz
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Ensalada de repollo, tomate zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Postre	1 naranja (fruta Cítrica)	1 banana (fruta de estación)	1 mandarina (fruta de estación)	Naranja (fruta de estación)	1 naranja (fruta cítrica)
KCAL	501,785	484,334	453,069	401,914	495,48

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

OBS: Fruta de Estación y según disponibilidad; respetando las combinaciones.

ANEXO B

2. Recetario del menú

Semana 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en Gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 468,169 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Queso Paraguay Arroz Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Ajo Aceite Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 45 gr 69 gr 14gr 8 gr 5 gr 1/4diente 5 ml 0,5 gr c/n	2 cdas 1 cda 3 cdas 1/2 unid peq 1/2 unid peq 1/4 unid peq 1 cda 1 cda 1/4 unid 1 cda 1 pizca -	10- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 11- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. Reservar 12- Lavar y cortar el tomate, la cebolla, el locote y el ajo bien finos. 13- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 14- Incorporar a la salsa el poroto, el agua caliente y la sal yodada. 15- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 16- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 17- Picar el cilantro y la cebollita de hoja bien finas e incorporar a la preparación. 18- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada aceite Jugo de limón	47gr 29 gr 25 gr 0,5 3ml c/n	1/2 plato 1/4 unid peq 1/2 unid peq 3 cdas 1 pizca	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	naranja	130 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable,

					cortar en gajos pequeños y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 404,959 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Vori vori con pollo	Pechuga de pollo Harina de maíz Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Zanahoria Zapallo Cebollita de hoja Aceite Hoja de laurel Ajo Sal yodada Agua potable Orégano	56 gr 50 gr 10 gr 24 gr 18 gr 8 gr 25 gr 35 gr 5 gr 5 ml 1g 1/4diente 0,5 gr c/n 2g	2 cdas 3 cdas 1/2 cda unid peq unid peq unid peq unid peq porción 1 cda 1 cda - ¼ unid - - -	Caldo: 5. Limpiar el pollo y cortarlo en pedazos y condimentarlo con la sal yodada. 6. En una olla con un poco de aceite sellar los pedazos de pollo sin dorarlos. 7. Lavar y cortar el tomate, el ajo, la cebolla bien y el locote bien finos, la zanahoria y el zapallo en cubos pequeños. 8. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Vori: 5. Poner la harina de maíz y el queso Paraguay desmenuzado en un recipiente 6. Humedecer con el caldo bien caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 7. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar a fuego lento por 5 minutos. 8. Retirar del fuego, agregar la cebollita de hoja picada y el orégano para servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	lechuga pepino Zanahoria aceite Sal yodada Jugo de limón	47 gr 37gr 15 gr 3ml 0,5 c/n	½ plato ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	110 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, cortar en gajos pequeños y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 446,219 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con fideo nido	Carnaza magra Tomate Cebolla Cebollita de hoja Locote Fideo nido Aceite Hoja de laurel Ajo Sal yodada Agua potable	66 gr 69 gr 9gr 35 gr 8 gr 45 gr 5ml 0.2gr 1/4 0,5 c/n	½ bife peq ½ unid peq ½ unid peq ½ unid peq 1 cda ¼ unid peq 1 nido 1 cda - ¼ unid 1 pizca -	7. Cortar la carne en trozos pequeños. 8. Lavar y cortar las verduras. 9. En una olla con aceite sellar la carne junto con el laurel 10. Luego agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 11. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 12. Por ultimo agregar el fideo y cocinar por 15 min más.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada aceite	47gr 49gr 16 gr 0,5 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	129 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 426,214 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Arroz con queso con salsa de pollo	Pechuga de pollo Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Locote Perejil Aceite Sal yodada laurel ajo agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40 gr 20 gr 59 gr 14gr 35 gr 8gr 5 gr 3ml 0,5gr 0,2gr ¼ c/n 45 gr 2ml 1/4 0,5gr c/n	2 cdas 1 cda ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 1 cda - ¼ unid ½ cdita	Preparación: Arroz 1. Calentar la cacerola, agregar el aceite y el arroz. 2. Revolver y agregar agua caliente y la sal 3. Dejar hervir por 15 min aproximadamente. 4. Agregar el queso desmenuzado 5. Retirar del fuego, mezclar y servir Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. Una vez sellada la carne retirar y reservar 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas bien pequeñas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Luego adicionar la carne y cocinar por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. Servir junto con el arroz y espolvoreado con el perejil picado.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada aceite	47 gr 37 gr 15 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Pelar y cortar el pepino en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 417,559 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Picadito de carne con puré de papas	Carne magra Tomate Cebolla Zanahoria Locote aceite sal yodada laurel ajo agua potable puré de papas papa Leche Margarina Sal yodada Agua potable	42 gr 59 gr 14 gr 15 gr 8 gr 5ml 0,5gr 0,2gr 1/4 c/n 135gr 50 ml 6gr 0,5gr c/n	1 cda molida ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid med ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1 unid med 1 cda 1 cdita 1 cda - - ¼ unid ½ cdita	Picadito 5. Lavar y cortar bien pequeñas las verduras. 6. En una olla saltear la carne en el aceite, el ajo y el laurel. 7. Agregar la cebolla, tomate, el locote y la zanahoria y cocinar hasta que estén blandas 8. Por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar con la olla tapada Puré 7. Lavar y pelar las papas 8. Cortarlas en trozos pequeños 9. Colocar las papas en una olla y cubrirlas con agua cantidad suficiente y agregar sal yodada. 10. Retirar del fuego y escurrir el agua, hacer puré de las papas aun calientes y colocar en un recipiente. 11. Agregar sal, manteca y leche caliente y mezclar bien. 12. Servir junto con la salsa espolvoreada con perejil.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 19 gr 25 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid med ½ unid peq 3 cdas 1 pizca	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Semana 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 462,589 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con arroz	Carne Arroz Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable	66gr 45 gr 69 gr 9 gr 8 gr 5 ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n	½ bife peq 3 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca - -	8- En una olla saltear la carne en el aceite, con el ajo y el laurel 9- Lavar y cortar el tomate, la cebolla, el locote y el ajo bien pequeños, la zanahoria en cubos pequeños. 10- Agregar junto con la carne y dejar cocinar hasta obtener una salsa y la zanahoria este bien cocida. 11- Incorporar a la salsa el agua caliente y la sal yodada. 12- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 13- Picar la cebollita de hoja bien fina e incorporar a la preparación 14- Por último, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y berro	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 15 gr 0,5 gr 3ml-	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	110 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 405,029 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Locro	Carne magra (locro) Zapallo Tomate Cebolla Locote Zanahoria Cebollita de hoja Cilantro orégano Ajo Sal yodada Hoja de laurel aceite Agua potable	66 gr 40 gr 35 gr 24 gr 14 gr 8 gr 15 gr 5 gr 5 gr 2gr 1/4 0,5 0,2gr 5ml c/n	½ bife peq 4 cdas ½ porción ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca	9. Dejar en remojo el locro la noche anterior. 10. Desechar el agua de remojo en el momento de lavar el locro. 11. Lavar y cortar todas las verduras bien pequeñas 12. Hervir el locro en una olla con el agua hasta que este blando. 13. Luego agregar la carne cortada en trozos pequeños y dejarlos cocinar, junto con el laurel. 14. Agregar el zapallo y zanahoria cortados en cubos pequeños. 15. Una vez blandos, agregar el tomate, la cebolla, el locote y la sal yodada. 16. Por último agregar el cilantro y la cebollita. Servir
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria.	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr 15 gr 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate, el pepino y la remolacha en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 406,199 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Tallarín con salsa de pollo	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote aceite sal yodada laurel ajo agua potable Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	56 gr 59 gr 14 gr 8 gr 5ml 0,5gr 0,2gr 1/4 c/n 50 gr 0,5 gr c/n	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 puño 1 cda - ¼ unid 1 pizca - -	1. Lavar y cortar finamente las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear el pollo picado en trozos pequeños con el laurel y el ajo. 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Cocinar el pollo por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. En otra olla cocinar el fideo tallarín en 2 litros de agua con sal yodada por 12 a 15 minutos. 6. Escurrir el fideo , agregar la salsa de pollo, espolvorearla con orégano y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Berro Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	30 gr 19 gr 25 gr 0,5 gr c/n 3ml	3 cdas ½ unid peq ½ unid peq 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	129 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, cortar en gajos pequeños y servir.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 453,1 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Caldo de poroto con fideo	Poroto Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Locote Zapallo Fideo nido Aceite ajo Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 24gr 18 gr 15 gr 8 gr 35 gr 20 gr 5 gr 1/4 O,5 c/n	2 cdas 1 cda ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda ½ porción ½ nido 1 cda 1 pizca - -	9- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 10- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. 11- Lavar y cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla. La zanahoria y el zapallo en cubos pequeños 12- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 13- Incorporar a la salsa los porotos, el agua caliente y la sal yodada. 14- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 15- Luego agregar el Fideo, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 16- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y el cilantro. Revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños 9. Rallar la zanahoria 10. 4. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 496,729 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Polenta con salsa de carne	**Salsa de carne** 66 g de carne magra 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 g de locote 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/n **Polenta** 100 mL de agua potable 50 g de harina de maíz 30 mL de leche fluida 14 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 2 mL aceite 0,5 g de sal yodada	66g 49gr 39gr 9gr 8gr 3ml 0,5gr 0,2gr ¼ 100ml 50gr 30ml 14gr 10gr 2ml 0,5gr	½ bife peq ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 5 cdas ¼ taza ½ cda 1 cda - ¼ unid ½ Cdita -	Polenta 1. Poner a hervir en una cacerola 1 taza de agua. 2. Luego cernir en ella la harina de maíz y agregar la leche y el queso desmenuzado. 3. Revolver constantemente hasta que se espese. Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. 3. Una vez sellada la carne, agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Luego adicionar la cebollita de hoja y el perejil, retirar del fuego. 5. Servir junto con la polenta.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 49 gr 15 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ¼ unid med ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate en cubos pequeños Rallar la zanahoria 4. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	110 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Semana 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 419,779 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Arroz Queso Paraguay Tomate Cebolla Cebollita Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	45 gr 45 gr 15gr 69 gr 14 gr 5gr 8 gr 5 ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas 3 cdas ½ unid med ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca	10- Dejar en remojo el poroto durante la noche anterior. 11- Desechar el agua de remojo en el momento de lavar 12- Lavar y cortar el tomate, la cebolla y el locote bien pequeño, la zanahoria en cubos pequeños. 13- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa y la zanahoria este bien cocida. 14- Incorporar a la salsa el poroto, el agua caliente y la sal yodada. 15- Dejar cocinar hasta que el poroto se ablande. 16- Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 17- Picar el perejil bien fino e incorporar a la preparación 18- Por último, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate,	Lechuga Tomate	47gr 49 gr 40 gr	½ plato ¼ unid peq	6. Lavar los vegetales con agua corriente 7. Cortar finamente las hojas 8. Cortar el tomate en cubos pequeños

	zanahoria	Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	0,5 gr 3ml	¼ unid med 3 cdas 1 pizca	9. Rallar la zanahoria 10. 6. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 402,164 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Caldo de carne con verduras	Carne magra Zapallo Tomate Cebolla Zanahoria Locote aceite Cebollita de hoja Sal yodada Hoja de laurel ajo Agua potable	66 gr 35 gr 24 gr 14 gr 25 gr 8gr 5ml 5 gr 0,5 gr 0,2gr 1/4 c/n	½ bife peq ½ porción ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1cda ¼ unid 1 pizca	1. Cortar la carne en trozos 2. En agua caliente, incorporar la carne junto con el ajo picado y la hoja de laurel y hervir durante 15 min 3. Mientras, pelar y cortar en trozos pequeños las verduras 4. Agregarlas a la cacerola junto con la carne y dejarlos cocinar 5. Incorporar el arroz y dejar hervir hasta que se ablande 6. Agregar la cebollita de hoja y retirar del fuego.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	banana	110 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 403,819 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de pollo con arroz	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Zanahoria Locote Cebollita de hoja Arroz Aceite Ajo Hoja de laurel Sal yodada Agua potable	56 gr 69 gr 9 gr 25 gr 8gr 5 gr 45 gr 5 ml 1/4 0,2gr 0,5 gr c/n -	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 1 cda ¼ unid - 1 pizca - -	7. Lavar y cortar finamente el tomate, la cebolla, el locote. La zanahoria en cubos pequeños. 8. En una olla con aceite sellar el pollo junto con el ajo picado y el laurel. 9. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 10. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 11. Por ultimo agregar el arroz, y cocinar hasta que se ablande 12. Retirar del fuego, espolvorear con orégano y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Lechuga Tomate pepino Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 37 gr 0,5 gr 3ml	½ plato ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate y la remolacha (previamente hervida), en cubos pequeños 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 425,404 Kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de carne con fideo cortadito	Carne magra Tomate Cebolla locote Fideo cortadito Aceite Ajo laurel Sal yodada aceite Agua potable	66 gr 69 gr 9 gr 8gr 45 gr 5 ml 1/4 0,2gr 0,5 gr 5ml c/n	½ bife peq ½ unid med ¼ unid peq ¼ unid med 1 cda 1 cda ½ taza 1 cda ¼ unid - 1 pizca -	Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar y cortar finamente las verduras. En una olla con aceite sellar la carne con el ajo picado y el laurel. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. Por ultimo agregar el fideo, y cocinar hasta que se ablande Retirar del fuego, espolvorear con perejil y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de repollo, pepino, zanahoria	Repollo pepino Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	40 gr 37 gr 16gr 0,5 gr 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq 3 cdas´ 1 pizca -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate en cubos pequeños Rallar la zanahoria Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Mandarina	129 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 404,614 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Estofado de pollo	Pechuga de pollo Cebolla Tomate Cebollita de hoja Zanahoria Papa Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	56gr 18 gr 59 gr 5 gr 25 gr 135 gr 8 gr 5ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas ¼ unid peq ½ unid peq 1 cda´ ¼ unid med 1 unid peq ¼ unid med 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca - -	7. Cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla 8. La zanahoria y la papa cortar en cubos pequeños 9. En una olla con aceite sellar el pollo junto con el ajo y el laurel. 10. Agregar el tomate y un poco después las demás verduras y el agua caliente. 11. Dejar que se cocine por 15 minutos con la olla tapada. 12. Agregar la cebollita y el perejil picado y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.	Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29 gr 15 gr 0,5gr 3ml	½ plato ½ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Cortar la remolacha, previamente cocida, en cubos pequeños 6. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Banana	70 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Semana 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 501,785 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con fideo	Poroto Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Fideo nido Aceite Sal yodada ajo Agua potable	40 gr 15 gr 69 gr 14gr 8 gr 5 gr 45 gr 5 ml 0,5 gr 1/4 c/n	2 cdas ½ cda ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 nido 1 cda 1 pizca - -	9- Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar de remojo la noche anterior. 10- Lavar los porotos desechando el agua del remojo. 11- Lavar y cortar finamente el tomate, el locote y la cebolla. 12- Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. 13- Incorporar a la salsa los porotos, el agua caliente y la sal yodada. 14- Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 15- Luego agregar el Fideo, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 16- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado y el cilantro. Revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga Tomate zanahoria Sal yodada Jugo de limón Aceite 3ml	47 gr 49 gr 40 gr 0,5 gr - 3ml	½ plato ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	5. Lavar los vegetales con agua corriente 6. Cortar finamente las hojas 7. Cortar el tomate en cubos pequeños 8. 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 2 484,334 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Estofado de pollo	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Zanahoria Papa Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	56 gr 59 gr 18 gr 25 gr 135 gr 8 gr 5 gr 5ml 1/4 0,5 gr c/n	2 cdas ½ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 3 cdas 2 cdas ¼ unid 1 pizca - -	Arroz 1. Calentar la cacerola, agregar el aceite y el arroz. 2. Revolver y agregar agua caliente y la sal 3. Dejar hervir por 15 min aproximadamente. 4. Servir Salsa 1. Lavar y cortar las verduras. 2. En una olla con aceite, saltear el pollo cortada en pedacitos pequeños con el laurel y el ajo picado. Una vez sellada la carne retirar y reservar 3. En la misma olla agregar las verduras cortadas y dejar cocinar hasta que se ablanden. 4. Adicionar la carne y cocinar por 30 minutos agregando agua caliente cuando fuese necesario. 5. Disponer junto con el arroz, espolvorear con el perejil y servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47gr 29gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ½ unid peq ¼ unid peq 1 pizca -	. Lavar los vegetales con agua corriente . Cortar finamente las hojas . Cortar el tomate en cubos pequeños . Rallar la zanahoria 0. 4 Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	banana	70 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 3 453,069 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Vori vori con carne	Carne magra Harina de maíz Queso Paraguay Tomate Cebolla Zanahoria Zapallo Locote Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable Orégano	66gr 50 gr 10 gr 24gr 23 gr 35 gr 40 gr 15 gr 5ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n 2gr	½ bife peq 3 cdas 1 cda ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid med ½ porción ¼ unid peq 1 cda 1 cda ¼ unid 1 pizca - - -	Caldo: 1. Cortar la carne en trozos pequeños 2. En una olla con un poco de aceite sellar los pedazos de carne junto con el ajo picado y la hoja de laurel. 3. Lavar y cortar el tomate, el locote y la cebolla bien finas, la zanahoria y el zapallo en cubos pequeños 4. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Vori: 1. Poner la harina de maíz y el queso Paraguay desmenuzado en un recipiente 2. Humedecer con el caldo bien caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. 3. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar a fuego lento por 5 minutos. 4. Retirar del fuego, agregar el orégano para servir.
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Lechuga Tomate Pepino Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 37 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños 4 Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	mandarina	129 gr	1 unid peq	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 4 401,914 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de fideo con carne	Carne magra Tomate Cebolla Locote Fideo moñito Aceite Ajo Sal yodada Hoja de laurel Agua potable aceite	66 gr 69gr 9 gr 8gr 45 gr 5ml 1/4 0,5 gr 0,2gr c/n 5ml	½ bife peq ½ unid peq ¼ unid peq ½ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda ½ taza 1 cda ¼ unid 1 pizca - -	Fideo Calentar agua en una cacerola y agregar la sal Una vez que rompa hervor, incorporar el fideo Dejar hervir por 15 min aproximadamente o hasta que esté blando Retirar del fuego, agregar 1 cda de aceite mezclar y reservar Salsa 1. Lavar y cortar finamente el tomate, el locote, la cebolla y la cebollita de hoja, la zanahoria en cubos pequeños 2. En una olla con aceite, saltear la carne cortada en trozos pequeños junto con una hoja de laurel y el ajo picado. 3. Incorporar las verduras picadas a la carne y cocinar hasta formar una salsa. Agregar agua si fuese necesario. 4. Por último, disponer el fideo junto con la salsa, espolvorear con el perejil y servir
	GUARNICIÓN Ensalada de repollo, zanahoria, pepino	Repollo pepino zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	40 gr 37 gr 16 gr 0,5 gr c/n 3ml	½ plato ¼ unid peq ¼ unid med ¼ unid peq 3 cdas 1 pizca´ -	Lavar los vegetales con agua corriente Cortar finamente las hojas Cortar el tomate y el pepino pelado en cubos pequeños Rallar la zanahoria). Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, y servir

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 5 495,48 kcal	**PLATO PRINCIPAL** Guiso de poroto con arroz	Poroto Queso Paraguay Arroz Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Sal yodada Agua potable	45 gr 15 gr 45 gr 69 gr 14 gr 8 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr c/n	2 cdas 1 cda 3 cdas ¼ unid peq ¼ unid peq ¼ unid peq 1 cda 1 cda 1 cda 1 cda 1 pizca - -	Dejar en remojo el durante la noche anterior. - Desechar el agua de remojo en el momento de lavar - Lavar y cortar el tomate, el locote, la cebolla y la cebollita de hoja bien finas - Saltear en una olla con el aceite las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa. - Incorporar a la salsa el poroto, luego el agua caliente y la sal yodada. - Dejar cocinar hasta que el poroto se ablande. - Luego agregar el arroz previamente lavados, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. - Agregar el queso desmenuzado, el cilantro y el perejil, revolver bien y retirar del fuego
	GUARNICIÓN Ensalada de lechuga, tomate zanahoria	lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Jugo de limón aceite	47 gr 29 gr 15 gr 0,5 gr c/n 3ml	¼ unid peq ¼ unid med 3 cdas 1 pizca -	1. Lavar los vegetales con agua corriente 2. Cortar finamente las hojas 3. Cortar el tomate en cubos pequeños 4. Rallar la zanahoria 5. Condimentar con jugo de limón y sal
	POSTRE	Naranja	130 gr	1 unid med	Lavar con abundante agua potable, pelar y servir

DONDE DICE

(c) **ANEXO N° I**

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No Cumple NO CUMPLE
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 autenticada 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 Nº 941/2010.*		
6) *Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta y/o fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta*		
7) *Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.*		
8) *Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para distribuidores de los bienes ofrecidos. N/A*		
9) *Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;* *Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante. N/A*		
10) *Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.*		
11) *Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.*		
12) *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999)*		
13) *Copia autenticada de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (R.S.P.A.)*		
vigente para los productos ofertados.		
14) *Certificado de Buenas Practicas Sanitarias - BPS vigente.*		

Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***		
1) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*		
2) *Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.*		

3) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
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 Nº 941/2010.*		
6) *Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.-* *Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta [Esta documentación solamente exigir si se pretende evaluar algo diferente al cumplimiento tributario, evaluación que debe estar mencionada en la Sección II, caso contrario dejar solo el Certificado antes solicitado]*		
7) *Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.*		
8) *Autorización del Fabricante, en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes.*		
9) *Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.*		
10) *Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.*		
11) *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999).*		
12) *Copia autenticada de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (R.S.P.A.) vigente para los productos ofertados.*		
13) *Certificado de Buenas Practicas Sanitarias - BPS vigente.*		

C.3. Oferentes en Consorcio.		
1) *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.*		

2) *Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*		
3) *Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* *ii. los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
4) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* ii. *los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		

D) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.		
1) *Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;*		
2) *Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;*		
3) *Relatorio o documento que avale la Capacidad Técnica solicitada en el punto b.2 de la Sección II*		
4) *Documento que avale que el producto es de la Industria Nacional.*		
5) *Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, para los Fabricantes o;*		
6) *Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado para los representantes o distribuidores, otorgado por el fabricante.*		

E) Cualquier otro documento adicional requerido		
1) *[Ejemplo: - Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un (1) Banco de plaza]*		

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado "Activo".

DEBE DECIR

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No Cumple NO CUMPLE
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		

CI) 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 autenticada 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 Nº 941/2010.*		
6) *Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta y/o fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta*		
7) *Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.*		
8) *Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para distribuidores de los bienes ofrecidos. N/A*		
9) *Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;* *Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante. N/A*		
10) *Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.*		

11) *Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.*		
12) *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999)*		
13) *Copia autenticada de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (R.S.P.A.) vigente para los productos ofertados.*		
14) *Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura emitido por el INAN Art. 2 Resolución 128/15 MSPyBS*		

Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***		
1) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*		
2) *Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.*		
3) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
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 Nº 941/2010.*		
6) *Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.-* *Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta [Esta documentación solamente exigir si se pretende evaluar algo diferente al cumplimiento tributario, evaluación que debe estar mencionada en la Sección II, caso contrario dejar solo el Certificado antes solicitado]*		
7) *Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.*		
8) *Autorización del Fabricante, en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes.*		
9) *Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.*		

10) *Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.*		
11) *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999).*		
12) *Copia autenticada de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (R.S.P.A.) vigente para los productos ofertados.*		
13) *Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura emitido por el INAN Art. 2 Resolución 128/15 MSPyBS*		

C.3. Oferentes en Consorcio.		
1) *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.*		
2) *Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*		
3) *Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *iii. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* *iv. los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
4) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* ii. *los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		

D) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.		
1) *Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;*		
2) *Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;*		
3) *Relatorio o documento que avale la Capacidad Técnica solicitada en el punto b.2 de la Sección II*		

4) *Documento que avale que el producto es de la Industria Nacional.*		
5) *Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, para los Fabricantes o;*		
6) *Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado para los representantes o distribuidores, otorgado por el fabricante.*		

E) Cualquier otro documento adicional requerido		
1) *[Ejemplo: - Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un (1) Banco de plaza]*		

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado "Activo".

Lic. Natalia Cantero
Encargada de la U.O.C.