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

Encarnación, 23 de mayo de 2016.-

ADENDA Nº 5

POR LA CUAL SE MODIFICAN PARCIALMENTE EL LLAMADO A LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2016. *PARA EL ALMUERZO ESCOLAR PARA DISTINTAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE ENCARNACION A TRAVES DE FONDOS DEL FONACIDE – SISTEMA DE ELABORACION EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, I.D. N° 303.049*; EL MENU DE LA SECCION III. SUMINISTROS REQUERIDOS- 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PLIEGO DE BASE Y CONDICIONES Y SE INCORPORAN CRITERIOS DE EVALUACION EN LA SECCION II – CRITERIOS DE EVALUACION Y REQUISITOS DE CALIFICACION APARTADO G Y H.

DICE:

1.-Especificaciones Técnicas

a. Especificaciones técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Entre 400 a 500 kcal**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**Entre 07:00 hs a 10:30 hs**
Horario de distribución	TM 11:00 hs a 12:00 hs TT 12:00 hs a 13:00 hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	Plato Principal, Ensalada, postre
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración en la institución Educativa

Menú Cíclico

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de Poroto con fideo	Tallarín con salsa Boloñesa	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a	Estofado de carne con papa
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, zanahoria y pepino	Ensalada de repollo con tomate y remolacha	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria
Postre	Naranja	Manzana	Naranja	Banana	Manzana
Kcal p/ porción	430 kcal	437 kcal	448 kcal	429 kcal	430 kcal

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

MUNICIPALIDAD ENCARNACION

Semana 2					
Plato Principal	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Soyo con mandioca	Guiso de Fideo con pollo	Vori Vori de Carne	Guisado de arvejas con arroz y queso	Pollo a la jardinera con puré
Guarnición	Ensalada de repollo zanahoria rallada y pepino	Ensalada de repollo con remolacha y zanahoria rallada	Ensalada de remolacha con tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria rallada
Postre	Manzana	Naranja	Manzana	Naranja	Manzana
Kcal por porción	435kcal	448kcal	450kcal	424 kcal	447 kcal

Semana 3					
Plato Principal	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Caldo de carne mandioca	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Locro con carne	Albóndigas en salsa roja con Arroz con queso.	Guiso de fideo cortadito o codito con pollo
Guarnición	Ensalada de remolacha con zanahoria y tomate	Ensalada de, pepino remolacha y tomate	Ensalada de y zanahoria rallada, tomate y pepino	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de lechuga, repollo y tomate
Postre	Manzana	Naranja	Manzana	Banana	Manzana
Kcal por porción	430 kcal	446kcal	440kcal	438kcal	432kcal

Recetario
Semana 1

	PLATO PRINCIPAL	**CALDO DE POROTO CON FIDEO** Poroto negro o rojo Fideo Nido Queso Paraguay Tomate Cebolla	 30gr 15gr 10 gr 20gr 15 gr	 Media taza 1 puñado Una cajita de fosforo fina 1 rodaja 1 rodaja 1 Rodaja 1 rodaja Una hoja Una	Lavar los porotos y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. Luego incorporar a la salsa los porotos, zapallo

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Locote Zapallo Laurel Aceite Sal yodada Agua	16 gr 20 gr 0.8gr 5 cc 0,5 gr C/N	cucharadita de postre Una pisca	en trocitos y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el fideo Una vez total mente cocido, agregar la sal, el queso Paraguay.
	GUARNICIÓN	**ENSALADA** **Lechuga** tomate zanahoria limón aceite sal	2 hojas 20 g 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	2 hojas Una rodaja Una unidad pequeña Una cucharadita de te Una pisca	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, luego agregar junto con las demás verduras, la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Naranja	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Tallarín con salsa Boloñesa** **Salsa** Ajo Tomate Cebolla Locote Carne molida Aceite Sal yodada **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Aceite	1gr 20gr 20gr 10gr 80gr 3ml 0,5 gr 70gr 0,5 gr 2 ml	½ diente 1 rodaja 1 rodaja 1 rodaja pequeña Una taza de café Una cucharadita tipo té Una pisca Una taza Una pisca Una cucharadita tipo té	**Salsa para tallarín de pollo** Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne molida con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar hasta que espese la salsa y luego retirar del fuego. **Fideo** Hervir una en un recipiente, agregar el fideo tallarín junto con el aceite y la sal, dejar cocinar unos 15 min. Luego retirar del fuego, escurrir el agua y servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales**			Lavar y cortar los vegetales, rallar la

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN

		Repollo Zanahoria Pepino Limón Sal Aceite	20gr 20gr 10 gr 2ml 0,5 gr 2 ml	**Una rodaja** **Una fruta pequeña** **5 rodajas pequeñas** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca** **Una cucharadita tipo té**	zanahoria, colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	**Manzana**	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo o muslo entero sin piel Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua **Arroz** Arroz Aceite Agua Sal yodada	 80gr 30 gr 20 gr 10 gr 1 gr 3 ml 0,5 gr C/N 40gr 2ml C/N 0,5 gr	 Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja Una rodaja ½ diente de ajo Una cucharadita de té Una cucharadita de té ½ pocillo de taza tipo café Una cucharada de té Una cucharada tipo té	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trocitos. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, agregar el agua caliente, hasta cubrir los ingredientes, retirar del fuego una vez bien cocidas. **Para el arroz** Hervir el arroz en una fuente con abundante agua agregar la sal y un poco de aceite Una vez listo servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Repollo con remolacha y Tomate** Repollo Tomate Remolacha Limón Sal	 20gr 20gr 10gr **2 ml** **0,5 gr**	 Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ rodaja pequeña Una cucharadita de té Una	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la remolacha, agregar la sal, limón y aceite.

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Aceite	**0,5ml**	cucharadita de té	
	POSTRE	Naranja	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**So 'o apu´a** Carne molida Tomate Cebolla Locote Harina de maiz Sal yodada Zapallo	 80gr 30gr 20gr 20gr 5gr 0,5 gr 10 gr	 ½ taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja Una cucharada Una cucharadita tipo té Una rodaja pequeña	Mezclar la carne, la harina de maíz y formar esferas para el so 'o apúa Lavar, pelar y picar las verduras Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre a caliente) junto con el zapallo en trozos pequeños, las esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Lechuga, tomate y zanahoria** Lechuga Tomate Zanahoria rallada. Limón Aceite Sal	 2 hojas 20 gr 15 gr 2ml 2 ml 0,5 gr	 Dos hojas Una rodaja Una fruta pequeña Una cucharada de té Una cucharada de té ½ cucharadita de té	Lavar y cortar los vegetales en una fuente, rallar la zanahoria , Agregar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar, consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Estofado de carne con papa** Carnaza Tomate Cebolla Ajo Papa Perejil Aceite	 80gr 30gr 20gr 1gr 100gr 10gr 5gr	 Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja ½ diente Una fruta pequeña 5 hojas Una cucharada tipo té	**Estofado de pollo con papa** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne 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, cocinar hasta que estén blandas

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

		Sal yodada Agua	0,5gr C/N	Una cucharadita tipo te	
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** Lechuga Remolacha Zanahoria Limón Aceite Sal	 2 hojas 20 gr 15 gr 2ml 2 ml 0,5 gr	 2 hojas Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños , rallar la zanahoria y la remolacha luego agregar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Manzana	100 gr.	Una fura chica	Lavar y consumir

Semana 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 1 (435 kcal)	PLATO PRINCIPAL	**SOYO** Carnaza de primera molida Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua Mandioca	 80g 30gr 20gr 20gr 1gr 5 ml 0,5 gr C/N 100 gr	 Una taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja ½ diente Una cucharadita tipo té Una pisca Una porción pequeña	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, agregar un poco de agua. Cocinarlas hasta que estén tiernas Retirar del fuego las verduras cocidas Licuar las verduras salteadas con la carne y el agua restante Llevar nuevamente al fuego, hasta que esté bien cocinada la carne, agregar la sal y retirar del fuego. Pelar, y luego hervir la mandioca. Servir

C. Sebastián A. Martín O.
Director
Unidad Operativa de Contrataciones

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

	GUARNICIÓN	**ENSALDA DE VERDURAS** Repollo Zanahoria rallada Pepino Limón Aceite Sal	20 gr 15 gr 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	Una rodaja Una fruta pequeña 5 rodajas pequeñas Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria. agregar la sal el limón y el aceite
	POSTRE	Manzana	100 gr.	Una fruta chica	Lavar y consumir
Menú 2 (448kcal)	PLATO PRINCIPAL	**Guiso fideo codito con pollo** Pechuga Fideo codito Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua	80gr 30gr 30gr 20gr 20gr 5ml 1gr 0,5 gr C/N	Tamaño de la palma de la mano ½ taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja Una cucharadita tipo té ½ diente de ajo Una pisca	**Guiso fideo con pollo** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Cebar con agua caliente e Incorporar el fideo con el agua caliente y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** Repollo remolacha Zanahoria. Limón Sal Aceite	20gr 15gr 10 gr 2ml 0,5 gr 2 ml	**Una rodaja** **Una rodaja pequeña** **Una fruta pequeña** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca** **Una cucharadita tipo te**	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria y la remolacha agregar la sal, limón y aceite
	POSTRE	Naranja	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
Menú 3	**PLATO PRINCIPAL**	**Vori vori de carne**		Tamaño de la	Sellar los trozos de carne con aceite y ajo

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

(450 kcal)		Carne vacuna	80gr	palma de la mano	Lavar, pelar y cortar las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Colocar la harina de maíz en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal Retirar del fuego y agregar el orégano.
		Locote	15gr	Una rodaja	
		Tomate	20gr	Una rodaja	
		Zapallo	30gr	Una rodaja pequeña	
		Zanahoria	10gr	½ fruta pequeña	
		Harina de maíz	50gr	¼ de taza	
		Orégano fresco	C/N		
		Ajo	1gr	½ diente	
		Sal	0,5 gr	Una pisca	
		Aceite	5ml	Una cucharada tipo té	
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales**			
		Remolacha	20 gr	Una rodaja	Hervir la remolacha, Lavar y cortar el tomate, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y aceite
		Tomate	10gr	Una rodaja pequeña	
		zanahoria	15 gr	Una fruta pequeña	
		Limón	2ml	Una cucharada tipo té	
		Sal	0,5 gr	Una pisca	
		Aceite	2ml	Una cucharada tipo té	
	POSTRE	**Manzana**	100 gr	Una porción chica	Lavar y consumir
Menú 4 (424 kcal)	PLATO PRINCIPAL	**Guisado de arvejas**			Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear las verduras, Agregar la arveja, cocinar hasta que las mismas estén tiernas, agregar el arroz, cebar con agua caliente. Apagar el fuego y agregar la sal.
		Arvejas FRESCAS	20gr	2 cucharadas	
		Arroz	20gr	Una cucharada	
		Tomate	30gr	Una rodaja	
		Cebolla	20gr	Una rodaja	
		Queso	10 gr	Una feta fina	
		Locote	15gr	Una rodaja	
		Papa	30 gr	Una rodaja pequeña	
		Aceite	5cc	Una cucharadita tipo te	
		Ajo	1gr	½ diente	
		Sal yodada	0,5 gr	Una pisca	
		Agua	C/N		
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales**			
		Lechuga	2 hojas	2 hojas	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria, agregar la sal, limón y el aceite
		Zanahoria	15 gr	Una fruta pequeña	
		Tomate	10 gr	Una rodaja pequeña	
		Limón	2ml	Una cucharadita tipo té	
		Aceite	2cc	Una cucharadita tipo	

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Sal	0,5 gr	té Una pisca	
	POSTRE	Naranja	**100 gr.**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
Menú 5 (447 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Pollo a la jardinera con puré** Pechuga de pollo Cebolla Zanahoria Arvejas Ajo Tomate Aceite Sal yodada **Puré** Papa Manteca leche sal	80gr 20gr 20gr 20gr 1gr 30 gr 5cc 0,5 gr 100 gr 10 gr 100 cc 0,3 gr	Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una fruta pequeña 2 cucharadas ½ diente Una rodaja Una cucharadita tipo té Una pisca Una fruta pequeña Una cucharadita ½ taza de café Una pisca	Lavar, retirar la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, sellar el pollo con el aceite y el ajo, Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior, junto con la arveja, y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente. **Puré:** cocinar las papas en agua hirviendo, hasta que se ablanden. Retirar y aplastar hasta formar un puré, mezclar con la leche
	GUARNICIÓN	Ensalada de vegetales Lechuga Tomate Repollo Limón Aceite Sal	2 hojas 15 gr 15 gr 2 ml 2 cc 0,5 gr	2 hojas Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria, agregar la sal, limón y el aceite
	POSTRE	Manzana	100 gr.	Una fruta chica	Lavar y consumir

Semana 3

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

	PLATO PRINCIPAL	Puchero de carne con mandioca Carne Tomate Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Agua Sal yodada Aceite Mandioca	 60 gr 30 gr 40 gr 15 gr 20gr 10gr C/N 0,5gr 5cc 100 gr	Tamaño de la palma de la mano chica Una rodaja Una rodaja mediana Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una pisca Una cucharadita tipo té Una porción pequeña	Lavar, pelar y picar las verduras. Saltear la cebolla con la carne, el Locote, tomate y zanahoria e incorporar el agua para la cocción, Luego agregar el zapallo y la papa. Por último, agregar la sal y cebollita en hoja picada, retirar del fuego y servir. Pelar y hervir la mandioca, servir
	GUARNICIÓN	Ensalada mixta Remolacha zanahoria tomate Limón Aceite Sal	 20gr 15 gr 15 gr 2ml 2 cc 0,5 gr	 Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una rodaja pequeña Una cucharada tipo té Una cucharada tipo té Una pisca	Lavar y hervir la remolacha, cortar en una fuente el tomate , rallar la zanahoria agregar la sal el limón y el aceite
	POSTRE	Manzana	100 gr	Una fruta chica	Lavar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	Picadito de pollo con fideo a la manteca Pechuga de pollo Fideo Fino Manteca Tomate Cebolla Locote Zanahoria Aceite Laurel Sal yodada	 80gr 50gr 10 gr 30gr 20gr 10gr 10gr 5cc 1 hoja 0,5 gr	Tamaño de la palma de la mano ½ taza tamaño café Una cucharada Una rodaja media Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ fruta pequeña Una cucharadita tipo té 1 hoja	Cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote, zanahoria y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el fideo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Retirar y mezclar con manteca. Apagar el fuego agregar la sal.

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN

		Agua Ajo	C/N 1gr	Una pisca ½ diente	
	GUARNICIÓN	Ensalada de verduras Pepino tomate Remolacha Limón Aceite Sal	20 gr 20gr 15 gr 2ml 2cc 0,5 gr	**5 rodajas pequeñas** **Una rodaja** **Una rodaja** **Una cucharadita tipo té** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca**	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la remolacha agregar junto con la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	**Naranja**	**100 gr.**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	Locro Carne magra vacuna Locro Zapallo Tomate Locote Cebolla Ajo Agua Sal yodada Aceite	60gr 50gr 40gr 30gr 10 gr 20 g 1gr C/N 0,5 gr 5cc	Tamaño de una palma chica ½ taza de café Una rodaja mediana Una rodaja mediana Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ diente Una pisca Una cucharadita tipo té	Lavar el locro y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar el locro y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras Cortar la carne en trozos. Hervir el locro hasta que estén blandos. Luego agregar la carne y las verduras y cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar la sal y cebollita en hoja picada y limpia.
	GUARNICIÓN	Ensalada de Vegetales Zanahoria Tomate Pepino Limón Sal Aceite	20gr 20gr 15 2ml 0,5 gr 2cc	Una rodaja pequeña	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar la sal y el limón.
	POSTRE	**Manzana**	100 gr.	Una fruta chica	Lavar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Albóndiga en salsa con arroz con queso.** Carne molida Harina de Maíz Tomate Cebolla Locote	80gr 10 gr 30gr 20 gr 10 gr 10 gr	Una taza de café 2 cucharada postre Una rodaja media Una rodaja chica Una rodaja chica	Albóndiga en salsa con arroz con queso En un bol poner la carne molida la harina de maíz y condimentos 1 huevo, hacer una masa y formar esferas. Lavar y cortar las verduras sellar y cebar con agua caliente. Dejar cocinar y luego sumergir en la salsa las bolas de carne.

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Zanahoria Ajo Aceite Sal yodada Huevo Arroz Arroz Queso Aceite Sal yodada Agua	 1gr 3cc 0,5 gr 5gr 30gr 10 2cc 0,5gr C/N	¼ rodaja fruta chica ½ diente Una cucharadita de té Una pisca	Cocer el arroz en agua hirviendo, una vez que esté cocido. Retirar y servir con la salsa.
	GUARNICIÓN	Ensalada de Vegetales Lechuga zanahoria tomate Limón Aceite Sal	 2 hojas 20 gr 20 gr 2ml 2cc 0,5 gr	 2 hojas Una fruta pequeña Una rodaja Una cucharadita de te Una cucharadita de té Una pisca	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria, colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	**100 gr**	**Una fruta pequeña**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	Guiso fideo cortadito con pollo Pechuga Fideo moñito Tomate Cebolla Locote Zanahoria Aceite Ajo Sal yodada Agua	 80gr 30gr 30gr 20gr 10gr 20 gr 5cc 1 gr 0,5 gr C/N	 Tamaño de la palma de la mano ¼ taza de café Una rodaja media Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharadita tipo té ½ diente Una pisca	Guiso de fideo con pollo Cortar la pechuga en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Cebar con agua caliente e Incorporar el fideo con el agua caliente y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	Ensalada de vegetales Lechuga	 2 hojas	 2 hojas	Lavar y cortar en una

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Tomate Repollo Limón Aceite Sal	20 gr 15 gr 2ml 2cc 0,5 gr	Una rodaja Una rodaja Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	fuente los vegetales en trozos pequeños, agregar la sal, limón y el aceite
	POSTRE	Manzana	100 gr.	Una fruta chica	Lavar y consumir

Obs:

a) Aparte de los insumos citados, todos los menús llevan en su receta un agregado de condimentos como orégano y laurel.

b) Téngase en cuenta que los primeros 3 días de la semana se sugiere la utilización de repollo para la elaboración de ensalada, a modo de evitar la descomposición de los insumos, realizando una 2da entrega los días miércoles, de lechuga y banana para los días jueves y viernes.

1. Modalidad de Almuerzo Escolar:

Los alimentos serán elaborados en la Institución Educativa.

1.1. Descripción de la modalidad empleada

a) Las presentaciones de los alimentos deberán ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) tendrán que estar cortadas en trozos pequeños, cortes magros de carne vacuna y el pollo no deberá contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que se utilizarán para la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños.

b) Se utilizará sal yodada, evitándose el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa al Consejo Distrital de Educación de Encarnación.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as, portarán delantal o guardapolvo, gorro (cofia), y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca, así se dará cumplimento a las buenas prácticas de manufactura. **Además queda terminantemente prohibido que las cocineras y ayudantes de cocina realicen preparaciones de otros tipos de alimentos ya sea para la venta o eventos dentro de la instrucción o consumo personal.**

1.2. Recepción de Mercadería: la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Aspecto higiénico, tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.
- Que la mercadería trasportada se encuentre correctamente almacenada, de acuerdo al tipo de producto de que se trate .Ej:
  - Bananas, tomates, cebollas etc. en cajones de maderas correctamente ordenadas.
  - Manzanas en cajas de cartón aireadas y con separadores individuales de cartón.
  - Enlatados en latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, y limpias
- La aptitud de los caracteres organolépticos (color, olor, textura y sabor)
- **Los productos alimenticios deben estar envasados con el envoltorio original de fábrica, en caso de porotos, arroz, fideos, locro, NO se aceptará de ninguna manera a granel.**
- **El queso Paraguay deberá presentar las características organolépticas propias del producto, NO rancio.**

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

- **Los productos cárnicos de primera, transportados en conservadoras o cámara frigorífica a fin de mantener la cadena de frio, en bolsas individuales con etiquetas del peso exacto, NO se admitirán carnes congeladas.**

No se permitirá

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

ALIMENTOS	CARACT. DE CALIDAD BROMATOLÓGICA	MOMENTO DE LA RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	CONSERVACIÓN	OBSERVACION
Carnes (bovinas, aves)	Firme y no pegajosa, de color rojo vivo al rosado en caso de bovinos y blanca a rosa pálido en aves.	Se deben recibir fresca a una temperatura de entre -1°C y 6 °C	Refrigerado entre -1° C a 4°C en pequeños trozos, por porciones a utilizarse	Congelado entre -10°C en trozos por porción	El descongelado se hará en el refrigerador en un frasco cerrado o embalado y colocado en la parte inferior de la heladera un día antes de utilizarse, una vez descongelado no se vuelve a congelar
Queso	Fresco de color blanco a amarillo pálido, húmedo	Deberá estar fresco	Refrigerado entre -1° C a 4°C	Congelado entre -10°C para el descongelamiento	Su descongelado se deberá hacer en un recipiente con agua, una hora antes de ser utilizado.
HORTALIZAS FRESCAS	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillentas, libre de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña	Deberán decepcionase turgentes, intactas y firmes, sin golpes, ni deterioros, maduras.	Heladera entre 4°C y 7 °C. en la parte inferior de la misma.	Las hojas se deben lavar previamente, secar bien, y guardarlas en un recipiente bien tapado o envuelto Para las demás hortalizas deberán lavarse y secarse y guardarse en la parte inferior, o congelarse en trozos pequeños por porción.	
TUBERCULOS	Sanas, sin raíces, bien formadas.	Se entregaran en bolsas, sanas, sin golpes, y maduras.	Temperatura ambiente, sobre base de madera en un lugar seco con circulación de aire y libre de plagas.	Congelado, pelados y cortados en trozos pequeños por porción a ser utilizados.	
FRUTAS	De color intenso, firme, turgente.	Deberá observarse madura, firme, sin golpes, ni indicios de pardeamiento	Refrigerado entre 4°C y 7°C parte inferior.		

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		enzimático, en cajas de madera o cartón según corresponda			
PRODUCTOS SECOS	Etiqueta detallada del producto, limpios, envoltorio intacto.	Envases y envoltorios íntegros, limpios sin rastros de insectos. Controlar fecha de vencimiento	Temperatura ambiente, en los estantes de chapa, con suficiente circulación de aire y seco.	Una vez abiertos los envases o envoltorios deberán ser transvasados en frascos de vidrios herméticamente cerrados o en el mismo envoltorio o envase pero correctamente cerrados.	
ACEITE	Etiqueta detallada, fecha de vencimiento, color dorado brillante	Envases íntegros, sin golpe y aberturas.	temperatura ambiente, lugar seco, con suficiente circulación de aire	Lugar seco, libre del alcance de la luz UV.	
CONDIMENTOS AROMÁTICOS	Totalmente seco, en envoltorios cerrados	Se debe controlar que no contengan, insectos o plagas, por ello deben estar en envoltorios íntegros.	Temperatura ambiente, lugar seco, con suficiente circulación de aire.	En recipiente de vidrio herméticamente cerrado, o bolsas de plásticos cerrados correctamente.	

1.3. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos: La conservación se deberá efectuar en condiciones necesarias, tales que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan el alimento de la alteración inmediata. Los alimentos que requieran algún mecanismo de conservación serán manejados como productos frescos una vez que han sido abiertos, descongelados, o reconstituidos.

Para las buenas prácticas de almacenamiento se deberán tener en cuenta lo siguiente:

a. Contar con áreas de almacenamiento adecuado al tipo de materia prima como estantes de chapa para los alimentos no perecederos, frezzer con regulador de temperatura, para los alimentos de alto riesgo que precisan de frio.
b. Área de almacenamiento exclusivo para los productos químicos (productos de limpieza y desinfección), para evitar contaminación química de los alimentos
c. Embalar adecuadamente y rotular con fecha de vencimiento
d. Organizar el sistema de rotación de materia prima, aplicando la regla PEPS (primero entra, primero sale), para esto también es necesario rotular los alimentos y productos alimenticios.
e. Transvasar las materias primas recibidas, para ello es necesario frascos de vidrios herméticos para el almacenamiento y conservación.
f. Respetar las condiciones de almacenamiento necesarias para cada fin, contemplando materiales de estanterías, la circulación de aire, humedad, temperatura para cada alimento y permanente limpieza y desinfección de los recintos.

1.4. Equipamiento Básico: la empresa proveerá a las distintas Instituciones de:

- 1 Frezzer
- 1 heladera
- 1 Cocina industrial de 2 hornallas o más, dependiendo de la cantidad de niños.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos (estanterías, frascos de platico grandes para ensaladas, potes de vidrio y latonas, etc.)
- Pileta de lavado para utensilios

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARN... U. O. C.

- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes, verduras y alimentos cocinados, bols, espumaderas, sartenes, pisa papa, etc.)
- Utensilios para servicio (platos, potes individuales para ensalada, cucharas, etc.)
- Tachos grandes para basura.
- Artículos de limpieza. (escoba, trapo de piso, baldes, escurridor, detergente, lavandina, esponja, alambrillo, virulana, repasadores de cocina)
- Mesas largas tipo tablón con caballete y bancos largos de madera con sus correspondientes manteles de plástico resistente en cantidad necesaria según cantidad de alumnos de cada Institución.

Todas las cocinas montadas dentro de las Instituciones deberán contar con un kit de botiquín de primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo dentro de misma.

1.5. Personal de servicio:

- Por cada 100 niños se contratará 1 cocinera, 1 auxiliar de cocina y 1 personal para la limpieza del espacio y los utensilios exclusivamente. Para cantidades menores a 50 niños, se contratará 1 cocinera y 1 persona que luego de cumplir el papel de auxiliar de cocina inmediatamente procede a la limpieza del espacio y de los utensilios.
- El pago del personal estará exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada.
- El personal será contratado por la empresa adjudicada por lo cual la relación laboral será única y exclusivamente entre el personal contratado y la empresa que lo va contratar, quedando exenta la Municipalidad de Encarnación de cualquier vínculo o relación laboral con el personal que presta servicio a la empresa.
- **La empresa adjudicada deberá hacerse cargo de cualquier accidente de trabajo que ocurra con dicho personal en horario de trabajo.**
- **Capacitación:** se realizará capacitaciones dirigidas a las cocineras como mínimo cada 2 meses.

1.6. CONTROL DE CALIDAD

Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se llevarán a cabo de forma individual (a través de la Dirección de Salubridad e Higiene de la Municipalidad de Encarnación), o en coordinación con el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN.
Las profesionales Nutricionistas contratadas por la Municipalidad de Encarnación realizarán los controles de las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar. Si durante el monitoreo se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, los técnicos podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida provista a esa institución escolar.
En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio

DEBE DECIR:

1.- Especificaciones Técnicas

a.- Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**Entre 400 a 500 Kcal** **Semana 1** **Día 1 431 Kcal** **Día 2 468 Kcal** **Día 3 456 Kcal** **Día 4 429 Kcal** **Día 5 434 Kcal** **Semana 2** **Día 1 431 Kcal** **Día 2 468 Kcal**

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

	Día 3 456 Kcal **Día 4 429 Kcal** **Día 5 434 Kcal** **Semana 3** **Día 1 461 Kcal** **Día 2 446 Kcal** **Día 3 471 Kcal** **Día 4 401 Kcal** **Día 5 434 Kcal** **Semana 4** **Día 1 431 Kcal** **Día 2 468 Kcal** **Día 3 456 Kcal** **Día 4 466 Kcal** **Día 5 481 Kcal**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**Entre 07:00 hs a 10:30 hs**
Horario de distribución	TM 11:00 hs a 12:00 hs TT 12:00 hs a 13:00 hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	Plato Principal, Ensalada, postre
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración en la institución Educativa

Menú Cíclico

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de Poroto con fideo	Tallarín con salsa Boloñesa	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a	Estofado de carne con papa
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, zanahoria y pepino	Ensalada de repollo con tomate y remolacha	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (melón)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)
Kcal p/ porción	431 kcal	468 kcal	456 kcal	429 kcal	434 kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo con mandioca	Guiso de Fideo con pollo	Vori Vori de Carne	Guisado de arvejas con arroz y queso	Pollo a la jardinera con puré

Lic. Sebastián A. Martin O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNA

Guarnición	Ensalada de repollo zanahoria rallada y pepino	Ensalada de repollo con remolacha y zanahoria rallada	Ensalada de remolacha con tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga zanahoria y tomate	Ensalada de lechuga, remolacha y zanahoria rallada
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta de estación (melón)
Kcal por porción	466 kcal	448 kcal	481 kcal	425 kcal	449 kcal

Semana 3					
Plato Principal	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Caldo de carne mandioca	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Locro con carne	Albóndigas en salsa roja con Arroz con queso.	Guiso de fideo cortadito o codito con pollo
Guarnición	Ensalada de remolacha con zanahoria y tomate	Ensalada de, pepino remolacha y tomate	Ensalada de y zanahoria rallada, tomate y pepino	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de lechuga, repollo y tomate
Postre	Banana	Naranja	Banana	Naranja	Fruta de estación (melón)
Kcal por porción	461 kcal	446kcal	471 kcal	401 kcal	434 kcal

Semana 4					
Plato Principal	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	Guisado de Poroto con arroz	Salsa de carne con fideo moñito	Guiso de pollo con arroz	Soyo	Vori vori de pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, zanahoria y pepino	Ensalada de repollo con tomate y remolacha	Ensalada de repollo, zanahoria rallada y pepino	Ensalada de remolacha, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (melón)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (banana)
Kcal p/ porción	431 kcal	468 kcal	456 kcal	466 kcal	481 kcal

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director
Dirección de Contrataciones

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

Semana 1

	PLATO PRINCIPAL	**CALDO DE POROTO CON FIDEO** Poroto negro o rojo Fideo Nido Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Zapallo Laurel Aceite Sal yodada Agua	 30gr 15gr 10 gr 20gr 15 gr 16 gr 20 gr 0.8gr 5 cc 0,5 gr C/N	Media taza 1 puñado Una cajita de fosforo fina 1 rodaja 1 rodaja 1 Rodaja 1 rodaja Una hoja Una cucharadita de postre Una pisca	Lavar los porotos y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. Luego incorporar a la salsa los porotos, zapallo en trocitos y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el fideo Una vez total mente cocido, agregar la sal, el queso Paraguay.
	GUARNICIÓN	**ENSALADA** **Lechuga** tomate zanahoria limón aceite sal	 2 hojas 20 g 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	2 hojas Una rodaja Una unidad pequeña Una cucharadita de te Una pisca	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, luego agregar junto con las demás verduras, la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Mandarina	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Tallarín con salsa Boloñesa** **Salsa** Ajo Tomate Cebolla Locote Carne molida Aceite	 1gr 20gr 20gr 10gr 80gr 3ml	 ½ diente 1 rodaja 1 rodaja 1 rodaja pequeña Una taza de café Una	**Salsa para tallarín de pollo** Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne molida con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar hasta que espese la salsa y luego retirar del fuego.

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION
U. O. C.

		Sal yodada **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Aceite	0,5 gr 70gr 0,5 gr 2 ml	cucharadita tipo té Una pisca Una taza Una pisca Una cucharadita tipo té	**Fideo** Hervir una en un recipiente, agregar el fideo tallarín junto con el aceite y la sal, dejar cocinar unos 15 min. Luego retirar del fuego, escurrir el agua y servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales** Repollo Zanahoria Pepino Limón Sal Aceite	 20gr 20gr 10 gr 2ml 0,5 gr 2 ml	 **Una rodaja** **Una fruta pequeña** **5 rodajas pequeñas** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca** **Una cucharadita tipo té**	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria, colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	**Banana**	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo o muslo entero sin piel Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua **Arroz** Arroz Aceite Agua	 80gr 30 gr 20 gr 10 gr 1 gr 3 ml 0,5 gr C/N 40gr 2ml C/N	 Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja Una rodaja ½ diente de ajo Una cucharadita de té Una cucharadita de té ½ pocillo de taza tipo café Una cucharada de té Una cucharada tipo té	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trocitos. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, agregar el agua caliente, hasta cubrir los ingredientes, retirar del fuego una vez bien cocidas. **Para el arroz** Hervir el arroz en una fuente con abundante agua agregar la sal y un poco de aceite Una vez listo servir junto con la salsa.

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Sal yodada	0,5 gr		
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Repollo con remolacha y Tomate** Repollo Tomate Remolacha Limón Sal **Aceite**	20gr 20gr 10gr **2 ml** **0,5 gr** **0,5ml**	Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ rodaja pequeña Una cucharadita de té Una cucharadita de té	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la remolacha, agregar la sal, limón y aceite.
	POSTRE	Melón	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar cortar en trozos pequeños y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**So 'o apu´a** Carne molida Tomate Cebolla Locote Harina de maíz Sal yodada Zapallo	80gr 30gr 20gr 20gr 5gr 0,5 gr 10 gr	½ taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja Una cucharada Una cucharadita tipo té Una rodaja pequeña	Mezclar la carne, la harina de maíz y formar esferas para el so 'o apúa Lavar, pelar y picar las verduras Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre a caliente) junto con el zapallo en trozos pequeños, las esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Lechuga, tomate y zanahoria** Lechuga Tomate Zanahoria rallada. Limón Aceite Sal	2 hojas 20 gr 15 gr 2ml 2 ml 0,5 gr	Dos hojas Una rodaja Una fruta pequeña Una cucharada de té Una cucharada de té ½ cucharadita de té	Lavar y cortar los vegetales en una fuente, rallar la zanahoria , Agregar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar, consumir**

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION
U. O. C.

	PLATO PRINCIPAL	**Estofado de carne con papa** Carnaza Tomate Cebolla Ajo Papa Perejil Aceite Sal yodada Agua	 80gr 30gr 20gr 1gr 100gr 10gr 5gr 0,5gr C/N	 Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja ½ diente Una fruta pequeña 5 hojas Una cucharada tipo té Una cucharadita tipo te	**Estofado de pollo con papa** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne 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, cocinar hasta que estén blandas
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** Lechuga Remolacha Zanahoria Limón Aceite Sal	 2 hojas 20 gr 15 gr 2ml 2 ml 0,5 gr	 2 hojas Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños , rallar la zanahoria y la remolacha luego agregar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Naranja	100 gr.	Una fura chica	Lavar, pelar y consumir

Semana 2

	PLATO PRINCIPAL	**SOYO** Carnaza de primera molida Tomate	 80g 30gr	 Una taza de café Una rodaja	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, agregar un poco

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua Mandioca	20gr 20gr 1gr 5 ml 0,5 gr C/N 100 gr	Una rodaja Una rodaja ½ diente Una cucharadita tipo té Una pisca Una porción pequeña	de agua. Cocinarlas hasta que estén tiernas Retirar del fuego las verduras cocidas Licuar las verduras salteadas con la carne y el agua restante Llevar nuevamente al fuego, hasta que esté bien cocinada la carne, agregar la sal y retirar del fuego. Pelar, y luego hervir la mandioca. Servir
	GUARNICIÓN	**ENSALDA DE VERDURAS** Repollo Zanahoria rallada Pepino Limón Aceite Sal	20 gr 15 gr 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	Una rodaja Una fruta pequeña 5 rodajas pequeñas Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria. agregar la sal el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	100 gr.	Una fruta chica	Lavar , pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Guiso fideo codito con pollo** Pechuga Fideo codito Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua	80gr 30gr 30gr 20gr 20gr 5ml 1gr 0,5 gr C/N	Tamaño de la palma de la mano ½ taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja Una cucharadita tipo té ½ diente de ajo Una pisca	**Guiso fideo con pollo** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Cebar con agua caliente e Incorporar el fideo con el agua caliente y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** Repollo remolacha Zanahoria. Limón	20gr 15gr 10 gr	**Una rodaja** **Una rodaja pequeña** **Una fruta pequeña**	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria y la remolacha agregar la sal, limón y aceite

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN

		Sal Aceite	2ml 0,5 gr 2 ml	**Una cucharadita tipo té** **Una pisca** **Una cucharadita tipo te**	
	POSTRE	Naranja	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Vori vori de carne** Carne vacuna Locote Tomate Zapallo Zanahoria Harina de maíz Orégano fresco Ajo Sal Aceite	80gr 15gr 20gr 30gr 10gr 50gr C/N 1gr 0,5 gr 5ml	Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja Una rodaja pequeña ½ fruta pequeña ¼ de taza ½ diente Una pisca Una cucharada tipo té	Sellar los trozos de carne con aceite y ajo Lavar, pelar y cortar las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Colocar la harina de maíz en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal Retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales** Remolacha Tomate zanahoria Limón Sal Aceite	20 gr 10gr 15 gr 2ml 0,5 gr 2ml	Una rodaja Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharada tipo té Una pisca Una cucharada tipo té	Hervir la remolacha, Lavar y cortar el tomate, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y aceite
	POSTRE	**Banana**	100 gr	Una porción chica	Lavar , pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Guisado de arvejas** Arvejas FRESCAS Arroz Tomate Cebolla Queso Locote Papa Aceite Ajo Sal yodada Agua	20gr 20gr 30gr 20gr 10 gr 15gr 30 gr 5cc 1gr 0,5 gr C/N	2 cucharadas Una cucharada Una rodaja Una rodaja Una feta fina Una rodaja Una rodaja pequeña Una cucharadita tipo te ½ diente Una pisca	Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear las verduras, Agregar la arveja, cocinar hasta que las mismas estén tiernas, agregar el arroz, cebar con agua caliente. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de**			

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		vegetales Lechuga Zanahoria Tomate Limón Aceite Sal	2 hojas 15 gr 10 gr 2ml 2cc 0,5 gr	2 hojas Una fruta pequeña Una rodaja pequeña Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria, agregar la sal, limón y el aceite
	POSTRE	Mandarina	**100 gr.**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Pollo a la jardinera con puré** Pechuga de pollo Cebolla Zanahoria Arvejas Ajo Tomate Aceite Sal yodada **Puré** Papa Manteca leche sal	80gr 20gr 20gr 20gr 1gr 30 gr 5cc 0,5 gr 100 gr 10 gr 100 cc 0,3 gr	Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una fruta pequeña 2 cucharadas ½ diente Una rodaja Una cucharadita tipo té Una pisca Una fruta pequeña Una cucharadita ½ taza de café Una pisca	Lavar, retirar la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, sellar el pollo con el aceite y el ajo, Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior, junto con la arveja, y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente. **Puré:** cocinar las papas en agua hirviendo, hasta que se ablanden. Retirar y aplastar hasta formar un puré, mezclar con la leche
	GUARNICIÓN	Ensalada de vegetales Lechuga Tomate Repollo Limón Aceite Sal	2 hojas 15 gr 15 gr 2 ml 2 cc 0,5 gr	2 hojas Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria, agregar la sal, limón y el aceite
	POSTRE	Melón	100 gr.	Una fruta chica	Lavar, Pelar cortar en trozos pequeños y

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

					consumir

Semana 3

	PLATO PRINCIPAL	Puchero de carne con mandioca Carne Tomate Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Agua Sal yodada Aceite Mandioca	60 gr 30 gr 40 gr 15 gr 20gr 10gr C/N 0,5gr 5cc 100 gr	Tamaño de la palma de la mano chica Una rodaja Una rodaja mediana Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una pisca Una cucharadita tipo té Una porción pequeña	Lavar, pelar y picar las verduras. Saltear la cebolla con la carne, el Locote, tomate y zanahoria e incorporar el agua para la cocción, Luego agregar el zapallo y la papa. Por último, agregar la sal y cebollita en hoja picada, retirar del fuego y servir. Pelar y hervir la mandioca, servir
	GUARNICIÓN	Ensalada mixta Remolacha zanahoria tomate Limón Aceite Sal	20gr 15 gr 15 gr 2ml 2 cc 0,5 gr	Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una rodaja pequeña Una cucharada tipo té Una cucharada tipo té Una pisca	Lavar y hervir la remolacha, cortar en una fuente el tomate, rallar la zanahoria agregar la sal el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	100 gr	Una fruta chica	Lavar , pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	Picadito de pollo con fideo a la manteca Pechuga de pollo Fideo Fino Manteca Tomate Cebolla Locote	80gr 50gr 10 gr 30gr 20gr 10gr	Tamaño de la palma de la mano ½ taza tamaño café Una cucharada Una rodaja media Una rodaja pequeña Una rodaja	Cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote, zanahoria y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el fideo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Retirar y mezclar con manteca. Apagar el fuego agregar

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN

		Zanahoria Aceite Laurel Sal yodada Agua Ajo	10gr 5cc 1 hoja 0,5 gr C/N 1gr	pequeña ½ fruta pequeña Una cucharadita tipo té 1 hoja Una pisca ½ diente	la sal.
	GUARNICIÓN	Ensalada de verduras Pepino tomate Remolacha Limón Aceite Sal	20 gr 20gr 15 gr 2ml 2cc 0,5 gr	**5 rodajas pequeñas** **Una rodaja** **Una rodaja** **Una cucharadita tipo té** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca**	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la remolacha agregar junto con la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	**Naranja**	**100 gr.**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	Locro Carne magra vacuna Locro Zapallo Tomate Locote Cebolla Ajo Agua Sal yodada Aceite	60gr 50gr 40gr 30gr 10 gr 20 g 1gr C/N 0,5 gr 5cc	Tamaño de una palma chica ½ taza de café Una rodaja mediana Una rodaja mediana Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ diente Una pisca Una cucharadita tipo té	Lavar el locro y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar el locro y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras Cortar la carne en trozos. Hervir el locro hasta que estén blandos. Luego agregar la carne y las verduras y cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar la sal y cebollita en hoja picada y limpia.
	GUARNICIÓN	Ensalada de Vegetales Zanahoria Tomate Pepino Limón Sal Aceite	20gr 20gr 15 2ml 0,5 gr 2cc	Una rodaja pequeña	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar la sal y el limón.
	POSTRE	**Banana**	100 gr.	Una fruta chica	Lavar , pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Albóndiga en salsa con arroz con queso.** Carne molida	80gr 10 gr	Una taza de café 2 cucharada	Albóndiga en salsa con arroz con queso En un bol poner la carne

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Harina de Maíz Tomate Cebolla Locote Zanahoria Ajo Aceite Sal yodada Huevo Arroz Arroz Queso Aceite Sal yodada Agua	30gr 20 gr 10 gr 10 gr 1gr 3cc 0,5 gr 5gr 30gr 10 2cc 0,5gr C/N	postre Una rodaja media Una rodaja chica Una rodaja chica ¼ rodaja fruta chica ½ diente Una cucharadita de té Una pisca	molida la harina de maíz y condimentos 1 huevo, hacer una masa y formar esferas. Lavar y cortar las verduras sellar y cebar con agua caliente. Dejar cocinar y luego sumergir en la salsa las bolas de carne. Cocer el arroz en agua hirviendo, una vez que esté cocido. Retirar y servir con la salsa.
	GUARNICIÓN	Ensalada de Vegetales Lechuga zanahoria tomate Limón Aceite Sal	2 hojas 20 gr 20 gr 2ml 2cc 0,5 gr	2 hojas Una fruta pequeña Una rodaja Una cucharadita de te Una cucharadita de té Una pisca	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria, colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Naranja	**100 gr**	**Una fruta pequeña**	**Lavar, pelar y consumir**

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION
U. O. C.

	PLATO PRINCIPAL	Guiso fideo cortadito con pollo Pechuga Fideo moñito Tomate Cebolla Locote Zanahoria Aceite Ajo Sal yodada Agua	80gr 30gr 30gr 20gr 10gr 20 gr 5cc 1 gr 0,5 gr C/N	Tamaño de la palma de la mano ¼ taza de café Una rodaja media Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharadita tipo té ½ diente Una pisca	Guiso de fideo con pollo Cortar la pechuga en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Cebar con agua caliente e Incorporar el fideo con el agua caliente y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	Ensalada de vegetales Lechuga Tomate Repollo Limón Aceite Sal	2 hojas 20 gr 15 gr 2ml 2cc 0,5 gr	2 hojas Una rodaja Una rodaja Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, agregar la sal, limón y el aceite
	POSTRE	Melón	100 gr.	Una fruta chica	Lavar, Pelar cortar en trozos pequeños y consumir

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION
U. O. C.

Semana 4

	PLATO PRINCIPAL	**GUISADO DE POROTO CON ARROZ** Poroto negro o rojo Arroz Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Zapallo Laurel Aceite Sal yodada Agua	30gr 15gr 10 gr 20gr 15 gr 16 gr 20 gr 0.8gr 5 cc 0,5 gr C/N	Media taza 1 puñado Una cajita de fosforo fina 1 rodaja 1 rodaja 1 Rodaja 1 rodaja Una hoja Una cucharadita de postre Una pisca	Lavar los porotos y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. Luego incorporar a la salsa los porotos, zapallo en trocitos y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el fideo Una vez total mente cocido, agregar la sal, el queso Paraguay.
	GUARNICIÓN	**ENSALADA** **Lechuga** tomate zanahoria limón aceite sal	2 hojas 20 g 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	2 hojas Una rodaja Una unidad pequeña Una cucharadita de te Una pisca	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, luego agregar junto con las demás verduras, la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	Mandarina	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**Salsa de carne con Fideo moñito** **Salsa** Ajo Tomate Cebolla Locote Carne molida Aceite	1gr 20gr 20gr 10gr 80gr 3ml	½ diente 1 rodaja 1 rodaja 1 rodaja pequeña Una taza de café Una cucharadita tipo té	**Salsa para tallarín de pollo** Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne molida con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar hasta que espese la salsa y luego retirar del fuego. **Fideo** Hervir una en un

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION
U. O. C.

		Sal yodada **Fideo** Fideo moñito Sal yodada Aceite	0,5 gr 70gr 0,5 gr 2 ml	Una pisca Una taza Una pisca Una cucharadita tipo té	recipiente, agregar el fideo tallarín junto con el aceite y la sal, dejar cocinar unos 15 min. Luego retirar del fuego, escurrir el agua y servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales** Repollo Zanahoria Pepino Limón Sal Aceite	 20gr 20gr 10 gr 2ml 0,5 gr 2 ml	 **Una rodaja** **Una fruta pequeña** **5 rodajas pequeñas** **Una cucharadita tipo té** **Una pisca** **Una cucharadita tipo té**	Lavar y cortar los vegetales, rallar la zanahoria, colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y el aceite
	POSTRE	**Banana**	**100 gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar y consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Guiso de pollo con arroz** Pechuga de pollo o muslo entero sin piel Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua **Arroz** Arroz Aceite Agua Sal yodada	80gr 30 gr 20 gr 10 gr 1 gr 3 ml 0,5 gr C/N 40gr 2ml C/N 0,5 gr	Tamaño de la palma de la mano Una rodaja Una rodaja Una rodaja ½ diente de ajo Una cucharadita de té Una cucharadita de té ½ pocillo de taza tipo café Una cucharada de té Una cucharada tipo té	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trocitos. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, agregar el agua caliente, hasta cubrir los ingredientes, retirar del fuego una vez bien cocidas. **Para el arroz** Hervir el arroz en una fuente con abundante agua agregar la sal y un poco de aceite Una vez listo servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de**			Lavar y cortar en una

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN

		Repollo con remolacha y Tomate Repollo Tomate Remolacha Limón Sal **Aceite**	20gr 20gr 10gr **2 ml** **0,5 gr** **0,5ml**	Una rodaja pequeña Una rodaja pequeña ½ rodaja pequeña Una cucharadita de té Una cucharadita de té	fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la remolacha, agregar la sal, limón y aceite.
	POSTRE	Melón	100 gr	Una fruta chica	Lavar, Pelar cortar en trozos pequeños y consumir
	PLATO PRINCIPAL	**SOYO** Carnaza de primera molida Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua Mandioca	80g 30gr 20gr 20gr 1gr 5 ml 0,5 gr C/N 100 gr	Una taza de café Una rodaja Una rodaja Una rodaja ½ diente Una cucharadita tipo té Una pisca Una porción pequeña	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, agregar un poco de agua. Cocinarlas hasta que estén tiernas Retirar del fuego las verduras cocidas Licuar las verduras salteadas con la carne y el agua restante Llevar nuevamente al fuego, hasta que esté bien cocinada la carne, agregar la sal y retirar del fuego. Pelar, y luego hervir la mandioca. Servir
	GUARNICIÓN	**ENSALDA DE VERDURAS** Repollo Zanahoria rallada Pepino Limón Aceite Sal	20 gr 15 gr 10 gr 2ml 2ml 0,5 gr	Una rodaja Una fruta pequeña 5 rodajas pequeñas Una cucharadita tipo té Una cucharadita tipo té Una pisca	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria. agregar la sal el limón y el aceite
	POSTRE	Banana	**100gr**	**Una fruta chica**	**Lavar, pelar, consumir**
	PLATO PRINCIPAL	**Vori vori de pollo** Pechuga de pollo	80gr	Tamaño de la palma de la	Sellar los trozos de pollo con aceite y ajo Lavar, pelar y cortar las

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

		Locote Tomate Zapallo Zanahoria Harina de maíz Orégano fresco Ajo Sal Aceite	15gr 20gr 30gr 10gr 50gr C/N 1gr 0,5 gr 5ml	mano Una rodaja Una rodaja Una rodaja pequeña ½ fruta pequeña ¼ de taza ½ diente Una pisca Una cucharada tipo té	verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Colocar la harina de maíz en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del Vori Vori. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal Retirar del fuego y agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Vegetales** Remolacha Tomate zanahoria Limón Sal Aceite	 20 gr 10gr 15 gr 2ml 0,5 gr 2ml	 Una rodaja Una rodaja pequeña Una fruta pequeña Una cucharada tipo té Una pisca Una cucharada tipo té	 Hervir la remolacha, Lavar y cortar el tomate, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar la sal, el limón y aceite
	POSTRE	**Banana**	100 gr	Una porción chica	Lavar , pelar y consumir

Obs:

- **Aparte de los insumos citados, todos los menús llevan en su receta un agregado de condimentos como orégano y laurel.**

2. Modalidad de Almuerzo Escolar:

- Los alimentos serán elaborados en la Institución Educativa.

2.1. Descripción de la modalidad empleada

a) Las presentaciones de los alimentos deberán ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) tendrán que estar cortadas en trozos pequeños, cortes magros de carne vacuna y el pollo no deberá contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que se utilizarán para la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños.

b) Se utilizará sal yodada, evitándose el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACIÓN
U. O. C.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa al Consejo Distrital de Educación de Encarnación.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as, portarán delantal o guardapolvo, gorro (cofia), y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca, así se dará cumplimento a las buenas prácticas de manufactura. **Además queda terminantemente prohibido que las cocineras y ayudantes de cocina realicen preparaciones de otros tipos de alimentos ya sea para la venta o eventos dentro de la instrucción o consumo personal.**

2.2. Recepción de Mercadería: la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Aspecto higiénico, tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.
- Que la mercadería trasportada se encuentre correctamente almacenada, de acuerdo al tipo de producto de que se trate. Ej:
    - Bananas, tomates, cebollas etc. en cajones de maderas correctamente ordenadas.
    - Enlatados en latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, y limpias
- La aptitud de los caracteres organolépticos (color, olor, textura y sabor)
- Los productos alimenticios deben estar envasados con el envoltorio original de fábrica, en caso de porotos, arroz, fideos, locro, NO se aceptará de ninguna manera a granel.
- El queso Paraguay deberá presentar las características organolépticas propias del producto, NO rancio.
- Los productos cárnicos de primera, transportados en conservadoras o cámara frigorífica a fin de mantener la cadena de frio, en bolsas individuales con etiquetas del peso exacto, NO se admitirán carnes congeladas.

No se permitirá

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

ALIMENTOS	CARACT. DE CALIDAD BROMATOLÓGICA	MOMENTO DE LA RECEPCIÓN	ALMACENAMIENTO	CONSERVACIÓN	OBSERVACION
Carnes (bovinas, aves)	Firme y no pegajosa, de color rojo vivo al rosado en caso de bovinos y blanca a rosa pálido en aves.	Se deben recibir fresca a una temperatura de entre -1°C y 6 °C	Refrigerado entre -1° C a 4°C en pequeños trozos, por porciones a utilizarse	Congelado entre -10°C en trozos por porción	El descongelado se hará en el refrigerador en un frasco cerrado o embalado y colocado en la

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACI

					parte inferior de la heladera un día antes de utilizarse, una vez descongelado no se vuelve a congelar
Queso	Fresco de color blanco a amarillo pálido, húmedo	Deberá estar fresco	Refrigerado entre -1° C a 4°C	Congelado entre -10°C para el descongelamiento	Su descongelado se deberá hacer en un recipiente con agua, una hora antes de ser utilizado.
HORTALIZAS FRESCAS	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillentas, libre de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña	Deberán decepcionase turgentes, intactas y firmes, sin golpes, ni deterioros, maduras.	Heladera entre 4°C y 7 °C. en la parte inferior de la misma.	Las hojas se deben lavar previamente, secar bien, y guardarlas en un recipiente bien tapado o envuelto Para las demás hortalizas deberán lavarse y secarse y guardarse en la parte inferior, o congelarse en trozos pequeños por porción.	
TUBERCULOS	Sanas, sin raíces, bien formadas.	Se entregaran en bolsas, sanas, sin golpes, y maduras.	Temperatura ambiente, sobre base de madera en un lugar seco con circulación de aire y libre de plagas.	Congelado, pelados y cortados en trozos pequeños por porción a ser utilizados.	

FRUTAS	De color intenso, firme, turgente.	Deberá observarse madura, firme, sin golpes, ni indicios de pardeamiento enzimático, en cajas de madera o cartón según corresponda	Refrigerado entre 4°C y 7°C parte inferior.		
PRODUCTOS	Etiqueta	Envases y	Temperatura	Una vez abiertos	

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

SECOS	detallada del producto, limpios, envoltorio intacto.	envoltorios íntegros, limpios sin rastros de insectos. Controlar fecha de vencimiento	ambiente, en los estantes de chapa, con suficiente circulación de aire y seco.	los envases o envoltorios deberán ser transvasados en frascos de vidrios herméticamente cerrados o en el mismo envoltorio o envase pero correctamente cerrados.	
ACEITE	Etiqueta detallada, fecha de vencimiento, color dorado brillante	Envases íntegros, sin golpe y aberturas.	temperatura ambiente, lugar seco, con suficiente circulación de aire	Lugar seco, libre del alcance de la luz UV.	
CONDIMENTOS AROMÁTICOS	Totalmente seco, en envoltorios cerrados	Se debe controlar que no contengan, insectos o plagas, por ello deben estar en envoltorios íntegros.	Temperatura ambiente, lugar seco, con suficiente circulación de aire.	En recipiente de vidrio herméticamente cerrado, o bolsas de plásticos cerrados correctamente.	

2.3. Almacenamiento y Conservación de los Alimentos: La conservación se deberá efectuar en condiciones necesarias, tales que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan el alimento de la alteración inmediata. Los alimentos que requieran algún mecanismo de conservación serán manejados como productos frescos una vez que han sido abiertos, descongelados, o reconstituidos.

Para las buenas prácticas de almacenamiento se deberán tener en cuenta lo siguiente:

a) Contar con áreas de almacenamiento adecuado al tipo de materia prima como estantes de chapa para los alimentos no perecederos, frezzer con regulador de temperatura, para los alimentos de alto riesgo que precisan de frio.

b) Área de almacenamiento exclusivo para los productos químicos (productos de limpieza y desinfección), para evitar contaminación química de los alimentos

c) Embalar adecuadamente y rotular con fecha de vencimiento

d) Organizar el sistema de rotación de materia prima, aplicando la regla PEPS (primero entra, primero sale), para esto también es necesario rotular los alimentos y productos alimenticios.

Lic. Sebastián A. Martín O.
Director

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

e) Transvasar las materias primas recibidas, para ello es necesario frascos de vidrios herméticos para el almacenamiento y conservación.

f) Respetar las condiciones de almacenamiento necesarias para cada fin, contemplando materiales de estanterías, la circulación de aire, humedad, temperatura para cada alimento y permanente limpieza y desinfección de los recintos.

2.4. Equipamiento Básico: la empresa proveerá a las distintas Instituciones de:

- 1 Frezzer
- 1 heladera
- 1 Cocina industrial de 2 hornallas o más, dependiendo de la cantidad de niños.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos (estanterías, frascos de platico grandes para ensaladas, potes de vidrio y latonas, etc.)
- Pileta de lavado para utensilios
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes, verduras y alimentos cocinados, bols, espumaderas, sartenes, pisa papa, etc.)
- Utensilios para servicio (platos, potes individuales para ensalada, cucharas, etc.)
- Tachos grandes para basura.
- Artículos de limpieza. (escoba, trapo de piso, baldes, escurridor, detergente, lavandina, esponja, alambrillo, virulana, repasadores de cocina)
- Mesas largas tipo tablón con caballete y bancos largos de madera con sus correspondientes manteles de plástico resistente en cantidad necesaria según cantidad de alumnos de cada Institución.

Todas las cocinas montadas dentro de las Instituciones deberán contar con un kit de botiquín de primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo dentro de misma.

2.5. Personal de servicio:

- Por cada 100 niños se contratará 1 cocinera, 1 auxiliar de cocina y 1 personal para la limpieza del espacio y los utensilios exclusivamente. Para cantidades menores a 50 niños, se contratará 1 cocinera y 1 persona que luego de cumplir el papel de auxiliar de cocina inmediatamente procede a la limpieza del espacio y de los utensilios.
- El pago del personal estará exclusivamente a cargo de la empresa adjudicada.
- El personal será contratado por la empresa adjudicada por lo cual la relación laboral será única y exclusivamente entre el personal contratado y la empresa que lo va contratar, quedando exenta la Municipalidad de Encarnación de cualquier vínculo o relación laboral con el personal que presta servicio a la empresa.
- **La empresa adjudicada deberá hacerse cargo de cualquier accidente de trabajo que ocurra con dicho personal en horario de trabajo.**
- **Capacitación:** se realizará capacitaciones dirigidas a las cocineras como mínimo cada 2 meses.

2.6. CONTROL DE CALIDAD

Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se llevarán a cabo de forma individual (a través de la Dirección de Salubridad e Higiene de la Municipalidad de Encarnación), o en coordinación con el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN.

Las profesionales Nutricionistas contratadas por la Municipalidad de Encarnación realizarán los controles de las condiciones organolépticas de los alimentos en las

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

MUNICIPALIDAD DE ENCARNACION

instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar. Si durante el monitoreo se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, los técnicos podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida provista a esa institución escolar.
En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio.

DONDE DICE

En la sección VII. Anexos. Anexo Nº 1. Documentos que componen la oferta.

E) Oferentes en consorcio.

a) Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la Republica 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 el Paraguay, deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales en el Apartado – D precedente.

DEBE DECIR:

En la sección VII. Anexos. Anexo Nº 1. Documentos que componen la oferta.

E) Oferentes en consorcio.

a) El líder del consorcio que sea una persona física domiciliada en la Republica del Paraguay, deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en el apartado C) precedente. El líder del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en la Republica del Paraguay, deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales en el Apartado D precedente.

SE INCORPORAN CRITERIOS DE EVALUACION EN LA SECCION II – CRITERIOS DE EVALUACION Y REQUISITOS DE CALIFICACION APARTADO G Y H

G. Criterios de evaluación en caso de consorcio:

En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad, en cuanto a la capacidad financiera y experiencia y capacidad técnica, se deberá indicar en la oferta, cual es el líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación y el 40% restante lo cumplirán él o los demás integrantes del consorcio.

H. Análisis de precios ofertados:

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

Si el oferente no respondiese la solicitud o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado por el bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de evaluación respectivo.
El análisis de los precios con esta metodología, será aplicado a cada precio, ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems).

Atentamente

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

UOC/SM/VM