ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALMUERZO ESCOLAR (Comida Fresca)

1. ASPECTO NUTRICIONAL

Se entenderán como requisitos nutricionales, los aportes de macro nutrientes tales como: energía (Kcal totales), P% (Kcal aportadas por proteínas en relación a las Kcal totales), G% (Kcal aportadas por lípidos en relación a las Kcal totales), CH % (Kcal aportadas por los carbohidratos en relación a las Kcal totales).

Se establece un VCT (Valor calórico total por dia de 1800 Kcal para la edad escolar. Se deberá aportar el 30% de la recomendación diaria equivalente a 540kcal.Se contempla +50kcal como variable de aceptación. Los macronutrientes deben distribuirse en una proporción de

Proteínas: mínimo 15%Grasas, máximo 30%carbohidrato 55%

MENÚ

2.1. Composición del Menú

El menú estará compuesto por un plato principal, guarnicion y postre.

SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 1	Soyo con tortilla de Hortalizas o con soufflé de hortalizas	Fideo con salsa de Pollo	Caldo sopa de poroto con arroz y hortalizas	Estofado de pollo con papa	Caldo de pescado con mandioca
Acompaña	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	*Ensalada de fruta*	Jugo de naranja	Fruta	Jugo de frutas	Fruta
SEMANA 2	*Caldo de poroto con fideo*	Picadito de pollo con Fideo (opcional al pesto o con margarina	Guiso de arroz con carne	Caldo de hortalizas con carne o pollo c/papa o mandioca	Polenta con salsa con pollo
Acompaña	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Jugo de frutas	Fruta	Jugo de frutas	Fruta	*Ensalada de fruta*

SEMANA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA 3	Grille de tilapia con pure de papa o pastelón de papa relleno	Feijao/poroto lenteja y vegetales con arroz blanco	So ó apua con mandioca o albóndiga de carne vacuna con arroz	Pollo al horno con chipa guazú	Arroz con poroto manteca y salsa con carne
Acompaña	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Fruta	Jugo de frutas	Fruta	*Ensalada de fruta*	Jugo de frutas
SEMANA 4	*Vori vori con carne*	Tallarín de pollo con mandioca	Estofado de pescado con papa con (chupín de pescado)	Guiso de poroto con fideo	Sopa paraguaya con picadito de pollo
Acompaña	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	*Ensalada de fruta*	Fruta	Jugo de frutas	Fruta	*Ensalada de fruta*

SEMANA 5	*Albóndiga de pollo con arroz o picado de pollo con soufflé de arroz*	Sopa/caldo de locro con carne	Guiso de lenteja con arroz	Vori vori de pollo	*Ensalada de papa con bife kougua o puré de papa con bife kougua*
Acompaña	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas	Ensalada de hortalizas
Postre	Jugo de frutas	Fruta	Jugo de frutas	Fruta	*Ensalada de fruta*

Menú cíclico
Semana1
Dia 1
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 550 kcal

1)SOYO CON TORTILLON DE HORTALIZAS
Ingredientes Soyo

- Aceite 15 g
- sal fina yodada 5 g
- Carnaza de primera molida 351 g
- Queso Paraguay 50 g
- Fideo nido 55
- Ajo 6 g(aproximadamente 2 diente grande)
- cebolla 195 g
- locote 53 g
- Orégano 12,5 g
- Tomate 325 g
- Agua cantidad necesaria (aprox. 1600 ml)
- Laurel de España 4 g
- Leche fluida 50 ml

Tortillon de Hortalizas
Huevo 125g(50 g aproximadamente cada unidad
Zanahoria 222g
Acelga 315 g
Oregano 12.5g
Cebollita en hoja 19 g
Aceite 10g
Ensalada
Cebollita en hoja 19 g
Lechuga 158g o medio mazo grande
Aceite 15g
Tomate 130 g
Postre Ensalada de fruta
Azúcar 50g
Naranja 200 g
Banana karape 338 g
Piña 222g

Dia 2
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 544 kcal

2)FIDEO CON SALSA DE POLLO
Ingredientes Salsa de pollo

- muslo de pollo 473 g
- Aceite 25g
- Sal fina yodada 5 g
- Ajo 6 g (aproximadamente 2 dientes grandes)
- cebolla 195 g
- locote 53 g

- Tomate 325 g
- Fideo spaguetti 300 g
- Sal yodada fina yodada 5 g
- Aceite 15 g

Ensalada
Cebollita en hoja 19 g
Zanahoria 111g
Tomate 130 g
Pepino 111g
Aceite 10g
Salfina yodada 5g

Postre Jugo de Naranaja
Azúcar 50g
Naranja 1020 g

Dia 3
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 460kcal

1) **CALDO DE POROTO CON ARROZ Y ZAPALLO**

Ingredientes

- poroto ROJO O NEGRO 225g
- arroz 100 g
- queso paraguay 75 g
- Ajo 6 g(aproximadamente 2 diente grande
- cebolla 195 g
- cebollita en hoja (cebolla de verdeo) 19 g
- locote 53 g
- tomate 325 g
- zapallo 210g
- Agua cantidad necesaria (aprox. 1600 ml)
- Cebollita en hoja 19g
- Laurel de España 4g
- Leche fluida 50 ml
- Aceite 25 g

Ensalada
Salfina yodada 5g
Aceite 25 g
tomate 325 g
Cebollita en hoja 19 g
Zanahoria 111g
Perejil 25 g

Postre

Banana 810g

Dia 4
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 500kcal

ESTOFADO DE POLLO CON PAPA

Ingredientes

- Pechuga de pollo 480g
- Cebolla 195 g
- Locote 53 g
- Tomate 325 g
- Cebolla 325 g
- Zanahoria 111 g
- Papas 1120 g
- Arveja cocida o en lata 100 g
- Perejil 12,5 g
- Aceite 25 g
- Cebollita en hoja 19 g
- Ajo 6 g

- Sal yodada 5 g
- Agua cantidad necesaria

Ensalada

- Peregil 12,5 g
- Zanahoria rayada 111 g
- Repollo 240 g
- Aceite 10 g
- Limón (gotitas)
- Cebollita en hojas 19 g
- sal fina yodada 5 g

Postre jugo de piña

- piña 1110 g
- azúcar 25 g

Dia 5

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 5400kcal

Caldo de pescado

- tilapia o surubi sin hueso ni piel 450 g
- locote 53 g
- tomate 325 g
- cebollita de hoja 19 g
- agua cantidad necesaria
- zanahoria 111 g
- oregano fresco 25 g
- cebolla 195 g
- queso paraguay 50 g
- leche entera 100 ml
- aceite 25 g
- laurel de España 4 g

Ensalada

- aceite 25 g
- peregil 12.5 g
- cebollita de hoja 19 g
- lechuga 158 g
- sal fina yodada 5 g

mandioca

- mandioca 750 g
- agua cantidad necesaria

postre

- fruta (2 mandarinas 512 g)

Segunda Semana

Dia 1

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 503 kcal

Caldo de poroto con fideo y zanahoria

- poroto negro o rojo 225 g
- Fideo 55g
- Queso paraguay 50 g
- Ajo 6 g (aproximadamente 2 dientes grandes)

- Cebolla 195 g
- Tomate 325 g
- Locote 53 g
- Zanahoria 110 g
- Agua cantidad necesaria
- Cebollita en hoja 19 g
- Laurel de españa 4 g
- Leche fluida 50 ml
- Aceite 25 g

Ensalada

- sal fina yodada 5 g
- aceite 25 g
- zanahoria 111 g
- cebollita de hoja 19 g
- cebolla en cabeza 130 g
- lechuga 158 g
- gotitas de limón

postre Jugo de naranja

- azúcar 50 g
- naranja 1020 g

Dia 2
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 540 kcal

PICADITO DE POLLO

- Pechuga de pollo 480 g
- Tomate 325 g
- Cebolla 195 g
- Locote 53 g
- Zanahoria 111 g
- Ajo 6g dientes
- Aceite 25 g
- Sal yodada 5 g
- Agua cantidad necesaria

Fiedo

- Fideo tallarín 300 g
- Sal yodada
- Agua cantidad necesaria
- Perejil 25g
- Ajo 6g
- Aceite 15g
- Albahaca 25g

Opcional fideo con margarina

- Fideo tallarín 300 g
- Sal yodada
- Agua cantidad necesaria
- Perejil 25g
- Ajo 6g
- Aceite 15g
- Albahaca 25g

Ensalada
Aceite 10g
Pepino 389g
Zanahoria 111g
Tomate 195g
Postre banana
Banana810g (1 por persona)

Dia 3
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 480 kcal

GUISO DE ARROZ CON CARNE

- Carne de primera 410g
- Arroz 225gS
- Tomate 325g
- Cebolla 125g
- Locote 53g
- Aceite 25g

- Ajo 6g
- Sal yodada 5g
- Agua antidad necesaria

Ensalada
Tomate 195g
Zanahoria 111g
Perejil 12.5 g
Repollo 240g
Aceite 10g
Sal yodada 5g
Limon c/n
Postre Jugo de naranja/pomelo/zanahoria/remolacha, etc
Naranja o pomelo 1020g
Azúcar 50g

Dia 4
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 525 kcal

Caldo de Hortalizas con carne o pollo

- Fideo nido 55g
- Carne de primera 527g o pechuga de pollo 530g
- Ajo 6g
- Cebolla 195g
- Cebollita en hoja 19g
- Locote 53g
- Arroz 225gS
- Tomate 325g
- Zanahoria111g
- Zapallo 245gAjo 6g
- Laurel de España 4g

Ensalada
Cebollita en hoja 19g
Lechuga 159g
Tomate 195g
Cebolla en cabeza 130g
Zanahoria 111g
Postre fruta

Dia 5
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 550 kcal

Salsa de pollo

- Pechuga de pollo 420g
  Tomate 325g
- Cebollita en hoja 19g
- Locote 53g
- Zanahoria 111g
- Ajo 6g
- Aceite 15g
- Sal yodada 5g
- Laurel de España 4 g
- Cebolla en cabeza97,5g
- Agua cantidad necesaria
- Oregano fresco 25g

Polenta

- Harina de maíz cernida 250g
  Leche 100ml
- Queso paraguay 50g
- Cebolla en cabeza97,5g
- Aceite 10g

- Sal yodada 5g
- Agua cantidad necesaria

Ensalada

Tomate 325g

Perejil 12,5g

Aceite 10g

Postre ensalada de fruta

- naranja 200g
- manzana186g
- banana203g
- mandarina192g
- azúcar 50g

TERCERA SEMANA

Dia 1

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadas por persona 436 kcal

Grille de tilapia

- Pescado-tilapia sin espina ni piel 450g

  Aceite25g
- Sal yodada 5g
- Oregano fresco 25g
- Limón cantidad necesaria
- Ajo 6g

Puré de papa

- Papa 1050 g
- Margarina 25g
- Sal yodada g
- Agua cantidad necesaria

Ensalada

- Lechuga 158g
- Tomate 195 g
- Perejil 12,5 g
- Aceite 10g
- Choclo desgranado cocido 100g

Postre

Naranja 1360g(una grande para c/u)

Dia 2

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente

Feijao/poroto/lenteja

- Cebolla 195g
- Locote 53 g
- Tomate 325 g
- Zanahoria 111g
- Poroto negro tipo feijao 225g/poroto/lenteja
- Ajo 6g
- Sal yodada 5g
- Aceite 25g
- Cebollita en hoja 19g

Arroz Blanco

- Cebolla 195g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 5 g
- Arroz 225 g

Ensalada

- Lechuga 158g
- Perejil 12,5 g
- Zanahoria 111 g
- Aceite 10 g
- Cebollita en hoja 37 g

Postre Jugo de pomelo

- Pomelo 1020g
- Azúcar 50g
- Agua aproximadamente 250ml

Dia 3
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente
SO O Apua
- Carnaza de primera medida 488g
- Arroz 100 g
- Harina de maíz 75 g
- Tomate 325g
- Zapallo 245g
- Aceite 25g
- Cebollita en hoja 19g
- Locote 53g

Ensalada
- Repollo 240g
- Tomate 130g
- Cebolla en hoja 37,5g
- Aceite25g
- Zanahoria 111g

Postre fruta
- Piña 1500g(compoteras de aproximadamente 200g de piña cortada en cubos)

Dia 4
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 525kcal aproximadamente
Chipa guazu
- Leche fluida 150ml
- Queso paraguay 75g
- Huevo 125g (2.5 unidades)
- Choclo limpio y desgranado 600g
- Cebolla 325g
- Aceite 50g
- Sal yodada 5g

Muslo al Horno
- Muslo de pollo 607,5g
- Ajo 6 g
- Orégano fresco 25g
- Aceite c/n para untar por el envase
- Sal yodada 5g

Ensalada
- Lechuga 158g
- Cebolla en hoja 37,5g
- Tomate 130g
- Cebolla en hoja 37,5g
- Aceite10g
- Sal yodada 5g

Postre melón en cubos o ensalada de fruta
- Melón 1050g
- Azúcar 50g

Dia 5
Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente
Arroz c/poroto manteca
- Poroto manteca 75g
- Arroz 150g
- Cebolla 195g
- Aceite 25g

- Salyodada

Picado de carne

- Carne de primera picada468g
- Cebolla 195g
- Tomate325g
- Zanahoria 111g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 5g
- Locote 53g
- Ajo 6g

Ensalada

- Remolacha 280g
- Zanahoria 111g
- Choclo 50g
- Cebollita en hoja 37,5
- Tomate 195g
- Aceite 10g
- Sal yodada 5g

Postre: jugo de pomelo o naranja

- Naranja o pomelo 1020g
- Azúcar 50g

CUARTA SEMANA

Dia 1

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente

Vori vori de carne

- Ajo 6g
- Huevo 50g(una unidad)
- Carnaza de primera molida 468g
- Harina de trigo 00045g
- Harina de maíz cocida 225g
- Aceite 25g
- Tomate325g
- Zapallo 425 g
- zanahoria 111g
- sal yodada 5g
- cebolla 195g
- locote 53 g
- orégano fresco 25g

Ensalada

- lechuga 158g
- zanahoria 111g
- pepino 166,5g
- aceite 10g
- sal yodada 5g
- cebollita en hoja 37,5g

Postre ensalada de fruta

- Naranja 200g
- Manzana 186g
- Banana 203g
- Pera 188g
- Azúcar 50g
- **Dia 2**

  Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente

  Salsa para tallarín de pollo

- Ajo 6 g
- Tomate 325g
- Cebolla 195g
- Locote 53g

- Muslo de pollo 540g
- Aceite 25g
- Cebollita en hoja 19g
- Sal yodada 5g

Fideo

- Fideo tallarín 300g
- Sal yodada 5g
- Aceite aprox 5g

Ensalada

- Lechuga 158g
- Cebolla 130g
- Tomate 130g
- Cebollita en hoja 19g
- Aceite 10g

Postre mandarina

Mandarina 960g

Dia 3

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 530kcal aproximadamente

Estofado de pescado c/papas (Chupín de Pescado)

- Papa 1120g
- Pescado tilapia sin huesos ni piel 500g
- Ajo 6g
- Tomate 390g
- Cebolla 325g
- Locote 53g
- Aceite 25g
- Crema de leche 100ml
- Sal yodada 5g

Ensalada

- Lechuga 158g
- Locote rojo 53g
- Zanahoria 111g
- Aceite 25g
- Sal yodada 5

Postre jugo de pomelo o naranja

- Naranja o pomelo1020g
- Azúcar 50g

Dia 4

Rendimiento 5 porciones calorías aproximadamente por persona 550kcal aproximadamente

Guiso de poroto c/fideo

- Fideo 300g
- Poroto san francisco 225g
- Queso paraguay 50g
- Cebolla 195g
- Tomate 325g
- Locote rojo 53g
- Ajo 6 g
- Zapallo 245g
- Cebollita en hoja 19g
- Aceite 25g
- Sal yodada 5g
- Ajo 6 g

METODO DE PREPARACIONES

CALDOS

Método de preparación

1 . Limpiar el pollo o carne de vaca, dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones

2. Lavar, pelar y picar las verdaduras

3. Sellar las porciones de pollo con aceite agregar la cebolla en cabeza, locote y ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos.
4 .Luego de agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción
5. Una vez blandas las verduras incorporar el fideo
6. Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada
Observación la cantidad de agua para los caldos es de 150% más que el total de solido

Salsas
Método de preparación
1. Cortar la carne o pollo en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne con el ajo y aceite
4. Una vez sellada agregar el tomate ,luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
5. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
Pastas
Método de preparación
1. Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro agua hirviendo con 1 cda de aceite
2. Luego de 8 a 10 minutos,extraer el agua de cocción y agregar la sal
Guisos con carne de vaca o pollo
Salsas
Método de preparación
1. Cortar la carne de vaca o pollo en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear la carne con aceite y ajo
4. Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote, zapallo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
5. Incorporar el arroz o fideo y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal.
Guiso de legumbre con fideo o arroz
Método de preparación
1. Lavar las legumbres y dejar remojo un dia antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear la verduras al aceite,dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa
4. Luego de incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandosn
5.Cuando el poroto este listo agregar el fideo o arroz y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal y el queso paraguay.
Puré de papa
Método de preparación
1. Lavar, pelar y cortar las papas
2. Colocar las mismas en una olla, cubrirlas con agua y cocinarlas hasta que se ablanden
3. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hace un puré de las mismas4.Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote, zapallo y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
4. Agregar la leche, aceite y sal
5. Servir con la salsa

Soó apua
Método de preparación
1. Mezclar la carne, el huevo, 1 diente de ajo, la harina de maíz y formar esferas para el soó apúa.Lavar
2. Lavar, pelar y picar las verduras
3. Saltear las verduras en un recipiente, una vez tiernas agregar el agua (siempre a caliente)
4. Agregar en el caldo las esferas de carne y el arroz5. Servir con la salsa.
5. Cocinar por aproximadamente 20 minutos hasta que la carne y el arroz este totalmente cocida.
Esferas para vori vori
Método de preparación
1. Juntar la harina de maíz, harina y huevo
2. Humedecer la mezcla con caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas de vori
3. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal
4. Retirar del fuego y agregarla una vez lavado y picado la cebollita de hoja y el orégano

Estofados
Método de preparación
1 Limpiar el pollo o pescado y cortarlo en porciones
2.Lavar ,pelar y cortar las verduras
3.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
4.por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Polenta
Método de preparación
1 Pelar ,lavar y cortar en trozos pequeños. Saltearla en aceite
2.Previamente mezclar la harina de maíz cernida con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar.
3.Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida.
Ensalada
Método de preparación
1 Lavar la lechuga o repollo hoja por hoja
2.Lavar , y las demás verduras antes de picarlas.
Zanahoria, pelar y rallar
Cebolla, repollo, locote, lavar, piar y dejar en agua con hielo(para que queden mas suaves)
JUGOS DE FRUTAS

Jugo de naranja con zanahoria
Rendimientos 5 porciones Calorias aproximadamente por persona 100kcal
Ingredientes
Naranja grandes (200g c/u) 5 unidades
Zanahoria 200g
Azucar 50g
Agua cantidad necesaria
Preparación
1 Pelar y cortar las naranjas
2 Lavar ,pelar y cortar las zanahorias
3Licuar las naranjas con las zanahoria con el azúcar
4 Colocar y servir

Jugo de remolacha
Rendimientos 5 porciones Calorias aproximadamente por persona 100kcal
Ingredientes
Naranja medianas (120g c/u) 5 unidades
Remolacha 260g
Azúcar 50g
Agua cantidad necesaria
Preparación
1 Pelar y cortar las naranjas
2 Lavar ,pelar y cortar las remolachas
3Licuar las naranjas con las remolachas con el azúcar
4 Colocar y servir

Jugo de pomelo
Rendimientos 5 porciones Calorías aproximadamente por persona 90kcal
Ingredientes
Pomelos grandes (200g c/u) 5 unidades
Azúcar 50g
Agua cantidad necesaria

Preparación
1 Pelar y exprimir los pomelos
2 Agregar azúcar y agua
3 Colocar y servir
CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS
Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños /as. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.
Las verduras que forman parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxico para alimentos en raciones individuales por niño.
Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.
Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse sus excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.
Observación La empresa contratada podrá ajustar la proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo solicitar la autorización previa a la secretaria de Educación

Número	Alimento	Documentos
1	Arroz	R.E y R.S.P.A
2	Poroto	R.E y R.S.P.A
3	Pasta (fideo)	R.E y R.S.P.A
4	Tomate	R.E y R.S.P.A
5	Sal	R.E y R.S.P.A
6	Aceite	R.E y R.S.P.A
7	Ajo	Senave del oferente
8	Zanahoria	Senave del oferente
9	Papa	Senave del oferente
10	Pepino	Senave del oferente
11	Cebolla	Senave del oferente
12	Lechuga	Senave del oferente
13	Repollo	Senave del oferente
14	Locote	Senave del oferente
15	Carne de Vacuna	Habilitación Municipal del local de venta, carnicería o supermercado s ley 1146/66
16	Carne de pollo	Habilitación de senacsa del local de venta
17	Carne de Pescado	RS.P.A y Habilitación de Senacsa del local de venta
18	Leche entera	R.E y R.S.P.A
19	Harina de maíz	R.E y R.S.P.A
20	Harina de trigo	R.E y R.S.P.A
21	zapallo	Senave del oferente

22	orégano	Senave del oferente
23	Mandioca	Senave del oferente
24	Huevo	R.E y SEAM
25	Cebollita de hoja	Senave del oferente
26	Queso paraguay	R.E y SEAM
27	Arveja	Senave del oferente
28	Locro	Senave del oferente
29	choclo	Senave del oferente
30	Banana	Senave del oferente
31	Naranja	Senave del oferente
32	Pomelo	Senave del oferente
33	mandarina	Senave del oferente

EQUIPOS Y ELABORACION DEL ALMUERZO

La adjudicada deberá proveer a cada escuela lo siguiente:
Platos, ollas y cubiertos en cantidad necesaria
Reposición del Gas
Artículos de limpieza
Uniforme para las cocineras y todo lo necesario para la elaboración del almuerzo
Es obligación de la empresa adjudicada contratación de las cocineras para la elaboración de las comidas en las escuelas y de nutricionistas o tecnólogos de alimentos para la capacitación de las mismas y la supervisión permanente del trabajo.