ADDENDA Nº 02/2.016

POR LA CUAL SE MODIFICAN CIERTOS PUNTOS A SER TENER ENCUENTA DENTRO DE LAS BASES Y CONDICIONES DEL LLAMADO "ALMUERZO ESCOLAR EN DIVERSAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE SAN JUAN DEL PARANA – SISTEMA DE ELABORACION EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS¨. ID N° 305.699 , los cuales se citan seguidamente:

San Juan del Paraná, 20 de mayo del año 2.016.-

1. **ADDENDA 01, SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION, CRITERIOS DE DESEMPATE:**

DONDE DICE:

CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

Si dos o más ofertas empataren en precio al momento de ubicarlas de menor a mayor, se procederá a desempatar aplicando los criterios, en el siguiente orden:

a) Por el mayor porcentaje de compra comprometido a los productores de la agricultura familiar;

b) Por la mayor cantidad de contratos para la provisión de alimentos elaborados;

c) Criterios financieros: por el mayor índice de liquidez.

DEBE DECIR:

CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

Si dos o más ofertas empataren en precio al momento de ubicarlas de menor a mayor, se procederá a desempatar aplicando los criterios, en el siguiente orden:

a) Por el mayor porcentaje de compra comprometido a los productores de la agricultura familiar;

b) Por la mayor cantidad de contratos para la provisión de alimentos elaborados años(2015-2014-2013-2012-2011)

c) Criterios financieros: por el mayor índice de liquidez.

2. **ADDENDA 01, SECCION III, SUMINISTROS REQUERIDOS: "Especificaciones Técnicas"**

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS

1. **IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO**

Departamento/Distrito: SAN JUAN DEL PARANA	
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Calle Defensores del Chaco.	**Tel:** 021 - 3271616

Nombre del Gobernador/ Intendente: MIRIAM VELAZQUEZ	
Tel: 021 – 3271616	**Celular:** 0986-682840
Correo Electrónico: munisanjuan12@gmail.com	
Responsable de la Alimentación Escolar: CRISTIAN R. OJEDA ARECO	
Tel: 021 3271616	**Celular: 0983- 406091**
Correo Electrónico: munisanjuan12@hotmail.com	
Responsable Nutricionista: Nathalia Samaniego	**Nº de Registro Profesional: 494**
Tel: 021 3271616	**Celular:** 0983 642648
Correo Electrónico: nsamaniegobruno@gmail.com	
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 3 (Tres) Instituciones Beneficiadas	
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 120 (ciento veinte días de escolaridad)	

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
0728006	Esc. Bas. N°937-Frida S. de Muller	76	B° Virgen de Fatima-Telf. Cel N°0974-150225	JULIO CESAR LOPEZ PIÑEIRO	F.F 30 – O.F 003	120 días de escolaridad
0728004	Esc. Bas. N°936-Arcangelo Benedetti	75	B° Sta Rosa Guaviyu-Tel. Cel N°0985-842925	RICARDO PAULAUX	F.F 30 – O.F 003	120 días de escolaridad
0728009	Esc. Bas. N°7609-Ayumi Ono	111	B° Paraiso-Tel. Cel N°0983-575224	NILDA MARIA MENDEZ	F.F 30 – O.F 003	120 días de escolaridad
5597	Esc. Bás. Nº 641 "Prof. Emilio Romero Pereira"	140	B° San Luis del Paraná, Tel Cel N°0985-785618	Lic. Nilda Peralta	F.F 30 – O.F 003	120 días de escolaridad
5595	Esc. Básica N°935 San Nicolás	214	B° San Nicolás-Telf Cel N°0983-147207	Lic. Nancy E.Acosta	F.F 30 – O.F 003	120 días de escolaridad

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**EN EL RECETARIO SE ESTABLECEN LAS CANTIDADES EXACTAR DE LAS COMIDAS POR CADA MENU, LAS MISMAS OSCILAN DE 400 KCAL A 500 KCAL.** Semana 1 Dia 1…430 kcal Dia 2….460 kcal Dia 3….410 Kcal Dia 4….428 Kcal Dia 5…450 kcal Semana 2 Dia 1…430 kcal Dia 2….448 kcal Dia 3…470 Kcal Dia 4….465 Kcal Dia 5…420 kcal Semana 3 Dia 1….425 kcal Dia 2….470 kcal

	Dia 3…410 Kcal Dia 4….428 Kcal Dia 5….470 kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**a partir de la 07:00 hs de la mañana**
Horario de distribución	**Para el turno mañana de 11:00 hs a 12:00 hs. Para el turno tarde de 12:00 hs. A 13:00 hs.**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	**Plato Principal + guarnición +postre**
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	**SE COMPLETA EL MENU DE 1 A 3 SEMANA Y LUEGO ES CICLICO SE VAN REPITIENDO**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**SE COMPLETA EL ANEXO B**
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	**ELABORADO EN LA INSTITUCION EDUCATIVA.-**

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	La Municipalidad de San Juan del Paraná para una mejor coordinación de actividades y en cumplimiento del Objetivo propuesto ha conformado una comisión de control dedicada en forma exclusiva para el control en forma correcta del almuerzo escolar por monitoreo y fiscalización. Esta comisión de control estará compuesta por un representante del Ejecutivo Municipal y el Director de cada Escuela beneficiada. Esta Comisión es la única autorizada a realizar actividades con la empresa adjudicada, debiendo en forma quincenal emitir un informe referente al tema a la Intendencia, manifestando el cumplimiento o no del proveedor con las especificaciones técnicas requeridas.

3. Ejemplo de 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	Guiso de carne con arroz
Guarnición	Ensalada de lechuga con tomate y zanahoria rallada	Ensalada de repollo con remolacha y tomate	Ensalada de pepino, tomate y zanahoria rallada	Ensalada de lechuga con zanahoria rallada y tomate	Ensalada de remolacha, choclo y tomate
Postre	Naranja	Manzana	Banana	Manzana	Banana
Kcal p/ porción	**430kcal**	**460kcal**	**410kcal**	**428kcal**	**450kcal**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con fideo fino	Guiso de Fideo codito con pollo	Vori Vori de Carne	Guisado de arvejas con arroz	Pollo a la jardinera
Guarnición	Ensalada de repollo con remolacha y tomate	Ensalada de lechuga con tomate y zanahoria rallada	Ensalada de pepino con tomate y lechuga	Ensalada de lechuga con zanahoria rallada y tomate.-	Ensalda de pepino con tomate y lechuga
Postre	Manzana	Manzana	Banana	Naranja	Manzana
Kcal por porción	**430kcal**	**448kcal**	**470kcal**	**465kcal**	**420 kcal**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Plato Principal	Puchero con Fideo	Picadito de pollo con fideo a la manteca	Locro con carne	Salsa de pollo Arroz con queso	Guiso de fideo cortadito o codito con carne
Guarnición	Ensalada de lechuga con tomate Y zanahoria rallada	Ensalada de repollo con Zanahoria rallada y tomate	Ensalada de Remolacha, Choclo y tomate	Ensalada de lechuga con zanahoria rallada y tomate	Ensalada de Pepino con tomate y lechuga
Postre	Manzana	Naranja	Banana	Manzana	Banana
Kcal por porción	**425 kcal**	**470kcal**	**410kcal**	**428kcal**	**470kcal**

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

4. Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías del Menú por una persona y los ingredientes para cinco personas

		SEMANA 1			
DÍAS		**MENÚ/INGREDIENTES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA CASERA**	**PREPARACIÓN**
DÍA 1 **430 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**CALDO DE POROTO CON FIDEO** Poroto negro o rojo Fideo Nido Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Zapallo Cebollita de hoja Laurel Ajo Aceite Sal yodada Agua	150gr 75gr 50 gr 150gr 150 gr 80 gr 200 gr 25gr 5 gr 6gr 25ml 2.5 gr C/N	Poroto 2,5 taza chica; Fideo 1 puño (moñito; Tomate 1,5 tomate chico; 2.5cebolla chica; zapallo 50 gr: 1 trocito; Aceite 2 Cda sopera; ajo 4 diente; sal 1 cucharadita; 1 hoja de laurel	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 DE LECHUGA Y TOMATE** Lechuga Tomate Zanahoria rallada Aceite sal Limón	250gr 150 gr 50 gr 10 ml 1 gr 25 ml	Lechga ½ plato; 2 tomates pepueños; zahora 3 cdas; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, agregar el limón, la sal y el aceite, servir
	POSTRE	Naranja	140 gr c/u		Lavar y Pelar la naranja
DÍA 2 **460 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Tallarín con salsa Boloñesa** **Salsa** Ajo Tomate Cebolla Locote Carne molida Aceite Sal yodada **Fideo** Fideo Spaghetti Sal yodada Aceite	5gr 250gr 150gr 50gr 450gr 25ml 2,5gr 350gr 1gr 10ml	Ajo 4 diente; 2.5 Tomate chico; 1.5 Cebolla chica; ; Aceite 2.5 Cda sopera; sal 1 cucharadita; carne molida 5 puños	**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 agua en un recipiente, agregar el fideo spaghetti 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 remolacha tomate Aceite Sal yodada Limón	150gr 150gr 100gr 10cc 1gr 25ml	3 porción de repollo; remolacha 10 cdas; tomate 1 pequeños; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto.	Hervir la remolacha, Lavar y cortar los vegetales, colocar en un bol e incorporar el aceite, la sal y el limón.
	POSTRE	Manzana	140gr c/u		Lavar la manzana y consumir
Día 3 **410 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo o muslo entero sin piel Tomate	300gr 300 gr	Pollo en trocitos pequeños 3 puños; 2 tomate chico; 1 cebolla chica; Aceite 2 Cdas sopera; sal 1	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trocitos. Lavar, pelar y cortar las verduras

		Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua **Arroz** Arroz Aceite Agua Sal yodada	200 gr 80gr 6gr 25ml 2,5gr CN 250gr 10ml CN 1gr	cucharadita; 4 tazas chicas de arroz; locote 1 chico; 1 cda de aceite para el arroz; sal yodada ½ cdta	Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente, hasta cubrir los ingredientes, 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 vegetales** Zanahoria Tomate Pepino Aceite Sal yodada Limón	80gr 150gr 100gr 10ml 1gr 25ml	4 zanahoria chicas; 2 tomates pequeños; pepino 1 pequeño; aceite 1 cda; sal yodada ½ cdta; limón a gusto.-	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria y agregar la sal, limón y aceite.
	POSTRE	banana	70 gr c/u		Lavar, Pelar y servir la Banana
Día 4 **428 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**So ‘o apu´a** Carne molida Tomate Cebolla Locote Zapallo Cebollita de hoja Harina de maiz Sal yodada Aceite	400gr 250gr 200gr 200gr 200gr 25gr 50gr 2,5gr 25ml	Carnaza de primera molida 4 puños; Harina de maíz 1 taza chica; cebollita 5 unidad pequeña; cebolla 5 unidad; zapallo 5 trozos; tomate 2.5 unidad pequeño; sal yodada 1 cdta; aceite 2 cdas	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 agua caliente) junto con el zapallo en trozos pequeños, las esferas de carne. Cocinar por aproximadamente 20 minutos.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Lechuga** Zanahoria lechuga Tomate Aceite Limón Sal yodada	100gr 25gr 100 gr 10gr 25ml 1gr	Zanahoria 5 unidad; lechuga ½ plato; tomate 1 unidad pequeño; aceite 5 cditas;	Lavar y cortar los vegetales en una fuente, Agregar la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	Manzana	140gr c/u		Lavar y servir la manzana
Día 5	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de carne con arroz**		Carne de primera: 5	Cortar la carne en trozos

450 kcal		Carnaza Tomate Cebolla Ajo Perejil Aceite Sal yodada Agua **Arroz**	450gr 250gr 200gr 6 gr 125gr 25ml 2,5gr C/N 50 gr	puños; arroz 1 taza chica; tomate:2.5 unidad; cebolla: 2 unidad mediana; ajo 5 dientes;aceite 2 cda; sal 1 cdta	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. En un bol poner el arroz hacer hervir hasta que quede blando agregarle el queso. Servir con la salsa
GUARNICIÓN		**Ensalada de vegetales** Remolacha Tomate Choclo Aceite Limón Sal yodada	250 gr 150 gr 100 gr 10 ml 25ml 1 gr	Remolacha 12 cdas; 2 tomates pequeños; 5 cddas de cloclo; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto.-	Hervir la Remolacha Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, agregar el choclo el cual debe ser enlatado junto con la sal, aceite y el limón
POSTRE		banana	70gr c/u		Lavar y Pelar la Banana

		SEMANA 2			
DÍAS		**MENÚ/INGREDIENTES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA CASERA**	**PREPARACIÓN**
DÍA 1 **430 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**SOYO con fideo fino** Carnaza de primera molida Tomate Cebolla Locote Ajo Aceite Sal yodada Agua Fideo fino	400g 250gr 200gr 200gr 6r 25ml 2,5gr C/N 200 gr	Carnaza de primera molida 4 pulos; tomate 2.5 unidad; cebolla 2 unidad; ajo 4 dientes; sal 1 cdta; aceite 2 cdas; fideo 2 puños	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 el fideo retirar del fuego.
	GUARNICIÓN	**ENSALDA DE VERDURAS** repollo remolacha tomate **Limón** **Aceite** **sal**	 150 gr 150 gr 200 gr 25ml 10ml 1 gr	Repollo 3 porción; remolacha 3 cdas grande; tomate 2 unidades; limón a gusto; aceite 1 cda ; sal ½ cucharita	Hervir la Remolacha Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, agregar junto con la sal, aceite y el limón
	POSTRE	Manzana	140 gr c/u		Lavar y servir la Manzana
DÍA 2 **448 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso fideo codito con pollo** Pechuga Fideo codito Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua	 400gr 150gr 250gr 200gr 55gr 25ml 6gr 2,5gr C/N	Pechuga de pollo 2**;** fideo 2 tazas pequeñas; tomate 2.5 unidad; cebolla 2 unidad; locote 4 unidad; aceite 2 cdas; ajo 4 dientes; sal 1 cdita; agua cantidad necesaria	**Guiso arroz con carne vacuna** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Agregar agua caliente e Incorporar el fideo cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** lechuga Tomate Zanahoria rallada Aceite Limón Sal Yodada	 25gr 250gr 50 gr 10ml 25ml 1gr	Lechua ½ plato chico;zanahoria: 2 unidades; tomate 2 unidades; limón a gusto; aceite 1 cda; sal ½ cucharita	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños y agregar la sal, aceite y limón
	POSTRE	Manzana	140 grs c/u		Lavar y servir la manzana
Día 3 **470 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Vori vori de carne** carne vacuna Locote Tomate Zapallo Zanahoria Harina de maíz Orégano fresco Ajo Sal yodada	 500gr 80gr 250gr 400gr 125gr 250gr 12,5gr	Carnaza de primera 5 puños; locote 6 cdas; tomate 2.5 unidad; zapallo 5 porción; zanahoria 6 unidad; sal 1 cdta; ajo 4 dientes harina de	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

		Aceite	5gr 2,5gr 25ml	maíz 4 tazas pequeñas; aceite 2 cdas	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** Pepino Tomate lechuga Aceite Sal fina yodada Limón	 200gr 100gr 25 gr. 10ml 1 gr 25ml	 Pepino 2 unidad mediana; tomate 1 unidad pequeña; lechuga ½ plato; limón a gusto; aceite 1 cda	Lavar y Pelar el pepino, cortar el tomate colocar en un bol e incorporar el aceite, la sal y el limón.
	POSTRE	Banana	70 gr c/u		Lavar y Pelar la Banana, servir
Día 4 **465kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Guisado de arvejas** Arvejas FRESCAS Arroz Tomate Cebolla Locote papa Aceite Ajo Sal yodada Agua	 250gr 150gr 250gr 200gr 200gr 250 gr 25ml 6gr 2,5gr C/N	 Arvejas 4 tazas; arroz 3 tazas; tomate 2.5 unidad; locote 5 unidad; aceite 2 cdas; ajo 4 dientes; sal yodada 1 cdta; agua C/N.-	Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar la papa, la arveja, cebar con agua caliente y agregar el arroz Apagar el fuego y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	**Ensalada de vegetales** Lechuga Zanahoria Tomate Aceite Limón Sal Yodada	 250gr 150 gr 100 gr 10gr 25ml 1gr	Lechuga 5 platos chicos; zanahoria 7 unidad pequeña ; tomate 1 mediano; aceite 1 cda; limón a gustos; sal 1/2 cdta	Lavar y cortar la lechuga, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar el aceite, la sal y el limón.
	POSTRE	Naranja	140ml c/u		
DÍA 5 400 kcal	**PLATO PRINCIPAL**	**Pollo a la jardinera** Pechuga de pollo Cebolla Zanahoria	 450gr 200gr 175gr	Pollo cortado 5 puños; cebolla 2 unidad; zanahoria 8 unidad	retirar la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, colocar en una olla con aceite. Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior,

		Papa Arvejas Ajo Tomate Aceite Sal yodada	350gr 125gr 1g 150gr 25 ml 2,5gr	pequeña; papa 23 cdas; arvejas 2 tazas pequeñas; ajo 4 dientes; tomate 1.5 unidad; aceite 2 cdas; sal 1 cdta	junto con la arveja (fresca), y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente.
	GUARNICIÓN	**Puré** Papa Manteca leche sal	 500 gr 100 gr 150 cc 1 gr	Papa 33 cdas; manteca 6 cdas, sal ½ cdta	**Puré:** cocinar las papas en agua hirviendo, hasta que se ablanden. Retirar y aplastar hasta formar un puré, mezclar con la manteca la leche y sal
		Ensalada de vegetales Pepino Tomate lechuga Aceite Sal fina yodada Limón	 200gr 100gr 25 gr. 10ml 1 gr 25ml	Pepino 2 unidad mediana; 1 tomate; lechuga ½ plato; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños y agregar la sal, aceite y limón
	POSTRE	Manzana	140gr c/u		Lavar y servir la manzana

		SEMANA 3			
DÍAS		**MENÚ/INGREDIENTES**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**UNIDAD DE MEDIDA CASERA**	**PREPARACIÓN**
DÍA 1 **425 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Puchero con fideo** **Carne** Tomate Zapallo Zanahoria papa Cebolla Locote Cebollita de hoja Agua	 300 gr 150gr 250gr 250gr 175gr 250 gr 200gr 100gr	Carne 3 puños; tomate 2 pequeños; zapallo 3 porcion; zanahoria 5 medianos; papa 9 cdas; cebolla 2.5 unidad mediana; locte 4 unidad;	Cortar la carne, sellar con ajo, Lavar, pelar y picar las verduras. agregar la cebolla con el locote, tomate y zanahoria e incorporar el agua para la cocción cuando están tiernas agregar el zapallo la papa. Y el fideo Por último agregar la sal y cebollita en hoja picada, retirar del fuego y servir.

		Sal yodada Fideo spaguetti	c/n 2,5 100 gr	cebollita 5 cdas, agua c/n; sal yodada 1 cdta fideo 1 puño	
	GUARNICIÓN	**Ensalada de Lechuga y Tomate** Lechuga Tomate Zanahoria rallada Aceite Limón Sal yodada	250gr 250 gr 50 gr. 10ml 25ml 1 gr	Lechuga 5 platos; tomate 2.5 unidad; zanahoria 2 unidad; aceite 1 cda; limón a gusto; sal ½ cdta.-	Lavar y cortar en una fuente los vegetales, agregar la sal, aceite y el limón
	POSTRE	**Manzana**	140 gr c/u		Lavar y servir la Manzana
Día 2 **470 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de pollo con fideo a la manteca** Pechuga de pollo Fideo Fino Manteca Tomate Cebolla Locote Zanahoria Aceite Laurel Sal yodada Agua	450gr 350gr 100 gr 250gr 200gr 100gr 175gr 25gr 5 hoja 2,5 gr c/n	Pechuga de pollo 4 puños; fino 3 puños; manteca 5 cdas; tomate 2.5 unidad; cebolla 2 unidad; locote 4 unidad pequeña; zanahoria 5 medianas; aceite 1 cdas; laurel 5 hojas; sal 1 cdta.-	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.
	GUARNICIÒN	**Ensalada de verduras** Repollo Zanahoria tomate Aceite Sal Limón	150 gr 150gr 250 gr 10 ml 1gr 25ml	Repollo 3 porción; zanahoria 5 unidad mediana; tomate 2.5 unidad; aceite1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal y el limón, para servir
	POSTRE	Naranja	140 gr c/u		Lavar y Pelar la naranja, servir
DÍA 3	**PLATO**	**Locro**			Lavar el locro y dejar remojo un día antes o

410 kcal	**PRINCIPAL**	Carne magra vacuna Locro Zapallo Tomate Locote Cebolla Cebollita de hoja Ajo Agua Sal yodada Aceite	400gr 250gr 350gr 200gr 100 gr 150 gr 25gr 5gr C/N 2,5 gr 25ml	Carne magra 4 puños; locro 4 tazas; zapallo 4 porción; tomate 2 unidad; locote 4 unidad mediana; cebolla 2 cebollas pequeñas; cebollita 2 cdas; ajo 4 dientes; sal 1 cdta; aceite 1 cda	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** Remolacha Tomate Choclo Aceite Sal fina yodada Limón	 250gr 150gr 100gr 10ml 1 gr 25ml	Remolacha 17 cdas; toma 2 pequeños; coclo 5 cdas; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto	Hervir la Remolacha Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, el choclo debe ser enlatado para la ensalada, agregar el choclo junto con la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	**Banana**	**70 gr c/u**		**Lavar y Pelar la Banana**
Día 4 **428 kcal**	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de pollo con arroz** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Zanahoria Ajo Aceite Sal yodada Laurel Orégano Agua Arroz	 450gr 325gr 150gr 100gr 200gr 6gr 25ml 2,5 gr c/n C/n c/n 250 gr	Pechuga de pollo en trozos pequeños 4 puños; tomate 3 medianos; cebolla 2 unidad pequeña; locote 4 unidad pequeño; zanahoria 7 unidad pequeño; ajo 4 dientes; aceite 1 cda; sal 1 cdta; laurel a gusto; arroz 4 tazas	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo 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, dejar cocinar y luego retirar del fuego. Cocer el arroz en agua hirviendo, una vez que esté cocido. Retirar y servir con la salsa.
	Guarnición	**Ensalada de Vegetales** Lechuga Zanahoria tomate Aceite Sal fina yodada Limón	 25gr 100gr 100 gr. 10 ml 1gr 25ml	Lechuga ½ plato; zanahoria 4 unidad pequeña; tomate 1 unidad pequeña; 1 cda de aceite, sal ½ cdta; limón a gusto	Lavar y cortar la Lechuga, rallar la zanahoria colocar en un bol e incorporar el aceite, la sal y el limón.

	Postre	**Manzana**	140 gr c/u		Lavar y servir la manzana
DÍA 5 470 kcal	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso fideo cortadito con carne** Pechuga Fideo codito Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada 1 cdita Agua	400gr 150gr 250gr 200gr 200gr 25ml 6gr 2,5gr C/N	Pechuga de pollo en trozo pequeños 4 puños; fideo 3 tazas; tomate 3 pequeños; cebolla 2 unida pequeño; locote 4 unidad pequeña; aceite 1 cda; ajo 4 dientes; sal yodada 1 cdta.-	Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear la carne 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** Pepino Tomate lechuga Aceite Sal fina yodada Limón	200gr 100gr 25 gr. 10ml 1 gr 25ml	Pepino 2 unidad mediana; 1 tomate; lechuga ½ plato; aceite 1 cda; sal ½ cdta; limón a gusto	Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños y agregar la sal, aceite y limón
	POSTRE	Banana	70 gr c/u		Lavar, Pelar y servir la Banana

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

5. Descripción de la modalidad empleada

Los alimentos serán elaborados en la Institución Educativa.

5.1 Descripción de la modalidad empleada

a) La presentación 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 SAN JUAN DEL PARANA.
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.

5.2 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)
- Las mercaderías deberán ser transportadas a las Instituciones Educativas dos veces a la semana, es decir que no se deberán llevar todas las mercadería para una semana de una sola vez, esto especialmente en cuanto a las frutas y verduras que deberán ser provistas dos veces a la semana de manera a conservar la frescura de las mismas.
- Así también las carnes deberán ser transportadas de manera de conservar en todo momento la cadena de frío. No se tendrá en cuenta el peso de las carnes presentadas de manera congelada.

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.

5.3 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.

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 enzimático, en cajas de madera o cartón según corresponda	Refrigerado entre 4°C y 7°C parte inferior.		
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.	

5.4 Equipamiento Básico: la empresa proveerá a las distintas Instituciones de:

- 1 Frezzer
- 1 Cocina industrial con la correspondiente garrafa para el gas.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos (estanterías, frascos, potes, etc.)
- Pileta de lavado para utensilios
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes, verduras y alimentos cocinados, bol, etc.)
- Utensilios para servicio (platos, cucharas, vasos, etc.) en cantidad necesaria conforme a la cantidad de niños beneficiados en cada Institución. Los platos y vasos serán de plástico resistente, los platos serán hondos. En caso de que los utensilios se rompan o se encuentren en mal estado correrá por cuenta de la empresa proveedora la reposición de los mismos.
- Tachos grandes para basura.
- Artículos de limpieza.
- Botiquín de primeros auxilios.

Todo a cargo de la empresa adjudicada, además deberá encargarse de la correcta higiene de todos los utensilios utilizados. Una vez finalizado el Contrato la empresa adjudicada podrá retirar el equipamiento.

5.5 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 a cargo de la empresa adjudicada. **Capacitación:** se realizará capacitaciones dirigidas a las cocineras como mínimo cada 2 meses.

5.6 DEL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS PARA LA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR

a) De los productos provenientes de la actividad agropecuaria: La empresa adjudicada deberá comprometerse, mediante cláusula incorporada en el Contrato, a adquirir los productos provenientes de la actividad agropecuaria, de Productores u Organizaciones de Productores Agropecuarios de la Agricultura Familiar, cuya producción primaria se realice dentro del distrito de la ciudad de San Juan del Paraná (para lo cual presentará una lista de dichos proveedores al momento de la firma del contrato); salvo caso de aquellos productos que por la época escaseen en dicho territorio o no se produzcan en el mismo. Todo esto en virtud del Decreto 1056/13.

b) De los demás productos alimenticios: no se admitirán productos a granel (arroz, fideo, poroto, azúcar, harina y otros), los productos utilizados deberán ser envasados en fábrica. Para lo cual se realizaran estrictos controles en las Instituciones Escolares a los efectos de comprobar el cumplimiento del mismo.

5.7 DEL PERSONAL CONTRATADO

El personal contratado para llevar adelante la elaboración y provisión del almuerzo escolar deberá ser del Distrito de San Juan del Paraná, preferentemente cercanos a cada una de las Instituciones beneficiadas.

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 contrata, quedando exenta la Municipalidad de San Juan del Paraná de cualquier vínculo o relación laboral con el personal que presta servicios para la empresa.

La empresa adjudicada deberá hacerse cargo de cualquier accidente de trabajo que ocurra con dicho personal en horario de trabajo.

5.8 CONTROL DE CALIDAD

La Municipalidad de San Juan del Paraná para una mejor coordinación de actividades y cumplimiento del Objetivo propuesto ha conformado una comisión de control dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar por monitoreo y fiscalización. Esta comisión de control estará compuesta por un representante del Ejecutivo Municipal y el Director de cada

Escuela beneficiada. Esta Comisión es la única autorizada a realizar actividades con la empresa adjudicada, debiendo en forma quincenal emitir un informe referente al tema a la Intendencia

Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se llevarán a cabo de forma individual, o en coordinación con el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN.

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 proveída 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.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN DEL PARANÁ
U.O.C.

CRISTIAN R. OJEDA ARECO
Encargado UOC