

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Municipalidad de Carmen del Paraná
Uoc Carmen del Parana**

Nombre de la Licitación:

**PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, COCINANDO EN LAS
ESCUELAS DE CARMEN DEL PARANÁ.-**
(versión 2)



Publicado el:

01/10/2024

"CONTENIDO DEL AVISO DE INTENCIÓN DE COMPRA"
Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

Nombre de la Licitación:	PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, COCINANDO EN LAS ESCUELAS DE CARMEN DEL PARANÁ.-
Convocante:	Municipalidad de Carmen del Paraná
Unidad de Contratación:	Uoc Carmen del Parana

CONDICIONES GENERALES

Descripción del bien, servicio u obra a ser adquirido

La Descripción del bien, servicio u obra a ser adquirido será conforme se establece en las bases:

PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, COCINANDO EN LAS ESCUELAS DE CARMEN DEL PARANÁ.-

Criterios de evaluación a ser utilizados

El criterio de evaluación ha ser utilizado en el presente procedimiento de contratación será:

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.

En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
7. Declaración Jurada de Declaración de Personas, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)

8. Documentos legales .Oferentes.

8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC (*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)

8.2. Personas Jurídicas.

1. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la

Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

a) Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los tres últimos años (2020, 2021 y 2022).

b) Endeudamiento: pasivo total / activo total. No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los tres últimos años (2020, 2021 y 2022). c) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los últimos tres años (2020, 2021 y 2022), no deberá ser negativo.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

- Certificado de Cumplimiento tributario vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas
- Balances cerrados de los años 2020, 2021 y 2022

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos años [2020-2021-2022]. Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.

Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos fresco.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida
- Copia de contratos anteriores con las actas de cumplimiento satisfactorio
-

Capacidad Técnica

El oferente deberá:

Para la ejecución del servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveer los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas.

El proveedor está obligado bajo los términos del contrato y las especificaciones técnicas al respecto, a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, tal como se estipula en el contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato.

- a) Contar con los registros sanitarios habilitantes y vigentes de acuerdo al rubro ofertado.
- b) Contar con el documento que acredite que los productos son de producción nacional.
- c) Los productos envasados a ser utilizados para la elaboración de los menús deben contar con el RSPA pertinente, vigente.
- d) Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
- e) Contar con el personal requerido de acuerdo a lo establecido en cuanto a capacidad y cantidad y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
- f) La empresa y el personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.
- g) Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio, de los ingredientes de los alimentos que componen el almuerzo/cena.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

<p>a. Registro de Establecimiento, vigente otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar.</p> <p>En los casos de consorcios, el elaborador deberá cumplir con este requerimiento.</p>
<p>b. Certificado de Producto y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente.</p>
<p>c. Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.</p>
<p>d. Declaración Jurada de contar con los equipamientos, enseres y utensilios para la correcta elaboración de los alimentos.</p> <p>e. Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.</p>
<p>f. Certificado de Cumplimiento en Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por el INAN. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar.</p> <p>En caso de consorcios, él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.</p>
<p>g. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.</p>

Otros criterios que la convocante requiera

El oferente deberá contar con un local propio o en alquiler, donde deberá almacenar los productos para su entrega inmediata.

Plazos y condiciones para la ejecución contractual

Los plazos y condiciones establecidos para la ejecución contractual serán los siguientes:

La entrega del almuerzo/cena escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar:

Las raciones de almuerzo escolar deberán ser entregados durante 40 días hábiles, a partir del 01 de octubre hasta el 25 de noviembre del corriente.-

Ítem	Descripción del bien	Institución educativa	Dirección de entrega	Cantidad de matriculados	Turno escolar	Días y horarios de Distribución	Responsable de la recepción
1	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 7902 San Francisco	24 de abril entre Héroes Carmeños y 9 de marzo B° San Francisco	84	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Lic. Silveria Rodas – Directora
2	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 1586 Fulgencio Yegros	Calle 7 Kambay	25	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Lic. Alcides Ayala
3	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 1590 Mcal. Francisco Solano López	Calle 2 Central	42	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Prof. Alfonso Villalba
4	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 2315 Sara de Centurión	Calle A Caraguata	33	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Lic. Mirian Ayala

5	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 5197 San Juan Bosco	Yacarey	32	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Prof. Berta Escobar
6	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 744 Niños Mártires de Acosta Ñu	Ka`atymí	18	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Prof. Luisa Barboza
7	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 1587 Virgen de Fátima	Yvyraity	13	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Prof. Javier Maciel
8	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 1587 Capitán Pedro Juan Caballero	Cerrito	6	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Lic. Mirta Brizuela
9	Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de cocinando en las escuelas	Escuela Básica N° 67 Germán Wilcke	Calle 15 de Agosto entre Asunción y Julia M Cuesto. B° San Blas	351	Mañana y Tarde	Lunes a Viernes Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	Lic. Rosa María Martínez

Indicadores de cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Informes mensuales o final

Serán presentados 2 Informes

Frecuencia: mensual.

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Octubre 2024</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Noviembre 2024</i>

Cantidades requeridas

Las cantidades requeridas para esta contratación serán:

Ítem	Código Catálogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima
1	90101603-9997	Servicio de provision de almuerzo escolar	Ración	UNIDAD	12.080	24.160

Condiciones de pago

Las condiciones y plazos de pago serán las siguientes:

<p>Formas y condiciones de pago</p> <p>El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:</p> <p>1. Documentos Genéricos:</p> <p>1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;</p> <p>2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;</p> <p>3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;</p> <p>4. Certificado de Cumplimiento Tributario;</p> <p>5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;</p> <p>Solicitud de Pago de Anticipo</p> <p>El plazo entro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:</p> <p>Las condiciones para la solicitud del pago de anticipo son como se establecen a continuación: Se otorgará un anticipo del 30% (treinta por ciento) del monto total del contrato en caso de que el contratista adjudicado sea MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresas) conforme a lo dispuesto en el art. 188° de la Ley de presupuesto 7050/23. La empresa adjudicada debe presentar junto a la solicitud de pago de anticipo, la cedula mipymes emitido por el MIC.</p> <p>a. Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo: 03 (tres) días hábiles, a partir de la firma del contrato</p> <p>b. Dirección: calle Germán Wilcke casi Boqueron - Carmen del Paraná</p> <p>c. Horario de atención: 07:00 am a 13:00 pm</p> <p>d. Oficina y/o departamento: Mesa de Entrada</p> <p>e. Responsable de la recepción: a traves de la Secretaria General a Cargo de la Sra. Susana Barreto</p> <p>f. Plazo o fecha en la cual se abonará al contratista el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud: 03 (tres) días corridos contados a partir de la fecha de presentación de la solicitud de anticipo</p>
--

g. Forma de amortización del monto anticipado con relación a las certificaciones realizadas: monto anticipado se deducirá la totalidad del valor adjudicado.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente clausula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Declaracion Jurada

Otros requerimientos de la convocante

1. Recetario del menú cíclico

Platos Principales.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
--------	--------------	------------	-----------	-------------

Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía : 308 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gr Nivel Escolar: 300 gr	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote y la sal yodada.
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua caliente.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 55 gr	Lechuga	30 gr	24 gr	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 gr	19 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 gr	8 gr	
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Salsa de carne con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción Nivel inicial 70 gr salsa + 90 gr arroz Edad escolar 100 gr salsa + 130 gr arroz	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz: Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr c/n	69 gr 50 gr 16 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Pelar, lavar, y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Resolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por unos 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía : 271 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gr Nivel Escolar: 350 gr	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Vori Vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía : 398 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gr Nivel Escolar: 350 gr	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate			
	Zanahoria	25 g	24 g	
	Cebolla	20 g	16 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Locote	10 g	9 g	
	Queso Paraguay	10 g	8 g	
	Aceite	10 g	10 g	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Orégano	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga	30 gr	28 gr	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 gr	19 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 gr	8 gr	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 gr	0.5 gr	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Locro	Carne vacuna magra	80 gr	70 gr	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.
Rendimiento:	Zapallo			
1 porción	Locro	60 gr	32 gr	
	Tomate	40 gr	gr	Pelar, lavar y picar los vegetales. Reservar.
Energía:	Zanahoria	25 gr	40 gr	
343 kcal	Cebolla	20 gr	gr	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
	Locote	10 gr	24 gr	
Peso por porción	Aceite	10 gr	gr	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
	Cebollita de hoja	5 ml	16 gr	
Nivel inicial:	Ajo	5 gr	9 gr	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que esté blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
240 gramos	Sal yodada	0,5 gr	8 gr	
Edad escolar:	Laurel	0,5 gr	5 ml	Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
350 gramos	Agua potable	0,2 gr	5 gr	
		c/n	0,5 gr	
			0,5 gr	
			0,2 gr	
			c/n	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 gr	29 gr	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 gr	gr	Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía:	Zanahoria	10 gr	15 gr	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
38 kcal	Aceite	3 ml	8 gr	Servir.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 gr	3 ml	
55 gr			0,5 gr	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:				
2 unidades				
Energía:				
126 kcal				

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
---------------	---------------------	-------------------	------------------	--------------------

Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Nivel inicial 70 gr salsa+170 gr polenta Edad escolar 100 gr salsa+250 gr polenta	70 gr 60 gr 10 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	69 gr 52 gr 9 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 14 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	Salsa de pollo: Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por último, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas, agregar la sal. Polenta: Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
--	--------	--------	--------	----------------------------------

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía : 317 kcal Peso por porción: 200 gr Nivel Inicial: 200 gr Nivel Escolar: 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne Rendimiento: 1 porción Energía : 316 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gr Nivel Escolar: 300 gr	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50 g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote y la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua caliente. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní	30 gr	30 gr	Servir Observación: Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego de Merienda Escolar.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Albóndiga de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz Nivel Escolar: 100 gr salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	Albóndiga Pechuga de pollo Tomate Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 gr 60 gr 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 gr 42 gr 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Albóndigas Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
----------------	---------------------	-------------------	------------------	--------------------

Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía : 296 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa + 90 gr de arroz Nivel Escolar: 100 gr de salsa + 130 gr arroz	Salsa de pollo			Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria			
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 gr	Remolacha	40 gr	27 gr	Lavar, cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en pequeños cubos. Luego lavar y cortar en cubos pequeños los demás ingredientes. Colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 gr	19 gr	
	Cebolla	10 gr	9 gr	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
----------------	---------------------	-------------------	------------------	--------------------

Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción Nivel inicial 70 gr picadito+110 gr puré Edad escolar 100 gr picadito+160 gr puré	Picadito: Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas: Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	50 gr 59 gr 16 gr 14 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 134 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubo pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado, agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
Rendimiento: 1 porción	Azúcar	10 gr	10 gr	Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente.
Energía: 110 kcal	Fécula de maíz	5 gr	5 gr	Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio-minino), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.
	Cascara de naranja o limón	c/n	c/n	Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
	Vainilla o canela	c/n	c/n	Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir frío.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de pollo	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpia el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 351 kcal	Harina de maíz	40g	40g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
Peso por porción:	Tomate	25g	24g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
Nivel Inicial: 240 gr	Zanahoria	20g	16g	Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (Vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
Nivel Escolar: 350 gr	Queso Paraguay	10g	10g	Agregar las bolitas del Vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
	Cebolla			
	Locote	10g	9g	
	Aceite	10g	8g	
	Orégano	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,5g	0,5g	
	Agua potable	0,2g	0,2g	
		c/n	c/n	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Rendimiento:	Repollo	30 gr	24 gr	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Tomate	20 gr	19 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:	Zanahoria	10 gr	8 gr	
40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
55 gr				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:				
2 unidades				
Energía:				
126 kcal				

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto	Tomate	70 gr	69 gr	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Fideo	40 gr	30 gr	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20 gr	20 gr	Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
Rendimiento	Queso Paraguay	15 gr	15 gr	Por último, agregar la cebollita en hoja.
1 porción	Cebolla	15 gr	14 gr	Observación: si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o 1 hora antes en agua caliente.
Energía	Locote	10 gr	8 gr	
317 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción	Cebollita de hoja	5 gr	5 gr	
Nivel inicial	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
200 gramos	Ajo	0,5 gr	c/n	
Edad escolar	Agua potable	c/n		
300 gramos				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria	30 gr 20 gr 10 gr	28 gr 19 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños.
Energía: 39 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0.5 gr	8 gr 3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir.
Peso por porción: 60 gr			0.5 gr	
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía : 340 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gr Nivel Escolar: 300 gr	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras y fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So' o apu'a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gr Nivel Escolar: 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta de estación Rendimiento: 2 unidades Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
--	--------	--------	--------	----------------------------------

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía : 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr salsa + 100 gr arroz Nivel escolar: 100 gr salsa + 130 gr arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0.5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta cítrica	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
62 kcal				

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa + 80 gr fideo tallarín Nivel Escolar: 100 gr salsa + 120 gr fideo tallarín	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fruta de estación	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:				
2 unidades				
Energía:				
126 kcal				

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con pollo	Pechuga de pollo	60g	48g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Energía :	Arroz	45g	45g	
348 kcal	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
Nivel Inicial:	Agua potable	c/n	c/n	
200 gr				
Nivel Escolar:				
300 gr				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 gr	29 gr	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 gr	15 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:	Zanahoria	10 gr	8 gr	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
55 gr				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Ensalada de frutas	Piña	60 gr	31 gr	Lavar y pelar las frutas.
Rendimiento:	Naranja	50 gr	37 gr	Cortar en trozos pequeños.
1 porción	Banana	50 gr	32 gr	Colocar las frutas en un recipiente, servir.
Energía:				
62 kcal				
Peso por porción:				
100 gr				