MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI
Capital del Oro y la Yerba Mate
Unidad Operativa de Contrataciones
Dirección: Ntra. Señora de la Asunción c/ Adriana Godoy de Brizuela
Teléfono: 0552 252 – 262 - Ruc. N° 80019280-0
Correo electrónico: **munipaso_yobai@hotmail.com**

ACLARATORIA N° 2

Licitación por Concurso de Ofertas LCO Nº 01/2017 para la "Adquisición del Servicio de Almuerzo Escolar"- Fonacide ID N° 328059

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Paso Yobai en el marco del procedimiento por Concurso de Ofertas LCO N° 01/2017 – ID N° 328059 según descripción "Adquisición del Servicio de Almuerzo Escolar" - Fonacide procede a formular las siguientes aclaraciones del Pliego de Bases y Condiciones para una mejor identificación del contenido del menú cíclico como así también del recetario que compone las diferentes propuestas gastronómicas, ingredientes y su preparación:

- **MENÚ CÍCLICO**

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de carne	Guiso de arroz con poroto	Puré de papa con salsa de carne	Caldo de pollo y verduras	Vori – vori de carne.
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria rallada y perejil.	Ensalada de repollo, tomate y perejil.	Ensalada de lechuga, tomate y perejil.
Postre	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Banana con miel	Fruta de estación
KCAL	**406**	**438**	**423**	**428**	**497**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Estofado de pollo con papas	Soyo	Guiso de pollo con fideo	So`o apua	Caldo de poroto con fideo
Ensalada	Ensalada de lechuga tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y perejil.	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria rallada.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación	Dulce de mamón	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica
KCAL	**457**	**451**	**480**	**465**	**467**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de pollo con arroz.	Sopa Paraguaya Con sopa de verduras.	Tallarín de pollo	Picadito de carne	Guiso de arroz con pollo
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebollita.	Ensalada de pepino, tomate y cebolla.	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria.	Ensalada de lechuga tomate y cebolla.
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**473**	**482**	**427**	**406**	**452**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto c/ fideo	Polenta de maíz con salsa roja.	Picadito de carne	Estofado de pollo con papas	Guiso de arroz con carne molida
Ensalada	Ensalada de Remolacha, lechuga y tomate.	Ensalada de lechuga, zanahoria y perejil.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	Ensalada de lechuga, tomate y perejil.	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria.
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	**467**	**490**	**412**	**457**	**438**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada 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.

Dirección: Ntra. Señora de la Asunción c/ Adriana Godoy de Brizuela
Teléfono: 0552 252 – 262 - Ruc. N° 80019280-0
Correo electrónico: **munipaso_yobai@hotmail.com**

RECETARIO DEL MENÚ

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (406 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de carne**	-Carne magra 60gr, - tomate 50gr, -cebolla de verdeo 5 gr, -cebolla 39gr, -papa 200gr, -queso Py 30gr, -aceite 5 ml, -Sal fina Yodada 0.5g	Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y agregar la sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar la papa el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie a color rojo, mantener aproximadamente de 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria**	-Lechuga 50gr, -Tomate 40gr, -Zanahoria rallada 10gr. -Aceite 2,5ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Lavar la lechuga, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar el tomate y la lechuga, y rallar la zanahoria, luego condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Fruta** -1 Banana	-1 unidad pequeña 70 gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 2 (438 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de arroz con poroto**	-Ajo 1gr, -Cebolla 50gr, -Cebollita 50gr, -Tomate 50 gr, -Arroz 30gr, -Zapallo 45gr. -Aceite 5ml - Poroto 45gr, -Sal fina 0,5g.	La noche anterior, colocar a remojar los porotos en un bol grande con abundante agua fría. Al día siguiente, escurrir los porotos y colocarlos en una cacerola grande. Cubrir con agua fría y poner a hervir hasta que estén tiernos pero no deshechos. Colar los porotos con espumadera y reservar el agua. En otra cacerola, verter 4 cucharadas de aceite y calentar. Saltear todos los vegetales e Incorporar los porotos y cubrir con la misma agua en la que se cocinaron. Agregar el arroz previamente lavado y mezclar bien. Cocinar con la cacerola destapada a fuego lento, hasta que el arroz esté al dente. Servir
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla**	-Tomate 50gr, -Lechuga 50gr, -Cebolla 39gr, -Aceite 2,5 ml, -Sal fina yodada 0,5g	Lavar el tomate, lechuga, cebolla, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -1 Naranja	-1 unidad pequeña 100 gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 3 (423 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Puré de papas con salsa de carne**	- Carne magra 60gr, - Cebolla 39gr, - Locote 11gr, - Tomate 50 gr, - Zanahoria 22gr, - Perejil 5g. - Cebollita de verdeo 5gr. - Aceite 5 ml, **<u>Puré</u>** - Papa 150gr. - Leche entera 50 ml - Margarina 6 gr - Sal fina yodada 0,5.g	Cortar las verduras y realizar una salsa con la carne. Hervir las papas y luego hacerlas puré y suavizar con la leche. Servir.
	ENSALADA	**Ensalada repollo, zanahoria y perejil.**	- Repollo 50gr, - Zanahoria 50gr. - Perejil 5gr. - Aceite 2,5 ml, - Sal fina 0,5g.	Lavar el repollo, el perejil y la zanahoria, una vez lavadas cortar el repollo de manera que quede fino, picar el perejil y rallar la zanahoria, luego condimentar con sal, aceite y limón, mezclar bien, posteriormente servir.
	POSTRE	**Frutas** -1 Naranja	-1 unidad pequeña 100 gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 4 (428 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Caldo de pollo y verduras** **- 1pechuga de pollo**	-Pechuga de pollo 60 gr. -Cebolla 50 gr. - Diente de ajo 1 unidad, -Tomate50gr, -Zanahoria 50gr, - Zapallo 45gr, - Fideos nido 20gr,	Limpiar la carne de pollo, dejar libre de piel y cortar en porciones. Lavar, pelar y picar las verduras Sellar las porciones de carne con aceite, agregar la cebolla en cabeza, el tomate, el zapallo y el ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos. Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción. Una vez blandas las verduras incorporar el fideo. Servir
	ENSALADA	**Ensalada repollo, tomate y perejil.**	-Repollo 50gr. -Tomate 50 gr. - Perejil 5 gr, - Aceite 2,5 ml, - Sal fina 0,5g.	Lavar el repollo, el perejil y el tomate, una vez limpios cortar el repollo t el tomate, picar el perejil y luego condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Banana con miel	-Banana 70 gr. -Miel 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en partes iguales. Agregar en una compotera o una taza con miel. Servir.
Menú 5 (497 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Vori – vori de carne**	-Carne magra de 1ra. 60gr, -Harina de maíz 30gr, -Tomate 30gr, - Cebolla 39gr, - Locote11gr, - Cebollita de verdeo 20 gr. - Queso Py 50gr - Aceite 5 ml, - Sal fina yodada 0,5gr.	Limpiar la carne dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla locote, ajo, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. 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 un poco del caldo de cocción y amasar hasta formar las bolitas (vori) se debe agregar poca cantidad de agua hasta formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie, luego apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja.
	ENSALADA	**Ensalada lechuga, tomate y perejil**.	-Lechuga 50gr. -Tomate 50 gr. - Perejil 5 gr. - Aceite 2,5 ml, - Sal fina 0,5g.	Lavar el repollo, el perejil y el tomate, una vez limpios cortar el repollo t el tomate, picar el perejil y luego condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	Frutas -1 Mandarina	-1 unidad pequeña 100 gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI

Capital del Oro y la Yerba Mate

Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Ntra. Señora de la Asunción c/ Adriana Godoy de Brizuela
Teléfono: 0552 252 – 262 - Ruc. N° 80019280-0
Correo electrónico: **munipaso_yobai@hotmail.com**

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (457 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Estofado de pollo con papas**	- Pechuga de pollo 60 gr. - Papas 150 gr. -Tomate 50 gr. -Cebolla 25 gr. - Diente de ajo 2,5 gr. - Locote 10 gr. - Perejil 1gr. - Orégano 1 gr. - Aceite 5ml. -Sal fina yodada 0,5gr.	Cortar la pechuga de pollo en trozos pequeños, sellar, cortar los vegetales y agregarlos junto con la carne de pollo. Agregar agua cantidad necesaria y dejar cocinar hasta obtener una salsa y la carne este bien blanda. Agregar la papa cortada en trozos. Agregar por ultimo los condimentos, perejil y orégano. Servir con la ensalada.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria rallada.**	-Repollo 50gr. -Tomate 50g. -Zanahoria rallada 10 gr. -Aceite 3 ml. -Sal fina yodada 0,5 gr.	Lavar con abundante agua potable el repollo, el tomate y la zanahoria, luego cortar el repollo y el tomate, rallar la zanahoria, condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** - Naranja	-1 unidad mediana 150 g	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 2 (451 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Soyo**	-Pechuga de pollo 90gr. -Fideo cortadito 70gr, -Tomate 60gr, -Cebolla 50gr -Ajo 5gr, -Locote 80gr. -Orégano15gr. -Aceite 5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Hervir todas las verduras con la carne troseadita y luego agregar agua caliente dejar hervir un rato para luego agregar el fideo hasta que tome un punto de cocción adecuado.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate, perejil**	-Lechuga 50gr. -Tomate 35gr, -Perejil1gr. -Aceite 2,5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Lavar con abundante agua potable los ingredientes, una vez lavadas cortarlas en pequeños trocitos y condimentar con sal y aceite mezclar bien y luego servir.
	POSTRE	**Dulce de mamón**	- Mamon 100gr. -Azúcar 10 gr.	Lavar pelar, cortar y retirar las semillas del mamon. Cocinar el mamón en agua con el azúcar hasta que esté cocido en su totalidad. Enfriar y servir.
Menú 3 (480 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de pollo con fideo**	-Pechuga de pollo 60 gr. -Fideo cortadito 45 gr, -Tomate 60gr, -Cebolla 50gr -Ajo 5gr, -Locote 80gr. -Orégano 15gr, - Aceite 5 ml, - Sal fina yodada 0,5g.	Hervir todas las verduras con la carne troseadita y luego agregar agua caliente dejar hervir un rato para luego agregar el fideo hasta que tome un punto de cocción adecuado.
	ENSALADA	**Ensalada de pepino, tomate y cebolla**	-50gr de pepino, -50g de tomate, -39gr de cebolla. - Aceite 3 ml, - Sal fina yodada 0,5g.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Mandarina	-1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 4 (465 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**So´o apua**	-Cebolla 50 gr. -Tomate 60 gr. -Locote 50gr. -Harina de maíz 30gr. -Carne molida 60gr. -Galleta molida 10gr. -Arroz 20 gr. -Ajo 5gr. -Orégano5gr. -Aceite 5 ml. -Sal fina yodada 0,5gr.	Mezclar la carne molida con la harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar esferas Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne luego el agua potable caliente, arroz el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria**	- Repollo 50gr., -Tomate 25gr. -Zanahoria 22gr. -Sal fina yodada 0,5gr. -Aceite 3 ml.	Lavar con abundante agua potable el repollo, el tomate y la zanahoria, luego cortar el repollo y el tomate, rallar la zanahoria, condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir.
	POSTRE	Frutas -Naranja	-1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 5 (467 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Caldo de porotos con fideo**	-Poroto (San Francisco) 45 gr. -Fideos 20 gr. -Queso Paraguay 15 gr. -Ajo 1,2 dientes -cebolla 39gr. -Tomate 50 gr. -Zanahoria 40 gr. -Locote 11 gr. -Cebollita en hoja 3,8 gr. -Aceite 5 gr. -Sal fina yodada 1gr.	Lavar las legumbres y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener un salsa, agregar agua la cantidad necesaria. Cuando el poroto esté listo agregar el fideo y cocinar hasta que esté bien blando. Servir a temperatura templada.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla**	-Tomate 50gr, -Lechuga 50gr, -Cebolla 39gr, -Aceite 2,5 ml, -Sal fina yodada 0,5g	Lavar el tomate, la lechuga y la cebolla, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	Frutas -Mandarina	-1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI

Capital del Oro y la Yerba Mate

Unidad Operativa de Contrataciones

Dirección: Ntra. Señora de la Asunción c/ Adriana Godoy de Brizuela
Teléfono: 0552 252 – 262 - Ruc. N° 80019280-0
Correo electrónico: **munipaso_yobai@hotmail.com**

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (473 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de pollo con arroz**	-Pechuga de pollo 60gr. -Arroz 45 gr. -Ajo 1,2 gr. -Cebolla 39gr. -Cebollita en hoja 3,8 gr. -Locote10 gr. -Tomate5gr. -Zanahoria 22,2gr. -Zapallo 49gr. -Sal fina yodada 0,5gr. -Aceite 5 ml.	Lavar, pelar y picar las verduras Sellar las porciones de carne con aceite agregar la cebolla encabeza, locote y ajo .Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos. Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción Una vez blandas las verduras incorporar el fideo Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria rallada**	-Repollo 50g, -Tomate 50gr, -Zanahoria 50gr, -Aceite 3 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Lavar con abundante agua potable el repollo, el tomate y la zanahoria, luego cortar el repollo y el tomate, rallar la zanahoria, condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Naranja	-1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 2 (482 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Sopa Paraguaya con sopa de verduras**	Sopa Paraguaya -Harina de maíz 100gr, -Cebolla 50gr -Huevo 1unidad -Leche 100 ml -Queso Py 40gr. -Aceite 10ml, - Sal fina 0,5g Sopa de verduras -Zapalla 43gr -Zanahoria 15 gr -Cebolla15gr -Locote 10gr. -Queso Py.10 gr. -Sal yodada 0,5 gr. C/N Agua potable	Preparación: Mesclar todos los ingredientes y llevar a horno caliente de 170 grados por 20 minutos. Preparación : Pelar lavar y cortar los vegetales, colocar los vegetales en un recipiente con agua, y la mitad sal yodada, cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, zanahoria y cebollita**	-Lechuga 50gr -Zanahoria 50gr. -Cebollita 1 gr, -Aceite 5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Naranja	1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 3 (427 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Tallarín con pollo**	-Pechuga de pollo 60 gr. -Sal fina yodada 0,5gr. -Ajo1,2 g (aproximadamente 2 dientes grandes) -Cebolla 39 gr. -Tomate 65gr. -Locote 11 gr, -Fideo 45 gr, - Aceite 5ml	Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal Fideo Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro de agua hirviendo con1cucharada de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de pepino, tomate y cebolla**	-Pepino 50gr -Tomate 50gr -Cebolla 39gr. -Aceite 5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Banana	-1 unidad pequeña 70gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 4 (406 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de carne con papa.**	-Carne magra 60gr, -Tomate 50 gr. -Cebolla de verdeo 5gr, -Cebolla 39gr, -Papas 200gr. -Aceite 5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Limpiar bien la carne y dejarla libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar la papa, el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) aproximadamente de 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria** -1 taza de repollo, -1 remolacha -1 zanahoria.	-Repollo 50gr. -Remolacha 50gr. -Zanahoria 22gr	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Naranja	-1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 5 (452 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de arroz con pollo**	-Pechuga de pollo 60 gr. -Arroz 45gr. -Tomate 50 gr. -Cebolla 39gr. -Locote 11gr. -Zanahoria 22gr. -Cebollita de verdeo 5gr., -Aceite 5 ml, -Sal fina 0,5g	Saltar las verduras con la carne de pollo y luego agregar agua hirviendo dejar un rato hervir y luego agregar el arroz y cocinar hasta alcanzar el punto del arroz.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.**	-Lechuga 50gr. -Tomate 50gr -Cebolla 39 gr. -Aceite 3 ml -Sal fina 0,5g.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Banana	-1 unidad 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI
Capital del Oro y la Yerba Mate
Unidad Operativa de Contrataciones
Dirección: Ntra. Señora de la Asunción c/ Adriana Godoy de Brizuela
Teléfono: 0552 252 – 262 - Ruc. N° 80019280-0
Correo electrónico: **munipaso_yobai@hotmail.com**

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (467 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Caldo de porotos con fideos.**	-Poroto (San Francisco) 45gr. -Fideos 20 gr. -Queso Paraguay 15gr. -Ajo 1,2 dientes -Cebolla 39gr -Tomate 50 gr -Zanahoria 40 gr -Locote 11 gr -Cebollita en hoja 3,8 gr -Leche fluida 10 ml -Aceite 5 gr. -Sal fina yodada 1gr	Lavar las legumbres y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener un salsa, agregar agua la cantidad necesaria. Cuando el poroto esté listo agregar el fideo y cocinar hasta que esté bien blando.
	ENSALADA	**Ensalada de remolacha, lechuga y tomate**	-Remolacha 50gr. -Lechuga50gr. -Tomate 65grs. -Aceite 2,5 ml, -Sal fina yodada 0,5gr.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir
	POSTRE	Frutas -Mandarina	1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 2 (476 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Polenta de maíz con salsa roja.**	-Pechuga de pollo 60 gr. -Tomate 45 gr. -Cebollita de hoja3,8 gr. -Locote11gr. -Zanahoria 22,2 gr. -Ajo 1,2 gr. -Aceite 2 ml -Cebolla 14 gr. -Harina de maíz cernida 50 gr. -Leche entera fluida 30 ml -Queso Paraguay 30 gr. -Sal fina yodada 0,5 gr	Salsa de pollo Triturar la pechuga de pollo. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal Polenta Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearla en aceite. 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. Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, zanahoria y perejil**	-Lechuga 50gr. -Zanahoria 50gr. -Perejil 10gr. -Sal fina yodada 0,5 gr -Aceite 2,5 ml,	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir
	POSTRE	**Frutas** -Naranja	1 unidad pequeña 100gr.	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Menú 3 (412 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de carne**	-Carne magra 60gr, -Tomate 65gr. -Locote 11gr, -Ajo 5gr. -Cebolla 39gr, -Papas 200gr. -Queso Py 15gr. -Aceite 5 ml, -Sal fina yodada 0,5g.	Hervir todos los ingredientes hasta lograr un caldo espeso.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla**	-Lechuga 50gr. -Tomate 25 gr. - Cebolla 25 gr. -Sal fina 0,5 -Aceite 5 ml.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal y aceite mezclar bien y servir
	POSTRE	**Frutas** - Mandarina	1 unidad pequeña 100 gr.	Lavar con abundante agua pelar y cortar.
Menú 4 (457 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Estofado de pollo con papas**	-Pechuga de pollo 60gr -Papa 200 gr -Ajo 1,2g -Tomate 65g -Cebolla 39g -Locote 11g -Aceite 5g -Sal fina yodada 0,5 g	Limpiar el pollo y cortarlo en porciones Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y cebolla**	-Lechuga 50gr. -Tomate 65gr -Cebolla 39 gr. -Aceite 2,5 ml -Sal fina 0,5gr.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** -Melón	-2 rodajas 200 gr.	Lavar con abundante agua pelar, cortar y servir.
Menú 5 (438 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de arroz con carne molida.**	-Carne molida de 1ra. 60 gr. -Arroz 45gr. -Tomate 60gr. -Cebolla 40gr. - Locote 10 gr. -Sal fina yodada 0,5 gr. -Aceite 5ml	Saltar la carne molida con las verduras y la salsa de tomate, dejar hervir por 20 minutos y luego agregar el arroz y dejar hervir hasta que quede blando.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria.**	-Lechuga 50gr. -Tomate 25gr -Zanahoria 25 gr. -Aceite 3 ml -Sal fina yodada 0,5gr.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavados cortarlos todos y condimentar con sal, aceite y limón mezclar bien y servir.
	POSTRE	**Frutas** - Mandarina	-1 unidad pequeña 150gr.	Lavar con abundante agua pelar y cortar.

- La presente aclaratoria pasa a formar parte de los documentos correspondientes del PBC según lo establece el procedimiento de contratación.-

Paso Yobai, 15 de junio de 2017

MUNICIPALIDAD DE PASO YOBAI

Andrea Paniagua
Responsable U.O.C.