



## CONCURSO PÚBLICO DE PRECIOS

**“LLAMADO A CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE P.A.I.Cor., PARA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ, CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL.-**

### **PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES**

#### **ARTÍCULO 1º: PROCEDIMIENTO DE LA CONTRATACIÓN**

El procedimiento de la contratación es por Concurso Público de Precios. Se solicita las ofertas conforme al mismo y al art. 61 bis de la Ordenanza 1511, adjudicándose a la propuesta técnica y económica más conveniente. Se establece como fecha de apertura de las propuestas el día de Junio de 2024, a las 09:00 hs., con 10 minutos de tolerancia en la Oficina de Compras, sita en la calle Liniers N° 50, subsuelo de la Municipalidad de la Ciudad de Villa Carlos Paz.-

#### **ARTÍCULO 2º: OBJETO**

El presente concurso tiene por objeto el **“LLAMADO A CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE P.A.I.Cor. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ, CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL.-**

Presupuesto Oficial y Cotización Requerida:

#### **ARTÍCULO 3º: PRESUPUESTO OFICIAL Y VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN**

El presupuesto Oficial del presente Concurso Público asciende a la suma de doscientos veintisiete millones seiscientos cincuenta mil cuatrocientos (\$ **227.650.400,00.-**).- La oferta se hará en moneda de curso legal en la República Argentina. Los precios cotizados se consignarán incluyendo el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A). El Oferente deberá cotizar según planillas Anexo I y Planilla Anexo II, teniendo en cuenta el Calendario y Cartilla de Menús proporcionado por la Dirección General del P.A.I.Cor., División Nutrición.-

#### **ARTÍCULO 4º: DISPOSICIONES QUE RIGEN EL CONCURSO**

La presente contratación se regirá por:

- a.- El presente pliego.-
- b.- Normas IRAM.-
- c.- La ordenanza de Administración y Contabilidad 1511 y sus modificatorias.-

#### **ARTÍCULO 5º: FORMA DE PAGO**

El pago se efectuará dentro del plazo de diez (10) días, a partir de la fecha de recepción de la factura en el Departamento Tesorería, previa certificación del área correspondiente.-

#### **ARTÍCULO 6º: FORMA DE PRESENTACIÓN – DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR – CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES**

Se deberá presentar en las oficinas de Compras, subsuelo del Edificio Municipal, sito en calle Liniers 50 de esta ciudad, en un sobre cerrado, sin membrete comercial, que contendrá a su vez dos sobres cerrados los que se denominarán sobre “presentación” y “propuesta”.

Toda la documentación se presentará contenida en un sobre cerrado que llevará la inscripción **“CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE P.A.I.Cor. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS**



**EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ, CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL.-**

**SOBRE PRESENTACIÓN:** Los Oferentes que se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores deberán adjuntar:

1. El presente pliego, firmado en todas sus hojas por el proponente o su representante legal.-
2. Inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Villa Carlos Paz, actualizada al año en curso.-
3. Nota suscripta por el oferente, con carácter de declaración jurada, en que denuncie: a) la subsistencia de los datos de su inscripción en el Registro de Proveedores; b) La inexistencia de incompatibilidades y/o impedimentos para ser contratista municipal; c) Domicilio especial a los fines de la contratación (resultando válido para tales fines correo electrónico).-
4. Garantía de la propuesta en original o copia debidamente certificada, por un importe equivalente al Tres por ciento (3%) del Presupuesto Oficial, la que podrá constituirse de la siguiente manera: a) en dinero efectivo, depositado por Caja Recaudadora de Tesorería municipal; b) Fianza Bancaria y c) Seguro de Caucción, otorgado por compañía autorizada al efecto.-
5. Antecedentes de prestación del Servicio P.A.I.Cor y o servicios similares.
6. Antecedentes respecto de los servicios que actualmente presta la Empresa oferente.-
7. Antecedentes respecto con respecto a Deudores Morosos Alimenticios

Los Oferentes que no se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores deberán adjuntar:

- 1.- El presente pliego, firmado en todas sus hojas por el proponente o su representante legal.-
- 2.- Nota suscripta por el oferente, con carácter de declaración jurada, en que denuncie: a) la inexistencia de incompatibilidades y/o impedimentos para ser contratista municipal;  
b) Domicilio especial a los fines de la contratación (resultando válido para tales fines correo electrónico).-
- 3.- Garantía de la propuesta en original o copia debidamente certificada, por un importe equivalente al Tres por ciento (3%) del Presupuesto Oficial, la que podrá constituirse de la siguiente manera: a) en dinero efectivo, depositado por Caja Recaudadora de Tesorería municipal; b) Fianza Bancaria y c) Seguro de Caucción, otorgado por compañía autorizada al efecto.
- 4.- Antecedentes de prestación del Servicio P.A.I.Cor y o servicios similares.
- 5.- Antecedentes respecto de los servicios que actualmente presta la Empresa oferente.-

El oferente deberá acreditar la inscripción en el registro de proveedores dentro del término de cuatro (4) días, contados desde la apertura de sobres en el presente concurso, siendo su incumplimiento casual de desestimación de su propuesta.

La presentación de las ofertas significa la aceptación lisa y llana de todas las estipulaciones que rigen la contratación.-

**SOBRE PROPUESTA**

Deberá contener: la Oferta Económica en original y copia, expresada en moneda de curso legal, firmada por el proponente o representante legal. En la oferta deberá indicar el N° de CUIT y el N° de inscripción de impuesto a los ingresos brutos.-

Esta propuesta deberá estar contenida en sobre cerrado con la inscripción



**“CONCURSO PÚBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE P.A.I.Cor. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ, CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL.-”**

**Toda la documentación que se presente, además del pliego, debe ir firmado en todas sus fojas por el proponente o su representante legal, sin enmiendas, testados, entrelneas, o que estén debidamente salvados, foliada en orden consecutivo, en el margen izquierdo inferior y contener un índice de la información presentada.-**

**CONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES**

Por el solo hecho de formular la presentación, se tendrá al oferente por consustanciado y notificado de las bases y condiciones y las características de los productos a adquirir, por lo que no podrá con posterioridad invocar a su favor, para justificar los errores en que pudiera haber incurrido al formular la oferta, duda o desconocimiento de las cláusulas y disposiciones legales aplicables.-

**ARTÍCULO 7º: GARANTÍA DE LA OFERTA**

Se constituirá a favor de la Municipalidad una garantía de mantenimiento de la oferta a un importe equivalente al Tres por Ciento (3%) del presupuesto oficial.-

1. Esta garantía podrá constituirse en depósito en efectivo, por caja recaudadora de Tesorería Municipal o Fianza Bancaria.-
2. Seguro de caución, otorgado por compañía autorizada al efecto por el Organismo Nacional Competente.-

La garantía ofrecida será devuelta al oferente en caso de no resultar adjudicatario.-

**ARTÍCULO 8º: ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS**

La Municipalidad de Villa Carlos Paz, aplicará actualización del servicio, asistencia del padrón, cartilla de menú, cantidad de raciones, cantidad de establecimientos y los precios cotizados por el adjudicatario, en la misma proporción que el Gobierno de la Provincia de Córdoba lo aplique.-

**ARTÍCULO 9º: COMISIÓN DE CONTROL**

La Municipalidad podrá conformar una Comisión de Control, la que llevará a cabo el control del Servicio adjudicado, en cuanto a la cantidad y calidad de los productos, frecuencia, normas, condición de los vehículos, habilitaciones según la actividad, cumplimiento de las obligaciones respecto del personal (libreta sanitaria, carnet de conducir, etc.), control de remitos y todo aquello que la Comisión considere necesario, estando facultada a solicitar el cumplimiento de dichos requisitos. La falta de cumplimiento de sus obligaciones dará derecho al Municipio a disponer la rescisión del contrato. En tal caso, la adjudicación recaerá en el oferente que le sigue en el orden de mérito, quien estará sujeto a las mismas obligaciones tanto en lo que se refiere a la firma del contrato como del cumplimiento de todas sus obligaciones.

En caso de encontrarse algún producto en mal estado y/o deteriorado, se deberá realizar la restitución y/o reposición del mismo producto de la misma marca y en la misma cantidad que se hubiere informado.

**ARTÍCULO 10º: ACTO DE APERTURA**

De todo lo ocurrido en el acto de apertura, se labrará un acta, que será suscripta por los funcionarios autorizados y por los oferentes que hubieren solicitado la inclusión de manifestaciones de cualquier naturaleza, y por los demás oferentes que quisieran hacerlo.-

Selección de oferentes y propuestas

~~SECRETARÍA DE COORDINACIÓN DE GABINETE Y PROMOCIÓN HUMANA  
MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ~~



**ARTÍCULO 11º: ADJUDICACIÓN-AUTORIDAD COMPETENTE**

La documentación será analizada por una Comisión de Adjudicación, integrada por la Secretaria de Coordinación de Gabinete y Promoción Humana y el Asesor de la Secretaria de Coordinación de Gabinete y Promoción Humana, la que tendrá en cuenta:

- a) Los antecedentes con relación a la prestación del Servicio, en cuanto a la capacidad, experiencia, solvencia y antecedentes de conducta contractual y estructuración empresarial del oferente.-
- b) La oferta económica más conveniente. Sobre estas bases se confeccionará un orden de mérito. Podrá también la Comisión de Adjudicación solicitar a su exclusivo criterio, Mejoramiento de Oferta, la que deberá solicitar a todos los Oferentes que hayan cumplimentado con la totalidad de los requisitos establecidos en el Pliego General de Condiciones o que, faltando alguno, sean susceptibles de ser subsanados.

La adjudicación recaerá sobre la propuesta que a juicio de la autoridad competente sea la más ventajosa entre aquellas que se ajusten en un todo a las bases y condiciones establecidas para el Concurso Público de Precios. Entiéndase por propuesta más ventajosa o conveniente a aquella que ajustada a las bases de la contratación y presentando equiparación y atributos técnicos similares entre ellas, sea la de más bajo precio.-

**ARTÍCULO 12º: MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS**

Las propuestas se considerarán firmes y validas durante treinta (30) días a contar desde la fecha de apertura del concurso y durante este lapso la Municipalidad deberá aceptarlas o rechazarlas.-

**ARTÍCULO 13º: IRRECURREBILIDAD**

La resolución sobre la calificación de oferentes y propuestas será IRRECURREBILITABLE y no dará derecho a reclamo de ninguna naturaleza por cuanto queda establecido que ello es facultad privativa y exclusiva del Municipio.-

**ARTÍCULO 14º: FIRMA DEL CONTRATO**

La adjudicación del presente concurso será efectuada mediante Decreto del Departamento Ejecutivo municipal. Para el caso de transcurridos diez (10) días desde la notificación de la adjudicación, el adjudicatario no haya concurrido a firmar el contrato, éste perderá la adjudicación, sin perjuicio de las sanciones y acciones legales por parte de la Municipalidad en concepto de indemnización que pudieran corresponder. En este caso la adjudicación recaerá en el oferente que le sigue en el orden de mérito, quien estará sujeto a las mismas obligaciones tanto en lo que se refiere a la firma del contrato como del cumplimiento de todas sus obligaciones.-

**ARTÍCULO 15º: VIGENCIA DEL CONTRATO**

El contrato tendrá una duración desde el 01 de Julio hasta el 31 de Octubre de 2024, salvo que el Gobierno de la Provincia de Córdoba disponga el cese total o parcial del programa P.A.I.Cor.-

**ARTÍCULO 16º: GARANTÍA DEL CONTRATO**

En oportunidad de la firma del contrato, el adjudicatario constituirá a favor de la Municipalidad, en garantía del fiel cumplimiento de todas sus obligaciones, por un importe equivalente al seis por ciento (6%) del monto contratado, en la forma y condiciones establecidas en el artículo 7º. La garantía será devuelta al contratista a los quince días contados a partir de la fecha de extinción de sus obligaciones con la Municipalidad.-

**ARTÍCULO 17º: SUBCONTRATACIONES Y TRASFERENCIAS**



La Contratación es intransferible, indelegable e insustituible, si no mediare autorización por escrito de la Municipalidad, quedando a exclusivo criterio de ésta, aceptar o rechazar la eventual transferencia o cesión.-

**ARTÍCULO 18º: CUANDO NO SE HUBIERAN PRESENTADO PROPONENTES**

El Concurso Público de Precios se declarará desierto mediante Decreto del Departamento Ejecutivo. En caso de que las ofertas no se ajusten al Pliego de Condiciones o modifiquen las bases establecidas, se declararán inadmisibles estas, por acto emitido por autoridad competente para resolver sobre la adjudicación. En ambos casos el efecto jurídico será el mismo y podrá procederse a un nuevo llamado a Concurso, mediante Decreto del Departamento Ejecutivo.-

**ARTÍCULO 19º: JURISDICCIÓN**

Todas las cuestiones a que dé lugar la aplicación e interpretación del pliego y del contrato, deberán debatirse ante la jurisdicción de fuero contencioso administrativo de la ciudad de Córdoba, de conformidad a la ley de la materia. En forma previa a la promoción de cualquier demanda judicial, el adjudicatario estará obligado a formular reclamación administrativa ante la Municipalidad tendiente a obtener el pronunciamiento del Departamento Ejecutivo. A todos los efectos del contrato se considerará como domicilio del adjudicatario el fijado en la presentación, que deberá situarse en la ciudad de Villa Carlos Paz, Pcia. de Córdoba. La Municipalidad fija domicilio en calle Liniers 50 de la ciudad de Villa Carlos Paz, Los domicilios así constituidos se considerarán subsistentes y serán válidas las actuaciones que se cumplen en ellos, mientras no medie notificación fehaciente de su cambio.-

**ARTÍCULO 20º: ANTICORRUPCIÓN**

Será causal determinante de rechazo sin más trámite de la propuesta u oferta en cualquier estado del Concurso, o de la rescisión de pleno derecho del contrato, dar u ofrecer dinero o cualquier dádiva a fin de que:

- a) Funcionarios o Empleados Públicos con competencia referida a un Concurso o Contrato, hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.-
- b) O para que hagan valer la influencia de su cargo ante otro Funcionario o Empleado Público con la competencia descripta a fin de que estos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.-
- c) Cualquier persona haga valer su relación o influencia sobre un Funcionario o Empleado Público con la competencia descripta a fin de que estos hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones.-

Serán considerados sujetos activos de esta conducta quienes hayan cometido tales actos en interés del contratista directa o indirectamente, ya sea como representantes, administradores, socios, mandatarios, gerentes, empleados, gestores de negocios, síndicos o cualquier otra persona física o jurídica.-

Las consecuencias de estas conductas se producirán aun cuando se hubiesen consumado en grado de tentativa.-

**Valor del Pliego: pesos doscientos veintisiete mil. (\$ 227.000,00)**

**VCP|gob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

**DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL,  
EDUCACIÓN, GÉNERO Y DIVERSIDAD**

## **ANEXO I**

### **SERVICIO DE COMEDOR TRADICIONAL**

- **SERVICIO DE ASISTENCIA  
DIARIA – ESTABLECIMIENTOS  
EDUCATIVOS**
- **MODULOS MENSUALES**
- **PRESUPUESTO Y LISTADO DE  
ELEMENTOS DE LIMPIEZA**
- **PRESUPUESTO Y LISTADO DE  
REPOSICION DE GAS  
ENVASADO**
- **MODULO INVIERNO**

**AÑO 2024**

**PLANILLA ANEXO I "A"**

"CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE P.A.I.COR. EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL"

PRECIO MODULO MENSUAL	PRECIO MODULO INVIERNO
C/DESAYUNO 16700	11000
S/DESAYUNO 14500	
colacion simple \$175,00	
DESAYUNO	
ALMUERZO	
RACION COMPLETA/GAS/LIMPIEZA	
\$ 200,00	
\$ 900,00	
\$ 1.100,00	

ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	ALUMNOS AUTORIZADOS	PRESUPUESTO MENSUAL POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO			
			JULIO	JULIO INVIERNO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
1 JOSE DE SAN MARTIN	COMPLETO	282	\$ 4.175.600,00	\$ 3.212.000,00	\$ 7.066.400,00	\$ 6.745.200,00
2 RICARDO BERNABE FERNANDEZ	COMPLETO	333	\$ 4.761.900,00	\$ 3.663.000,00	\$ 8.068.600,00	\$ 7.692.300,00
3 BERNARDINO RIVADAVIA	COMPLETO	188	\$ 2.688.400,00	\$ 2.068.000,00	\$ 4.549.600,00	\$ 4.342.800,00
4 PRESIDENTE SARMIENTO	COMPLETO	273	\$ 3.903.900,00	\$ 3.003.000,00	\$ 6.606.600,00	\$ 6.306.300,00
5 J.A.ALVAREZ CONDARCO	COMPLETO	89	\$ 1.272.700,00	\$ 979.000,00	\$ 2.153.800,00	\$ 2.055.900,00
6 NUEVA LATINOAMERICA	COMPLETO	208	\$ 2.974.400,00	\$ 2.288.000,00	\$ 5.033.600,00	\$ 4.804.800,00
7 J.DE INF. MERCEDITAS DE SAN MARTIN	COMPLETO	91	\$ 1.301.300,00	\$ 1.001.000,00	\$ 2.202.200,00	\$ 2.102.100,00
8 J.DE INF. PRESIDENTE SARMIENTO	COMPLETO	85	\$ 1.215.500,00	\$ 935.000,00	\$ 2.057.000,00	\$ 1.963.500,00
9 J.DE INF. INTENDENTE GRIMBERG	COMPLETO	130	\$ 1.859.000,00	\$ 1.430.000,00	\$ 3.146.000,00	\$ 3.003.000,00
10 J.DE INF. IRENE POLICARDO	COMPLETO	83	\$ 1.186.900,00	\$ 913.000,00	\$ 2.008.600,00	\$ 1.917.300,00
11 J.DE INF. NUEVA LATINOAMERICA	COMPLETO	64	\$ 915.200,00	\$ 704.000,00	\$ 1.548.800,00	\$ 1.478.400,00
12 INSTITUTO ESP.MARIETTE LYDIS	COMPLETO	83	\$ 1.186.900,00	\$ 913.000,00	\$ 2.008.600,00	\$ 1.917.300,00
13 J. DOMINGO FAUSTINO DARMIENTO	DESAYUNO	76	\$ 197.600,00	\$ -	\$ 334.400,00	\$ 319.200,00
14 IPEM 190	COLACION	360	\$ 819.000,00	\$ -	\$ 1.386.000,00	\$ 1.323.000,00
15 J. DOMINGO FAUSTINO DARMIENTO	MODULOS MENSUALES	2.355	\$ 28.458.300,00	\$ -	\$ 48.160.200,00	\$ 45.971.100,00
16 IPEM 190	MODULOS s/desayuno	76	\$ 1.102.000,00	\$ -	\$ 1.102.000,00	\$ 1.102.000,00
17 MANUEL BELGRANO	MODULOS C/DESAYUNO	360	\$ 6.012.000,00	\$ -	\$ 6.012.000,00	\$ 6.012.000,00
18 J. MANUEL BELGRANO	MODULOS C/DESAYUNO	116	\$ 1.937.200,00	\$ -	\$ 1.937.200,00	\$ 1.937.200,00
TOTAL ALUMNOS AUTORIZADOS	MODULOS C/DESAYUNO	39	\$ 651.300,00	\$ -	\$ 651.300,00	\$ 651.300,00
TOTAL ALUMNOS AUTORIZADOS	MODULOS C/DESAYUNO	591	\$ 9.702.500,00	\$ -	\$ 9.702.500,00	\$ 8.193.300,00
PRESUPUESTO OFICIAL POR ESTABLEC. EDUCATIVO			\$ 38.160.800,00	\$ 21.109.000,00	\$ 57.862.700,00	\$ 54.164.400,00
PRESUPUESTO OFICIAL TOTAL SERVICIO			\$ -	\$ 59.269.800,00	\$ -	\$ -
						\$ 227.650.400,00

**OBSERVACIONES:**

EL ADJUDICATARIO CERTIFICARÁ MENSUALMENTE POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO ADJUNTANDO A CADA FACTURA LOS REMITOS CORRESPONDIENTES.-  
 EL MONTO TOTAL DEL PRESUPUESTO OFICIAL, INCLUYE: ( COMEDOR, COPA DE LECHE - DESAYUNO, COLACIONES),( MODULOS MENSUALES),( MODULOS DE LIMPIEZA Y REPOSICION DE GAS)  
 REFERENTE AL RENGLO 12, EL INSTITUTO MARIETTE LYDIS TIENE UNA SEDE EN EL CENTRO Y OTRA SEDE EN BARRIO COLINAS. COORDINAR CON EL ESTABECIMIENTO PARA ENTREGAR EN AMBAS SEDES  
 REFERENTE AL RENGLO 15, 16, 17 Y 18 DICHAS ESCUELAS PERCIEN EL VALOR ASIGNADO EN MODULOS ALIMENTICIOS POR CANTIDAD DE ALUMNOS AUTORIZADOS (NO COMEDOR TRADICIONAL).-

**SE ADJUNTA AL PRESENTE ANEXO I "A":**

- PLANILLA ANEXO I "B": LISTADO DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA AUTORIZADOS POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.-
- PLANILLA ANEXO I "C": CANTIDAD DE GAS ENVASADO AUTORIZADO POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.-
- PLANILLA ANEXO I "D": LISTADO DE MODULOS MENSUALES PARA IPEM 190, ESCUELA MANUEL BELGRANO, JARDIN MANUEL BELGRANO Y JARDIN DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO.-
- PLANILLA ANEXO I "E": LISTADO MODULOS RECESO INVIERNO

**vcpigob.**



**MUNICIPALIDAD DE VILLA CARLOS PAZ**

- DIRECCION DE DESARROLLO SOCIAL, EDUCACION, GENERO Y DIVERSIDAD -

**PLANILLA ANEXO I "B"**

\*CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE P.A.I.COR. EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL\*

PRESUPUESTO Y LISTADO DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA AUTORIZADOS POR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

**PERIODO 2024**

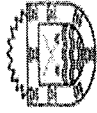
°	ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	CANTIDAD DE GRUPO DE INSUMOS DE LIMPIEZA									
			ALUMNOS AUTORIZADOS	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE					
1	IPEM 190	COMPLETO	360	*	*	*	*	*	*	*	*	
2	JOSE DE SAN MARTIN	COMPLETO	260	1	2	2	2	2	2	2	2	
3	RICARDO BERNABE FERNANDEZ	COMPLETO	300	1	2	2	2	2	2	2	2	
4	MANUEL BELGRANO	COMPLETO	120	*	*	*	*	*	*	*	*	
5	BERNARDINO RIVADAVIA	COMPLETO	200	1	2	2	2	2	2	2	2	
6	PRESIDENTE SARMIENTO	COMPLETO	287	1	2	2	2	2	2	2	2	
7	J.A.ALVAREZ CONDRICO	COMPLETO	101	1	2	2	2	2	2	2	2	
8	NUOVA LATINOAMERICA	COMPLETO	210	1	2	2	2	2	2	2	2	
9	J DE INF. MERCEDITAS DE SAN MARTIN	COMPLETO	86	1	2	2	2	2	2	2	2	
10	J DE INF. SARMIENTO	COMPLETO	78	1	2	2	2	2	2	2	2	
11	J DE INF. MANUEL BELGRANO	COMPLETO	28	*	*	*	*	*	*	*	*	
12	J DE INF. DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO	COMPLETO	98	1	1	1	1	1	1	1	1	
13	J DE INF. INTENDENTE GRIMBERG	COMPLETO	147	1	2	2	2	2	2	2	2	
14	J DE INF. IRENE POLICARDO	COMPLETO	92	1	2	2	2	2	2	2	2	
15	J DE INF. NUOVA LATINOAMERICA	COMPLETO	79	1	2	2	2	2	2	2	2	
16	INSTITUTO ESP. MARIETTE LYDIS	COMPLETO	96	2	4	4	4	4	4	4	4	
TOTAL ALUMNOS AUTORIZADOS			2.542									
PRESUPUESTO OFICIAL POR ESTABLEC. EDUCATIVO				14	27	27	27	27	27	27	27	
PRESUPUESTO OFICIAL TOTAL SERVICIO												

**OBSERVACIONES:**  
 (\*) LAS INSTITUCIONES QUE ESTEN SIN INSUMOS ASIGNADOS, SE DEBE A QUE RECIBEN MODULOS COMO ESCUELA MANUEL BELGRANO, JARDIN MANUEL BELGRANO Y IPEM 190 EL JARDIN DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO, RECIBE INSUMOS DE LIMPIEZA YA QUE RECIBE COPA DE LECHE LA ESCUELA MARIETTE LYDIS, RECIBE EL DOBLE DE INSUMOS YA QUE SE DEBE ENTREGAR MITAD EN LA SEDE CENTRO Y LA OTRA MITAD EN SEDE LA GRANJA EN COLINAS LOS INSUMOS DE LIMPIEZA, SERAN REEMPLAZADOS A MEDIDA QUE SE CONSUMAN LOS MISMOS.

ITEMS	LISTADO DEL GRUPO INSUMOS DE LIMPIEZA	CANT.
1	LAVANDINA BIDON 10 L.T.	1
2	DETERGENTE BIDON 10L.T.	1
3	ESPONJA FIBRA	2
4	ESPONJA ACERO	2
5	GUANTES DE GOMA	2
6	ESCOBA DE PAJA O ESCOBILLON PLASTICO	1
7	PALO DE PISO CABO MADERA C/ROSCA	1
8	GOMA ESCURRIDOR DE PISO	1
9	BOLSAS RESIDUOS CONSORCIO GRANDE UNIDADES	120
10	TRAPO DE PISO	2
11	VIRULANA PAQUETE X 6 UNIDADES	2
12	REJILLA	2
13	(OTROS) ELEMENTO ADICIONAL DE EMERGENCIA	-

**OBSERVACIONES:** SUJETO A ACTUALIZACION Y/O MODIFICACIONES EN LA MISMA PROPORCION QUE LA DIRECCION DE PAICOR DE LA PROVINCIA DE CORDOBA LO APLIQUE. LA COMISION DE CONTROL VERIFICARA CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, CON LA FACULTAD DE ELECCION DE MARCAS Y SUSPENSION DE LA QUE NO SEAN APTAS A UTILIZAR.





**PLANILLA ANEXO I "C"**

"CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE P.A.I.COR. EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL"

SERVICIO DE ASISTENCIA DIARIA A LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE TODOS LOS INSUMOS ESTIPULADOS EN CARTILLA DE MENÚ REPOSICION DE GAS ENVASADO.-

**PERIODO 2024**

		SUMINISTRO DE GAS ENVASADO DE TUBO DE 45KG.							
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVOS	SERVICIO	ALUMNOS AUTORIZADOS	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE			
1	IPEM 190	360							
2	JOSE DE SAN MARTIN	260							
3	RICARDO BERNABE FERNANDEZ	300	2	2	2	2		2	
4	MANUEL BELGRANO	120	*	*	*	*		*	
5	BERNARDINO RIVADAVIA	200	2	2	2	2		2	
6	PRESIDENTE SARMIENTO	287	*	*	*	*		*	
7	J.A.ALVAREZ CON DARCO	101	2	2	2	2		2	
8	NUEVA LATINOAMERICA	210							
9	J.DE INF. MERCEDITAS DE SAN MARTIN	86							
10	J.DE INF. PRESIDENTE SARMIENTO	78							
11	J.DE INF. MANUEL BELGRANO	28	*	*	*	*		*	
12	J.DE INF. DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO	98	2	1	1	1		1	
13	J.DE INF. INTENDENTE GRIMBERG	147							
14	J.DE INF. IRENE POLICARDO	92	2	2	2	2		2	
15	J.DE INF. NUEVA LATINOAMERICA	79							
16	INSTITUTO ESP.MARIETTE LYDIS	96	2	2	2	2		2	
TOTAL ALUMNOS AUTORIZADOS		<b>2.542</b>							
PRESUPUESTO OFICIAL POR ESTABLEC. EDUCATIVO			12	11	11	11		11	
PRESUPUESTO OFICIAL TOTAL SERVICIO TUBOS 45KG.									

**OBSERVACIONES:**

LA CANTIDAD DE TOTAL TUBOS DE GAS, SERAN REEMPLAZADOS POR UNIDAD A MEDIDA QUE SE CONSUMAN LOS MISMOS.

SUJETO A ACTUALIZACION Y/O MODIFICACIONES EN LA MISMA PROPORCION QUE LA DIRECCION DE PAICOR DE LA PROVINCIA DE CORDOBA LO APLIQUE.

**VCPiGob.**



**MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ**

-DIRECCION DE DESARROLLO SOCIAL, EDUCACION, GENERO Y DIVERSIDAD

**PLANILLA ANEXO "I"D"**

"CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE P.A.I.COR. EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL."

LISTADO DE MÓDULOS PARA IPEM 190, ESCUELA MANUEL BELGRANO, JARDÍN MANUEL BELGRANO (ÉSTOS VAN CON DESAYUNO) Y J. DE I. DOMINGO FAUSTINO SARMIENTO (SIN DESAYUNO).

PRESUPUESTO PARA LOS MÓDULOS DE ALIMENTOS.

PERIODO 2024 - MODULO GENERAL		CON DESAYUNO	SIN DESAYUNO
ITEMS	CONCEPTO	CANT.	CANT.
1	Leche entera en polvo fortificada con Vit. A y D.	1 cajas por 800 grs. c/u.	NO
2	Azúcar blanca	1 bolsas por 1 Kg. c/u.	NO
3	Mate Cocido	1 caja con 25 unidades	NO
4	Fideos guiseros	2 paquetes por 500 grs. c/u.	2 paquetes por 500 grs. c/u.
5	Fideos tallarines	2 paquetes por 500 grs. c/u.	2 paquetes por 500 grs. c/u.
6	Harina Comun 000 o 0000	2 paquete por 1 Kg.	2 paquete por 1 Kg.
7	Avena Instantánea	1 paquete por 300/400 g	1 paquete por 300/400 g
8	Arroz blanco (grano largo fino)	1 paquetes por 1 Kg. c/u	1 paquetes por 1 Kg. c/u
9	Lentejas	2 paquete por 500 grs.	2 paquete por 500 grs.
10	Puré de tomate	2 tetrapack por 520 grs. c/u.	2 tetrapack por 520 grs. c/u.
11	Jardinera de verduras	1 latas por 350 grs. c/u.	1 latas por 350 grs. c/u.
12	Arvejas en conserva	1 latas por 350 grs. c/u.	1 latas por 350 grs. c/u.
13	Acetite de girasol	1 botellas por 900 c.c.	1 botellas por 900 c.c.

**OBSERVACIONES:** \* SUJETO A ACTUALIZACION Y/O MODIFICACIONES EN LA MISMA PROPORCION QUE LA DIRECCION DE PAICOR DE LA PROVINCIA DE CORDOBA LO APLIQUE. LA COMISION DE CONTROL VERIFICARA CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, CON LA FACULTAD DE ELECCION DE MARCAS Y SUSPENSIÓN DE LA QUE NO SEAN APTAS A UTILIZAR.

\* DE NO CONSEGUIRSE ALGUN PRODUCTO, SE INFORMARA Y SE REEMPLAZARA POR OTRO PRODUCTO SIMILAR CARACTERISTICAS Y VALOR QUE LA DIRECCION DE PAICOR PROVINCIA DESIGNE.

**vcpigob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

- DIRECCION DE DESARROLLO SOCIAL, EDUCACION, GENERO Y DIVERSIDAD

**PLANILLA ANEXO I "E"**

"CONCURSO PUBLICO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE P.A.I.Cor. EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DE LA CIUDAD DE VILLA CARLOS PAZ CON LA MODALIDAD DE COMEDOR TRADICIONAL"

LISTADO DE ELEMENTOS QUE COMPONEN EL MÓDULO DE RECESO INVERNAL PARA LOS ESTABLECIMIENTOS CON COMEDOR TRADICIONAL.-

**PERIODO 2024 - MÓDULO RECESO INVIERNO**

ITEMS	CONCEPTO	CANTIDAD
1	Leche entera EN POLVO fortificada con Vit. A y D.	1 cajas por 400 gr
2	Fideos guiseros	1 paquetes por 500 grs. c/u.
3	Fideos tallarines	1 paquetes por 500 grs. c/u.
4	Arroz blanco (grano largo fino)	1 paquetes por 500 grs. c/u
5	Harina de maíz cocción rápida	1 paquete por 500 grs.
6	Harina de trigo Comun 000 o 0000	2 paquete por 1 Kg.
7	Avena Instantanea	1 paquete por 300 o 400 gr
8	Aceite de girasol / maíz	1 botellas por 900 c.c. c/u
9	Puré de tomate	1 tetrapack por 520 grs. c/u.
10	Lentejas en conserva	1 latas por 350 grs. c/u.
11	Arvejas en conserva	1 latas por 350 grs. c/u.

OBSERVACIONES:

SUJETO A ACTUALIZACION Y/O MODIFICACIONES EN LA MISMA PROPORCION QUE LA DIRECCION DE PAICOR DE LA PROVINCIA DE CORDOBA LO APLIQUE.

LA COMISION DE CONTROL VERIFICARA CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, CON LA FACULTAD DE ELECCION DE MARCAS

\* DE NO CONSEGUIRSE ALGUN PRODUCTO, SE INFORMARA Y SE REEMPLAZARA POR OTRO PRODUCTO SIMILAR CARACTERISTICAS

Y VALOR QUE LA DIRECCION DE PAICOR PROVINCIA DESIGNE.

**VCP|gob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

**DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL,  
EDUCACIÓN, GÉNERO Y DIVERSIDAD**

## **ANEXO II**

### **CARTILLA DE MENU COMEDOR MODALIDAD TRADICIONAL**

- **DESAYUNOS/MERIENDAS  
NIVEL INICIAL Y PRIMARIA  
SECUNDARIA Y ESPECIALES**
- **ALMUERZO  
NIVEL INICIAL Y PRIMARIA  
SECUNDARIA Y ESPECIALES**
- **COLACIONES SIMPLES**
- **CRONOGRAMA**

**AÑO 2024**



## RECOMENDACIONES

- 1. Se sugiere** brindar este servicio en el turno mañana antes de la actividad escolar, en el turno tarde en el último recreo para asegurar un mejor rendimiento escolar por parte de los titulares y favorecer el aporte y aprovechamiento de los alimentos.
- 2.** Evaluar la posibilidad de adquirir **leche fluida o larga vida**, ya que no requiere proceso de preparación y nos asegura que el titular reciba los requerimientos nutricionales adecuados además de tener mayor aceptabilidad que la leche en polvo.
- 3.** Para la **PREPARACIÓN DE LA LECHE EN POLVO**, hervir el agua, dejarla entibiar tapada, e incorporar la leche en polvo batiéndola para que no se formen grumos. Por último, agregar el saborizante y endulzante.
- 4.** Es muy **IMPORTANTE seguir las instrucciones de cada envase**, respetar la proporción de leche en polvo y agua indicada para obtener una preparación nutritiva y sabrosa.
- 5. ADECUAR** la cantidad de los saborizantes (cacao, malta, yerba, azúcar) cuando las raciones que se elaboran son más de **30**.
- 6.** Según las modalidades de prestación, infraestructura, disponibilidad de insumos y aceptación se podrán reemplazar los siguientes acompañantes:
  - El dulce de batata por mermelada o miel.
  - Pan de leche por pasta frola o bollito de anís, bizcochuelo, budín, galletas de avena o scones caseros o de panadería.
  - Pan tipo francés por pan casero, pan multicereal, pan saborizado.
  - Pan criollo por rasquetas.
  - Galletas vainillas por bay biscuit.Podrán brindar productos de elaboración propia, cuando cuenten con insumos, personal de cocina e instalaciones y mobiliario que lo permitan.
- 7. No se puede brindar a los titulares P.A.I. Cor infusión sin leche** (mate cocido, té), con excepción de autorizaciones enviadas desde la Unidad Central, para aquellos titulares con dietas especiales.
- 8.** Mantener en óptimas condiciones de higiene todas las instalaciones del comedor y realizar diariamente un control higiénico-sanitario de los alimentos para evitar que los mismos se contaminen.

<b>Lunes</b>				
<b>Leche saborizada con cacao – pan criollo / galletas marineras / chalitas</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>INICIAL / PRIMARIO</b>		<b>SECUNDARIO</b>	
	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>
Leche enriquecida con VIT A y D				
En polvo	18 g.	150 c.c.	25 g.	200 c.c.
Agua hasta completar				
Leche fluida	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	200 c.c.
Cacao azucarado	10 g.		15 g.	
Pan criollo	40 g.	1 unid.	40 g.	1 unid.
Chalitas o galletas marineras	30 g.	4 unid.	40 g.	5 unid.

<b>Martes</b>				
<b>Leche saborizada con yerba – pan con queso</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>INICIAL / PRIMARIO</b>		<b>SECUNDARIO</b>	
	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>
Leche enriquecida con VIT A y D				
En polvo	18 g.	150 c.c.	25 g.	200 c.c.
Agua hasta completar				
Leche fluida	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	200 c.c.
Yerba	5 g.		7 g.	
Azúcar	7 g.		10 g.	
Pan francés / multicereal	40 g.	2 rebanadas	60 g.	3 rebanadas
Queso tipo mantecoso	30 g.		50 g.	



<b>Miércoles</b>		<b>Leche saborizada con cacao – pan de leche o bizcochuelo</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>INICIAL / PRIMARIO</b>		<b>SECUNDARIO</b>		
	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	
Leche enriquecida con VIT A y D					
En polvo	18 g.	150 c.c.	25 g.	200 c.c.	
Agua hasta completar					
Leche fluida	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	200 c.c.	
Cacao azucarado	10 g.		15 g.		
Pan de leche o bizcochuelo	40 g.		60 g.		

<b>Jueves</b>		<b>Leche saborizada con malta - pan criollo o bizcocho</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	<b>INICIAL / PRIMARIO</b>		<b>SECUNDARIO</b>		
	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	<b>Cantidad por niño</b>	<b>Porción servida</b>	
Leche enriquecida con VIT A y D					
En polvo	18 g.	150 c.c.	25 g.	200 c.c.	
Agua hasta completar					
Leche fluida	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	200 c.c.	
Malta	5 g.		7 g.		
Azúcar	7 g.		10 g.		
Pan criollo o bizcocho	40 g.	1 unid.	40 g.	1 unid.	



INGREDIENTES	Leche saborizada con cacao – pan con dulce			
	INICIAL / PRIMARIO		SECUNDARIO	
	Cantidad por niño	Porción servida	Cantidad por niño	Porción servida
Leche enriquecida con VIT A y D				
En polvo	18 g.	150 c.c.	25 g.	200 c.c.
Agua hasta completar				
Leche fluida	150 c.c.	150 c.c.	200 c.c.	200 c.c.
Cacao azucarado	10 g.		15 g.	
Pan francés/multicereal	40 g.	2 rebanadas	60 g.	3 rebanadas
Dulce de membrillo/batata/mermelada	30 g.		40 g.	



## RECETAS PARA EL PERSONAL DE COCINA



### *Chalitas o marineras con semillas*

#### INGREDIENTES

- 300 grs harina 000 ó 0000
- 5 grs levadura en polvo
- 250 cc agua templada
- 1/2 taza de aceite
- 1 cucharadita sal
- Semillas a elección (mix. chía, girasol y sésamo)
- Una pizca de azúcar
- 1/4 pocillo de aceite

#### PREPARACIÓN

Paso 1: en un bol poner todos los ingredientes secos, (menos la levadura). Mezclar y dejar un hueco para fermentar la levadura. Colocar un poquito de agua junto a la levadura y dejar un minuto.

Paso 2: verter el aceite y el agua, amasar. Cuando la masa esté firme y no se pegue en las manos dejarla reposar 20'. estirar y cortar de la forma que prefiera (galletas marineras o chalitas).

Paso 3: colocar en una placa aceitada y llevar al horno por 12' o 7' de cada lado.

OPCIONAL: según aceptabilidad y disponibilidad, se puede saborizar con orégano, provenzal, pimentón, queso rallado, etc

### *Bizcochuelo de naranja/mandarina*

#### INGREDIENTES

- 1 naranjas/mandarinas chicas
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite
- 1 tazas de harina leudante
- c/n de leche fluida

#### PREPARACIÓN

Lavar las naranjas/mandarinas, cortarlas al medio, quitar las semillas y licuar. Batir los huevos y mezclar con el resto de ingredientes. Colocar en moldecitos individuales por cucharadas o molde para torta y hornear a fuego suave por 45 minutos.



## *Pepas de polenta*

### INGREDIENTES

- 1 huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de polenta
- 1 taza de harina leudante
- Dulce de batata o membrillo

### PREPARACIÓN

Mezclar el huevo con azúcar y aceite y luego agregar los secos (polenta y harina). Mezclar hasta integrar todo, hacer bolitas y agregar el dulce al medio de la bolita, aplanar. Colocarlas en una fuente previamente enharinada. Llevar a horno medio/fuerte por aproximadamente 10-15 minutos.



## *Scons de limón* (24 unidades)

### INGREDIENTES

- 1 taza de harina leudante
- Media cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 6 cucharadas de aceite o 50 g de manteca
- 3 cucharadas de leche fluida
- Media cucharada de ralladura de limón

### PREPARACIÓN

Mezclar la harina con la sal y el azúcar, incorporar los huevos ligeramente batidos y el aceite, agregar la leche y por último la ralladura de limón. Estirar la masa sin amasar y aplanar con las manos en una mesada enharinada dejándola de 2 cm de espesor, cortar los scones con un molde circular o con un pocillo de café, acomodarlos en una placa humectada con aceite, pintar los scones con huevo batido o leche, opcional espolvorearlos con azúcar y cocinarlos en horno caliente por 10 minutos.



## Galletas de avena y banana

### INGREDIENTES

- 1 banana grande
- 1 huevo
- 1 taza de avena instantánea
- 1/2 taza de leche
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- c/n de chips de chocolate (opcional) minutos.

### PREPARACIÓN

En un bol pisar la banana. Agregar el huevo, la avena y esencia de vainilla. Incorporar de a poco media taza de leche, hasta que se forme la masa. Suma chips de chocolate o frutas secas. Con una cuchara colocar pequeñas porciones en una placa para horno enmantecada y enharinada. Cocinar 15 min. minutos.

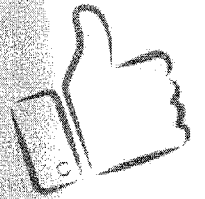


## ¿Cómo diluir correctamente la leche en polvo?

1 JARRA  
equivale a  
2 LITROS DE AGUA



2 TAZAS Y MEDIA  
equivalen a  
250 GRAMOS DE LECHE EN  
POLVO



La preparación de esa cantidad de leche rinde para:

- 15 RACIONES en PRIMARIA
- 11 RACIONES en SECUNDARIA



**La leche cerrada en paquete de 800 g**

Se debe diluir en 6 litros de agua / 3 jarras

Al momento de **preparar la leche** tener en cuenta **estas recomendaciones**, para diluirla correctamente según asistencia al comedor.

Los **saborizantes** son utilizados como un vehículo que favorece el consumo de la leche.



**MENÚ PERIODO INVIERNO**  
**COMEDOR TRADICIONAL**  
**ALMUERZO**  
**JARDIN DE INFANTES, PRIMARIA Y ESCUELA SECUNDARIA**  
**MAYO - SEPTIEMBRE 2024**

1. Con la finalidad de cubrir los requerimientos nutricionales del adolescente en el almuerzo, se ha preparado la presente cartilla teniendo en cuenta las calorías y nutrientes que el niño/a o adolescente debe recibir para contribuir a su normal crecimiento y desarrollo, de allí la importancia de su cumplimiento tanto en los alimentos que los componen, como así también la cantidad de los mismos.
2. La presente cartilla de menús, tiene vigencia a partir del primer día hábil de MAYO 2024 al último día hábil de SEPTIEMBRE 2024.
3. Las cantidades estipulados en la presente cartilla corresponden a 1 (una) ración, debiendo calcular en menor cantidad algunos alimentos como cereales (fideos, harina de maíz, arroz)  
**CUANDO SE PREPAREN MÁS DE 20 RACIONES.**
4. **CUANDO SE ELABOREN MENOS DE 20 RACIONES** al realizar el cálculo de los ingredientes, se debe redondear hacia arriba (en más), ya que el rendimiento de los alimentos es menor.
5. La ración servida en cada menú corresponde a un niño de edad promedio de 10 años (inicial y primario) y 15 (secundario), debiendo adecuar la porción a servir para niños/as y adolescentes menores.
6. SE PRIORIZARÁ LAS PREPARACIONES AL HORNO (milanesas, hamburguesas, escalopes, empanadas, etc.), ya que son más saludables, pudiéndose realizar cocción frita sólo cuando no se cuente con horno o sea insuficiente para la cantidad de raciones elaboradas.
7. En los menús donde dice **MARUCHA, CARNAZA O PULPA (nalga, bola de lomo, cuadril)** debe considerarse que es un corte de **carne sin hueso de buena calidad, con mínimo contenido graso a fin de evitar desperdicios.**
8. La carne de vaca podrá ser reemplazada por **CARNE DE CERDO, POLLO U OTROS TIPOS DE CARNE PROVISTAS POR LUGARES HABILITADOS CON CONTROL BROMATOLÓGICO** en algunos menús.



9. En los menús que lleven **fideos** como ingrediente se **variará el tipo a utilizar dentro de la misma semana**, por ejemplo: tallarines, tirabuzón, coditos, moñitos, etc. (adquirir fideos de marca reconocida).
10. En los menús que contienen **salsa**, cocinar las preparaciones por separado (salsa/pasta). **respetar las cantidades mencionadas en la salsa** procurando que la consistencia sea la adecuada (sin exceso de líquido).
11. Incorporar las **verduras y legumbres** especificadas en la cartilla, a fin de incentivar y reforzar hábitos en el consumo de las mismas, dado que son esenciales en la alimentación por su aporte en nutrientes para favorecer un adecuado crecimiento y desarrollo de los titulares.
12. Se podrán incorporar otras variedades de verduras (zapallito redondo, zapallito zuchini, acelga, espinaca, etc.) en reemplazo de las indicadas en el menú, a fin de incorporar alimentos ricos en vitaminas, fibras, incentivando siempre el consumo de las mismas, teniendo en cuenta la factibilidad de su adquisición y preparación.
13. Se sugiere que se alterne en el acompañamiento del plato principal entre pan integral/de salvado y pan blanco para favorecer el aporte de fibra a los titulares.
14. En aquellos menús que contengan alimentos que debido a la suba de precios resulte difícil adquirirlos, se podrán reemplazar por similares, priorizando mantener la calidad del menú. Por ejemplo: pimiento rojo reemplazarlo por pimiento verde, espinaca por acelga, papa por batata, calabacín, entre otros.
15. Se podrá variar la forma de preparación del menú indicado a fin de variar los mismos. Por ejemplo:
  - Pastel de papas por Pastel tricolor o Hamburguesas o Pan de carne con Puré de verduras o Tarta de acelga con Carne con ensalada mixta.
  - Fideos con salsa y carne por **ñoquis, pastas rellenas**.
  - Polenta con salsa y carne por **Pizza o Pastel de polenta**.
  - Ensalada mixta a los ingredientes que la conforman se podrán incorporar: lentejas, porotos, huevo duro, zanahoria rallada con el fin de hacerlas más nutritivas. En caso de que algún alimento no tenga aceptabilidad por los titulares se **consultará** a la División Nutrición del PAICor para analizar la forma de incorporarlo en el menú o el reemplazo del mismo. No se podrá excluir ningún alimento del menú sin autorización.



16. Se sugiere brindar diferentes frutas durante la semana (incorporar 2 o 3 variedades) y se brindará un postre de leche o flan a la semana en reemplazo de la fruta, estableciendo en el cuaderno de menús el día y con que menú.
17. Los **menús alternativos** podrán brindarse en reemplazo de aquellas preparaciones en las que se dificulte su elaboración por inconvenientes en la provisión de los insumos, elaboración por falta de personal o de infraestructura o rechazo del mismo por parte de los titulares. Registrar el motivo en el cuaderno de menús.
18. Para los establecimientos que tengan **servicio de almuerzo y cena**, cuando los menús sean **similares podrá reemplazar el menú por otro que corresponda a la misma semana en curso.**

**Durante el proceso de preparación, cocción y servido de los alimentos, y/o menús, se deberá:**

- Usar diariamente el uniforme reglamentario.
- Intensificar la higiene de todas las instalaciones del local cocina, comedor, depósito, alacenas e infraestructura /equipamiento con el que se cuente para la prestación de los servicios.
- Realizar el control higiénico-sanitario de los alimentos al receptorlos, utilizarlos y almacenarlos asegurando su calidad.
- Manipular adecuadamente los alimentos para evitar que los mismos se contaminen (lavado de manos, utensilios, vajilla, contaminación cruzada, etc.).
- Cumplimentar con las normas de higiene establecidas en circulares normativas, capacitaciones recibidas, etc.
- Cumplimentar con las indicaciones brindadas en la "CAPACITACIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN" REALIZADAS EN LOS AÑOS 2011 EN ADELANTE.
- Dar lectura y cumplimiento a lo establecido en el "Manual de Alimentación saludable y Buenas Prácticas de Manipulación". Disponible en la plataforma de PAICor Virtual: <https://paicorvirtual.cba.gov.ar/>



**CODIFICACIÓN DE LOS MENÚS PARA CONSIGNAR EN PLANILLA DE  
ASISTENCIA Y CUADERNO DE MENÚS Y NOVEDADES DIARIAS**

**ALMUERZOS CORRESPONDIENTES A ESCUELAS INICIALES, PRIMARIAS,  
SECUNDARIAS Y ESPECIALES PERÍODO INVIERNO**

Los menús de la cartilla de verano que siguen vigentes son códigos: 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, 11, 12 y 13. (código 12 y 13 son menús alternativos)

En ésta cartilla de invierno se conservarán esos códigos junto con los menús agregados específicamente para éste periodo. Los cuales son códigos: 14, 15, 16, 17, 18, 19. (código 18 y 19 son menús alternativos)

**CÓDIGO N° 03/2024**

POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEGETALES AL GRATEN – PAN – GELATINA CON FRUTAS O FRUTA

**CÓDIGO N° 04/2024**

PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (Primaria y Secundaria) O MILANESA CON PURÉ MIXTO (Jardín) - PAN - FRUTA.

**CÓDIGO N° 05/2024**

FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO – PAN – FRUTA

**CÓDIGO N° 06/2024**

RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO – PAN – POSTRE DE LECHE O FRUTA

**CÓDIGO N°: 07/2024**

CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO - PAN – FRUTA

**CÓDIGO N°: 09/2024**

MILANESA DE CARNE O POLLO CON PURÉ DE PAPAS - PAN – FRUTA

**CÓDIGO N°: 10/2024**

SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN – FRUTA





**CÓDIGO N°: 11/2024**

ARROZ A LA FLORENTINA (CON CARNE O POLLO) Y QUESO RALLADO- PAN – FRUTA

**CÓDIGO N°: 14/2024**

POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO

**CÓDIGO N° 15/2024**

LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FLAN O POSTRE CON LECHE

**CÓDIGO N° 16/2024**

ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN – FRUTA

### MENÚS ALTERNATIVOS

**CODIGO N°: 12/2024:**

POLLO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO/ PURE MIXTO – PAN – FRUTA

**CÓDIGO N°: 13/2024**

PIZZA NAPOLITANA CON HUEVO DURO. (Opción de masa: de harina de maíz (polenta) / de trigo) - FRUTAS

**CÓDIGO N° 17/2024**

POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO - PAN – ENSALADA DE FRUTA o FRUTA.

**CODIGO N°: 18/2024:**

LOCRO – PAN - FRUTA

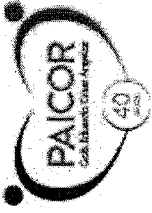
Una vez a la semana se debe brindar postre de leche/flan, seleccionándolo en función de la complejidad del menú y la cantidad de personal disponible.



CÓDIGO N° 03/2024

Pollo a la cacerola con fideos y vegetales al graten – Pan – Gelatina con frutas/ Fruta.

Ingredientes		Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Pollo a la cacerola</b>					
Pechuga/pata muslo deshuesada	100 g (sin hueso, sin piel)			150 g (sin hueso, sin piel)	
Sal/limón	c/s			c/s	
Aceite	3 cc			3 cc	
<b>Fideos y vegetales al graten</b>					
Fideos tirabuzones	60 g			70 g	
Cebolla en juliana	30 g			30 g	
Zanahoria en juliana	30 g		280 g (1 y ½ espumadera tamaño familiar) unificar	30 g	320-350 g (2 espumaderas tamaño familiar)
Pimiento en juliana	10 g			10 g	
Sal/condimentos	c/s			c/s	
Aceite	3 cc			3 cc	
<b>Salsa blanca</b>					
Leche	30 cc			30 cc	
Fécula	3 g			3 g	
Manteca/aceite	3 g / cc			3 g / cc	
Sal/nuez moscada	c/s			c/s	
Queso rallado para cubrir	5 g			7 g	
<b>Pan</b>					
Pan francés	30 g		1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta o gelatina con frutas</b>					
Fruta	150 g		1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande
o polvo para gelatina	6 g			6 g	
fruta	80 g		1 cucharon tamaño familiar	100 g	1 cucharon tamaño familiar



Secretaría General  
**DE LA GOBERNACIÓN**  
Ministerio de Economía y Gestión Pública

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
**CÓRDOBA**



EXP N° 228408  
FOLIO N° 27

**Preparación:**

Rehogar la cebolla, el pimienta y la zanahoria, agregar los fideos ya cocidos, colocar la preparación en una asadera, cubrir con la salsa blanca y espolvorear con el queso rallado. Llevar a horno para gratinar.

**Nota:** Se puede servir la preparación de fideos y verduras con salsa blanca, directamente en el plato y espolvorear con queso rallado.

**CÓDIGO N°: 04/2024**

Pastel de papas y calabacín - Pan - Fruta

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Relleno</b>				
Carne molida (magra)	100 g		120 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Zanahoria rallada	20 g		20 g	
Aceite	3 cc		3 cc	
Fécula	3 g		3 g	
Azúcar	3 g		3 g	
Huevo duro picado	1/5 unidad		1/5 unidad	
Sal/comino	c/s		c/s	
<b>Puré</b>				
Papa	200 g		250 g	
Calabacín	100 g		150 g	
Leche fluida o	25 cc		30 cc	
Leche en polvo	3 g		4 g	
Aceite	5 cc		5 cc	
Sal/nuez moscada/comino	c/s		c/s	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				



Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande
-------	-------	------------------	-----------	-----------------

**Preparación:**

Rehogar la carne molida hasta que tome color marrón, agregar la cebolla, zanahoria, condimentos y sal. Cuando esté cocida mezclar la fécula y el azúcar, esta última si gusta dulce.

Armar en asadera de horno en capas, agregando huevo duro picado entre el puré y la carbonada. Se puede espolvorear con azúcar, si se desea.

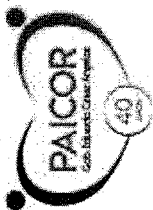
Para quienes no cuenten con horno, servir ambas preparaciones en el plato.

**Nota:**

Puré: de consistencia espesa

Milanesa con Puré mixto – Pan – Fruta.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JYP)	Volumen de la ración servida (JYP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Milanesa</b>				
Carne de vaca, cerdo o pollo (pechuga sin hueso y sin piel)	100 g	100 g (1 unidad mediana)	130 g	140 g (1 unidad grande)
Huevo	1/5 unidad		1/5 unidad	
Sal/perejil/ajo	c/s		c/s	
Pan rallado	15 g		20g	
Aceite	10 cc		10 g	
<b>Puré mixto</b>				
Papa	180 g	230 -250 g (1 cucharon tamaño familiar)	220 g	280-300 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)
Zapallo/calabacín	70 g		70 g	
Zanahoria	30 g		30 g	
Leche fluida o	25 cc		40 cc	
Leche en polvo	3 g		5 g	
Manteca	3 g		3 g	
Aceite	3 cc		3 cc	



Sal	c/s	c/s
<b>Pan</b>		
Pan francés	30 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>		
Fruta	150 g	1 unidad mediana
		150-180 g
		1 unidad grande

Nota: Puré de consistencia espeso.

**CÓDIGO N°: 05/2024**

Fideos Tallarines con Carne estofada y Queso rallado- Pan – Fruta.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Tallarines</b>				
Fideos tallarines	60 g	180 g (2 espumaderas tamaño familiar)	80 g	210 g (2 espumaderas colmadas tamaño familiar)
Sal gruesa	c/s		c/s	
Agua	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		5 cc	
<b>Carne estofada</b>				
Marucha o carnaza vacuna cubeteada (sin grasa)	70 g	90 g + salsa (un cucharon tamaño familiar)	110 g	130 g carne + salsa (1 y ½ cucharon tamaño familiar)
Tomate triturado	40 g		40 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Zanahoria picada	15 g		15 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Sal/orégano/laurel	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
Queso rallado	5 g	7 g		
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande



**Preparación de la Carne estofada:**

Sellar la carne cubeteada hasta que se dore, luego agregar la cebolla, pimiento picado y zanahoria rallada. Rehogar. A continuación, agregar el tomate, sal y los condimentos. Cocinar hasta que quede lista la salsa.

Nota: Servir la salsa de consistencia espesa con carne sobre la pasta y agregar el queso rallado.

**CÓDIGO N° 06/2024**

Risotto con pollo y queso rallado - Pan - Flan o postre de leche

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Risotto</b>				
Pechuga de pollo cubeteada	70 g		110 g	
Arroz	50 g		60 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Zanahoria rallada	20 g		20 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Arvejas en conserva	10 g	260-290 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)	15 g	320-350 g (2 cucharones tamaño familiar)
Manteca	5 g		5 g	
Aceite	5 cc		5 cc	
Sal/condimentos	c/s		c/s	
Caldo	c/s		c/s	
Queso rallado	5 g		7 g	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Postre de leche</b>				
Polvo para flan/ postre	7 g		7 g	
Leche fluida	150 cc	1 cucharon tamaño familiar	150 cc	1 cucharon tamaño familiar
Leche en Polvo	18 g		18 g	
Agua	150 cc		150 cc	



**Preparación:**

Dorar la carne de pollo, incorporar la cebolla, pimienta y rehogar. Incorporar el arroz, caldo, sal y las arvejas. Finalizada la cocción incorporar la manteca. Servir con queso rallado.

**Se podrá reemplazar por:**

Pollo al jugo con Arroz amarillo y arvejas.

**CÓDIGO N° 07/2024**

Carne cubeteada en salsa y arroz- pan-fruta

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Carne cubeteada en salsa con queso rallado</b>				
Carne (pulpa de vaca/cerdo o pollo sin hueso)	70 g		90 g	
Tomate triturado/ puré de tomate	40 g		40 g	
Zanahoria rallada	15 g		15 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Sal/orégano/laurel	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
Queso rallado	5 g		5 g	
<b>Arroz</b>				
Arroz	50 g	150 g (1 espumadera tamaño familiar)	60 g	210 g (1 y 1/2 cucharon tamaño familiar)
Queso rallado	5 g		5 g	

90 - 100 g (1 cucharon tamaño familiar)



Aceite	2 g		3 g	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

### CÓDIGO N° 09/2024

Milanesa de carne o pollo con Puré de papas – Pan – Fruta.

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad por niño/a (JyP)</b>	<b>Volumen de la ración servida (JyP)</b>	<b>Cantidad por niño/a (S)</b>	<b>Volumen de la ración servida (S)</b>
<b>Milanesa</b>				
Carne de vaca o pollo	110 g		130 g	
Huevo	1/5 unidad		1/4 unidad	
Sal/perejil/ajo/orégano	c/s	120 g (1 unidad mediana)	c/s	140 g (1 unidad grande)
Pan rallado	20 g		20 g	
Aceite	10 cc		10 cc	
<b>Puré de papas</b>				
Papa	250 g		270 g	
Leche fluida o	25 cc		40 cc	
Leche en polvo	3 g	230 -250 g (1 cucharon colmado tamaño familiar)	5 g	280-300 g (1 y 1/2 cucharon tamaño familiar)
Manteca	3 g		3 g	
Aceite	3 cc		3 cc	
Sal/nuez moscada	c/s		c/s	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

Nota:





Milanesa: se puede reemplazar por escalope (realizado con harina, leche y huevo).

Puré: De consistencia espesa.

**CÓDIGO N°: 10/2024**

Salteado de vegetales, carne cubeteada y fideos - pan - fruta

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Salteado de vegetales, carne cubeteada y fideos</b>				
Carne de vaca/ pollo/ cerdo cubeteada	70 g		100 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Zanahoria rallada	20 g		20 g	
Fideos tallarines	50 g	250 a 280 g (1 y ½ cucharón tamaño familiar).	70 g	290 a 320 g (2 espumaderas tamaño familiar colmadas).
Zapallito en cubo	50 g		50 g	
Calabacín en cubo	50 g		70 g	
Aceite	5 cc		5 cc	
Sal/condimentos	c/s		c/s	
Salsa de soja reducida en sodio	c/s		c/s	
Queso rallado	5 g		7 g	
<b>Pan francés</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

**Preparación:**



Rehogar la carne cubeteada, con la cebolla y el pimiento. Incorporar las verduras según el tiempo de cocción (pueden estar cortados en cubo o en tiras), salar y condimentar (orégano, provenzal, pimienta y pimentón). La cocción puede realizarse en una olla o en una sartén en función de la disponibilidad y cantidad de raciones.

Aparte cocinar los fideos y luego mezclar ambas preparaciones. Al momento de servir el plato adicionar queso rallado.

**Se podrá reemplazar:**

- \* Los distintos tipos de verduras, dependiendo de la aceptabilidad y disponibilidad.
- \* Los fideos tallarines por tirabuzón y/o codito.
- \* La carne por otras variedades (vaca, cerdo o pollo), rotando las mismas a lo largo de las semanas.

**CÓDIGO N°: 11/2024**

Arroz a la Florentina (con carne o pollo) y queso rallado— Pan – Fruta.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Arroz a la florentina</b>				
Arroz	50 g		60 g	
Marucha o carnaza vacuna cubeteada o en trozos (sin grasa) o pollo cubeteado (pechuga sin piel)	70 g		90 g	
Cebolla picada	30 g		30 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Tomate triturado o puré de tomate	30 g	280-300 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)	30 g	320-350 g (2 cucharones tamaño familiar)
Acelga picada	50 g		50 g	
Aceite	3 cc		5 cc	
Manteca	5 g		5 g	
Sal/ orégano/ laurel	c/s		c/s	
Queso rallado	5 g		7 g	



<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

### Preparación del Arroz a la Florentina:

Sellar la carne cubeteada hasta que se dore, luego agregar la cebolla y el pimiento picado. Rehogar. Mezclar y agregar el tomate y el agua. Cocinar. Incorporar la acelga picada finamente (cocida o cruda) y el arroz a la preparación, asegurándose de que tenga líquido suficiente para su cocción. Agregar queso rallado a la preparación servida.

### CÓDIGO N°: 12/2024

Pollo al horno con puré mixto/verduras al horno – pan – fruta

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Pollo al horno</b>				
Presa de pollo (muslo, pata grande, pechuga)	120 g+ hueso	180 a 200 g (100 g de carne + hueso).	150 g + hueso.	200 a 250 g (140 g de carne + hueso).
Sal/ limón	c/s.		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
<b>Puré mixto</b>				
Papa	180 g		220 g	
Zapallo/calabacín	70 g		70 g	
Zanahoria	30 g	230 -250 g (1 cucharon tamaño familiar)	30 g	280-300 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)
Leche fluida o	25 cc		40 cc	
Leche en polvo	3 g		5 g	
Manteca	3 g		3 g	
Aceite	3 cc		3 cc	
Sal	c/s		c/s	



Pan			
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g
1 rebanada			
Fruta			
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g
			1 unidad grande

**Se podrá reemplazar:**

\*El pollo al horno, por pollo a la cacerola si no cuentan con horno.

**CÓDIGO N°: 13/2024**

Pizza napolitana con huevo duro- fruta.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
Pizza				
Pre pizza	90 g		120 g	
Huevo	1/4 unidad		1/3 unidad	
Tomate triturado/puré de tomates	20 g		30 g	
Cebolla picada	20 g		20 g	
Tomate fresco (rodajas)	20 g	1/4 unidad (2 porciones)	30 g	120 g (3 porciones)
Queso mantecoso	60 g		80	
Sal/ orégano/ ajo	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
Fruta				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

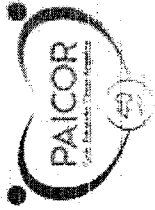
**CÓDIGO N° 14/2024**

Pollo a la jardinera con puré mixto – pan - fruta



Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Pollo a la jardinera</b>				
Carne de pollo (pechuga sin hueso y sin piel)	60 g		80 g	
Cebolla	40 g		55 g	
Pimiento rojo	20 g		26 g	
Pimiento verde	20 g		26 g	
Zanahoria	60 g	240-250 g (1 cucharon colmado)	80 g	310-330 g (1 y ½ cucharon)
Arvejas	30 g		40 g	
Choclo	30 g		40 g	
Caldo de verduras	100 cc		130 cc	
Sal/perejil/ajo/laurel	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		5 g	
<b>Puré mixto</b>				
Papa	180 g		220 g	
Zapallo/calabacín	70 g		70 g	
Zanahoria	30 g		30 g	
Leche fluida o	25 cc	230 -250 g (1 cucharon tamaño familiar)	40 cc	280-300 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)
Leche en polvo	3 g		5 g	
Manteca	3 g		3 g	
Aceite	3 cc		3 cc	
Sal	c/s		c/s	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

Preparación del pollo a la jardinera:



En una olla alta, poner aceite a calentar a fuego fuerte. Una vez caliente añadir el pollo y sellar. Una vez haya sellado, añadir la cebolla y los pimientos cortados en cubos medianos. Salpimentar y dejar cocinar unos 3 minutos removiéndolo con frecuencia. Añadir las zanahorias, las arvejas, el choclo y mezclar. Por último agregar el caldo, agrega un poco de perejil cortadito. Dejar cocinar a fuego medio durante unos 20 minutos, hasta que el pollo esté tierno y se haya reducido el líquido y listo. Servir las preparaciones separadas (no una arriba de la otra)

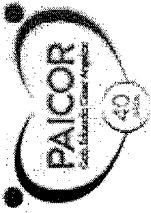
**Nota:**

Puré de consistencia espeso

**CÓDIGO N° 15/2024**

Lentejas con carne y arroz en salsa – Pan – Flan o Postre de leche.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Lentejas con carne y arroz en salsa</b>				
Marucha o carmaza vacuna cubeteada (sin grasa)	70 g		90 g	
Tomate triturado o puré de tomate	30 g		40 g	
Lentejas	40 g		50 g	
Arroz	20 g		25 g	
Zanahoria rallada	20 g	280-300 g (1 y ½ cucharón tamaño familiar)	30 g	320-350 g (2 cucharones tamaño familiar)
Cebolla picada	20 g		20 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Sal/orégano/laurel	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
Queso rallado	5 g		5 g	
Sal gruesa	c/s		c/s	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Flan o postre de leche</b>				
Polvo para flan o postre	7 g	1 cucharón tamaño familiar	7 g	1 cucharón tamaño familiar
Leche fluida o	150 cc		150 cc	



Secretaría General  
**DE LA GOBERNACIÓN**  
Ministerio de Economía y Gestión Pública

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
**CÓRDOBA**

Leche en polvo	18 g	18 g
Agua	150 cc	150 cc

**Preparación:**

Sellar la carne sola hasta que se dore, luego agregar la cebolla, pimiento picado y zanahoria rallada. Rehogar. A continuación, agregar el tomate, sal y condimentos. Cocinar. Agregar el arroz y las lentejas a la preparación asegurándose de que tenga el suficiente líquido para que absorba el arroz durante su cocción. Servir el queso rallado sobre la porción.

**Nota:**

Preparación de consistencia espesa.

El flan podrá reemplazarse, según la aceptabilidad, por arroz con leche o mazamorra con leche.

**CÓDIGO N° 16/2024**

Estofado de verduras y carne cubeteada – pan – queso y dulce

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Estofado de verduras y carne</b>				
Carne vacuno, pollo o cerdo magra	70 g	280-300 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)	90 g	320-250 g (2 cucharones colmados)
Papa cubeteada	120 g		150 g	
Zanahoria cubeteada (pequeño)	30 g		50 g	
Calabaza/ calabacín cubeteado	40 g		60 g	
Arvejas	20 g		30 g	
Tomate triturado/puré de tomate	40 g		55 g	
Cebolla picada	20 g		30 g	
Choclo en grano o maíz amarillo	15 g		20 g	
Pimiento picado	10 g		15 g	
Zapallito cubeteado	30 g		40 g	



Aceite	3 cc	3 cc	
Sal, condimentos	c/s	c/s	
Queso rallado	6 g	8 g	
<b>Pan francés</b>			
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g
<b>Fruta</b>			
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g
			1 unidad grande

**Preparación:** Realizar sellado de carne condimentada y cortada en cubos, agregar cebolla, pimiento, zanahoria y zapallito cubeteados, cocinar por unos minutos. Adicionar las papas y el calabacín cubeteado, incorporar el tomate triturado/puré de tomate y agua (cantidad necesaria para cubrir las verduras). Cocinar a fuego medio durante 25 minutos o hasta que las papas estén blandas. Por último agregar el choclo y las arvejas, dejar reposar 5 minutos y servir en los platos sumando el queso rallado.

**CÓDIGO N° 17/2024**

Polenta con carne estofada y queso rallado– Pan – Ensalada de fruta o Fruta.

Ingredientes	Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Carne estofada</b>				
Marucha o carnaza vacuna cubeteada (sin grasa)	70 g		90 g	
Tomate triturado o puré de tomate	40 g		40 g	
Zanahoria rallada	15 g	70 g de carne + salsa (1 cucharón tamaño familiar)	20 g	170 g carne + salsa (1 cucharón colmado tamaño familiar)
Cebolla picada	15 g		20 g	
Pimiento picado	5 g		5 g	
Sal/orégano/laurel	c/s		c/s	
Aceite	3 cc		3 cc	
<b>Polenta</b>				
Harina de maíz	50 g		60 g	





Leche fluida o	50 cc	200 g (1 cucharon colmado tamaño familiar)	60 cc	250 g (1 y ½ cucharon tamaño familiar)
Leche en polvo	6 g		7 g	
Manteca	3 g		5 g	
Agua/caldo	c/s		c/s	
Sal gruesa	c/s		c/s	
Queso rallado	5 g		7 g	
<b>Pan</b>				
Pan francés	30 g	1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Ensalada de frutas o fruta</b>				
Fruta	150 g	1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande
o manzana	50 g		60 g	
banana	50 g		60 g	
naranja	50 g	1 cucharon tamaño familiar	50 g	1 cucharon tamaño familiar
Jugo de limón	c/s		c/s	
Azúcar	3 g		5 g	

**Preparación de la carne estofada:**

Sellar la carne cubeteada hasta que se dore, luego agregar la cebolla, pimienta picado y zanahoria rallada. Rehogar. A continuación, agregar el tomate, sal y condimentos. Cocinar hasta que quede lista la salsa.

**Nota:**

Polenta de consistencia espesa.

Servir la salsa de consistencia espesa con carne sobre la polenta, y sobre la misma el queso rallado. No mezclar la polenta con la carne estofada.

Para facilitar su consumo, se podrá utilizar la polenta en otra preparación como pizza reemplazando la carne por queso cremoso (60 g para inicial y primaria y 80 g para secundaria)

**CÓDIGO N°: 18/2024**



Locro - Pan - Fruta

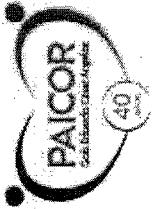
Ingredientes		Cantidad por niño/a (JyP)	Volumen de la ración servida (JyP)	Cantidad por niño/a (S)	Volumen de la ración servida (S)
<b>Locro</b>					
Marucha o carnaza vacuna cubeteada (sin grasa)	40 g			50 g	
Marucha o carnaza de cerdo cubeteada (sin grasa)	40 g			50 g	
Zapallo trozado	100 g			120 g	
Maíz molido o trigo	40 g		280 - 300 g (1 y ½ cucharón tamaño familiar)	50 g	320 - 350 g (2 cucharones tamaño familiar)
Poroto alubia o manteca	25 g			30 g	
Cebolla picada	5 g			5 g	
Cebolla de verdeo picada	5 g			10 g	
Sal/pimentón dulce	c/s			c/s	
Queso cremoso	20 g			25 g	
Aceite	3 cc			3 cc	
<b>Pan</b>					
Pan francés	30 g		1 rebanada	40 g	1 rebanada
<b>Fruta</b>					
Fruta	150 g		1 unidad mediana	150-180 g	1 unidad grande

**Preparación:**

Dejar en remojo el día anterior el poroto y el maíz. Lavar bien, hacer 2 a 3 enjuagues y cocinarlos, agregar la carne cortada en cubos. Luego incorporar el zapallo (mitad en cubitos y mitad rallado). Una vez que se espese el zapallo, finalizar la cocción. Condimentar y agregar la cebolla de verdeo. Al servir incorporar dados de queso cremoso en cada porción.

**Nota:**

Preparación de consistencia espesa.



Secretaría General  
**DE LA GOBERNACIÓN**  
Ministerio de Economía y Gestión Pública

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE  
**CÓRDOBA**

En el caso de no ser bien aceptado por los y las titulares de nivel inicial, se podrá reemplazar esta preparación por bife de carne/carne al jugo con puré mixto.

**MENUS DE "COLACIONES A MEDIA MAÑANA/MEDIA TARDE"**
**NIVEL SECUNDARIO.**

Menús para el periodo verano e invierno.

**MENU PARA LUNES/ MIERCOLES/ VIERNES**
**Fruta.**

Ingredientes	Cantidad por Secundario	Ración servida
Turrón	1	1 unidad
+ Fruta ( unidad mediana)	150 g	1 unidad

**MENU PARA MARTES/ JUEVES**
**Pan criollo/cereales o alfajor de dulce de leche.**

Los cereales pueden ser tutucas azucaradas, copos de maíz azucarados.

Ingredientes	Cantidad por Secundario.	Ración servida
Pan criollo	80 g	2 unidades
Cereales (tutucas dulces copos azucarados) o	50 g	1 compotera
Alfajor de fruta con glasé/dulce de leche	40 g	1 unidad

Aclaración: las frutas deberán variarse durante la semana y encontrarse correctamente higienizadas.

**MODALIDAD TRADICIONAL**  
**ALMUERZO INVIERNO 2024 – MAYO**

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.
		1 <b>FERIADO</b>	2 CODIGO 06 RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	3 CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURE MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)
6 CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA – PAN - FRUTA	7 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS – PAN- FRUTA	8 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS – PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	9 CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO – PAN- FRUTA	10 CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO – PAN - FRUTA
13 CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	14 CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURE MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	15 CODIGO 07 CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO- PAN- FRUTA	16 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN - FRUTA	17 CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA
20 CODIGO 17 POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	21 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS – PAN- FRUTA	22 CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA – PAN - FRUTA	23 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS – PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	24 CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO – PAN- FRUTA
27 CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	28 CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURE MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	29 CODIGO 06 RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	30 CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA	31 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN - FRUTA

\*V.C: Viveres Crudos



MODALIDAD TRADICIONAL				
ALMUERZO INVIERNO 2024 – JUNIO				
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.
<b>3</b> CODIGO 07 CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO- PAN- FRUTA	<b>4</b> CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS - PAN- FRUTA	<b>5</b> CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	<b>6</b> CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO - PAN- FRUTA	<b>7</b> CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FRUTA
<b>10</b> CODIGO 17 POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	<b>11</b> CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	<b>12</b> CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA	<b>13</b> CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO - PAN - POSTRE DE LECHE	<b>14</b> CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA - PAN - FRUTA
<b>17</b> <b>FERIADO</b>	<b>18</b> CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	<b>19</b> CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS - PAN- FRUTA	<b>20</b> <b>FERIADO</b>	<b>21</b> <b>FERIADO</b>
<b>24</b> CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FRUTA	<b>25</b> CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	<b>26</b> CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA	<b>27</b> CODIGO 06 RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	<b>28</b> CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE

\*V.C: Viveres Crudos

MODALIDAD TRADICIONAL				
ALMUERZO INVIERNO 2024 – JULIO				
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.
1 CODIGO 07 CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO- PAN- FRUTA	2 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS -PAN- FRUTA	3 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA - PAN - FRUTA	4 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FRUTA	5 CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO - PAN - POSTRE DE LECHE
8 RECESO INVIERNO	9 RECESO INVIERNO	10 RECESO INVIERNO	11 RECESO INVIERNO	12 RECESO INVIERNO
15 RECESO INVIERNO	16 RECESO INVIERNO	17 RECESO INVIERNO	18 RECESO INVIERNO	19 RECESO INVIERNO
22 CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	23 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS -PAN- FRUTA	24 CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FRUTA	25 CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO - PAN- FRUTA	26 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE
29 CODIGO 17 POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	30 CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN (MILANESA CON PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	31 CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO - PAN - POSTRE DE LECHE		

\*V.C: Viveres Crudos



MODALIDAD TRADICIONAL				
ALMUERZO INVIERNO 2024 – AGOSTO				
Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.
			1 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN - FRUTA	2 CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA
5 CODIGO 07 CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO- PAN- FRUTA	6 CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO – PAN- FRUTA	7 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS – PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	8 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS –PAN- FRUTA	9 CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO – PAN – POSTRE DE LECHE
12 CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	13 CODIGO 04 PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN ( MILANESA CON PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	14 CODIGO 15 LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA – PAN - FRUTA	15 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS – PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	16 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN - FRUTA
19 CODIGO 06 RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	20 CODIGO 09 MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS –PAN- FRUTA	21 CODIGO 03 POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA	22 CODIGO 17 POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	23 CODIGO 14 POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO – PAN- FRUTA
26 CODIGO 05 FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO – PAN- FRUTA	27 CODIGO 12 POLLO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO/ PURE MIXTO – PAN – FRUTA	28 CODIGO 11 ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO – PAN – POSTRE DE LECHE	29 CODIGO 10 SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS – PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	30 CODIGO 16 ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA – PAN - FRUTA

\*V.C: Viveres Crudos

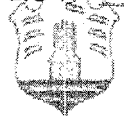


**MODALIDAD TRADICIONAL**

**Almuerzo Invierno Septiembre 2024**

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.
<b>2</b> <b>CODIGO 06</b> RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	<b>3</b> <b>CODIGO 04</b> PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN ( <b>MILANESA CON</b> PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)	<b>4</b> <b>CODIGO 03</b> POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA	<b>5</b> <b>CODIGO 15</b> LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FRUTA	<b>6</b> <b>CODIGO 09</b> MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS - PAN- FRUTA
<b>9</b> <b>CODIGO 17</b> POLENTA CON CARNE ESTOFADA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	<b>10</b> <b>CODIGO 10</b> SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	<b>11</b> <b>CODIGO 14</b> POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO - PAN- FRUTA	<b>12</b> <b>CODIGO 07</b> CARNE CUBETEADA EN SALSA CON ARROZ Y QUESO RALLADO- PAN- FRUTA	<b>13</b> <b>CODIGO 04</b> PASTEL DE PAPAS Y CALABACÍN ( <b>MILANESA CON</b> PURÉ MIXTO V.C*) - PAN- FRUTA (Nivel inicial bife o milanesa)
<b>16</b> <b>CODIGO 05</b> FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA	<b>17</b> <b>CODIGO 11</b> ARROZ A LA FLORENTINA Y QUESO RALLADO - PAN - POSTRE DE LECHE	<b>18</b> <b>CODIGO 16</b> ESTOFADO DE VERDURAS Y CARNE CUBETEADA - PAN - FRUTA	<b>19</b> <b>CODIGO 09</b> MILANESA DE CARNE O POLLO C/PURÉ DE PAPAS - PAN- FRUTA	<b>20</b> <b>CODIGO 03</b> POLLO A LA CACEROLA CON FIDEOS Y VEG. AL GRATEN- PAN- GELATINA C/FRUTAS O FRUTA
<b>23</b> <b>CODIGO 06</b> RISOTTO CON POLLO Y QUESO RALLADO- PAN- POSTRE DE LECHE	<b>24</b> <b>CODIGO 14</b> POLLO A LA JARDINERA CON PURÉ MIXTO - PAN- FRUTA	<b>25</b> <b>CODIGO 10</b> SALTEADO DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS - PAN- FLAN O POSTRE DE LECHE	<b>26</b> <b>CODIGO 15</b> LENTEJAS CON CARNE Y ARROZ EN SALSA - PAN - FRUTA	<b>27</b> <b>CODIGO 12</b> POLLO AL HORNO CON VERDURAS AL HORNO/ PURE MIXTO - PAN - FRUTA
<b>30</b> <b>CODIGO 05</b> FIDEOS TALLARINES CON CARNE CUBETEADA EN SALSA Y QUESO RALLADO - PAN- FRUTA				

\*V.C: Viveres Crudos



**MÓDULOS RECESO INVERNAL-  
INTERIOR (FEDERALIZADO – VIVERES CRUDOS)**

**CANTIDADES POR TITULAR P.A.I. Cor**

**MÓDULO GENERAL**

<b>ALIMENTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
Leche entera en polvo fortificada con Vit. A y D.	1 caja por 400 g
Fideos guiseros (De harina de trigo o semolados)	1 paquete por 500 g
Fideos tallarines (De harina de trigo o semolados)	1 paquete por 500 g
Arroz grano largo fino (Similares a la variedad Blue Bonnet)	1 paquete por 500 g
Harina de Maíz cocción rápida	1 paquete por 500 g
Harina de trigo común (000 o 0000)	2 paquete por 1 kg
Avena instantánea	1 paquete por 300 o 400 g
Aceite de girasol /maíz	1 botella de 900 cc
Tomate perita o triturado (sin sellos)	1 envase por 400 g
Lentejas secas	1 paquete por 400- 500 g
Arvejas secas	1 paquete por 400 g