Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
EDUCACIÓN Y CULTURA

TETA REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Asunción, 8 de julio del 2016

Nota N° 413/2016
Sr. Carlos Miguel Soria Casco, Intendente.
Municipalidad de Itakyry – Dpto. de Alto Paraná

El Ministerio de Educación y Cultura, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 05 de julio del año en curso, **Expediente N° 1533/16**, con el fin de comunicar que, esta dependencia ministerial ha realizado la Evaluación técnica del Proyecto de Almuerzo Escolar y por consiguiente **ha resuelto AUTORIZAR la implementación** del mismo, ya que reúnen todos los requisitos para su aprobación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes. **Se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar** "con 16 fojas.

A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- **Modalidad:** Servicio de Catering
- **Cantidad de escuelas beneficiadas:** 10 (diez). Folio 1 y 2.
- **Cantidad de matriculados beneficiados**:1.421 (mil cuatrocientos veinte y uno alumnos/as)
- **Tiempo de provisión**: 41 días del año lectivo 2016. Folio 1 y 2

El MEC deslinda responsabilidades sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de encontrar variaciones en el cumplimiento de este Proyecto.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del calendario escolar, con la Alimentación Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta Política Pública.

Sin otro motivo particular, nos despedimos atentamente y hacemos propicia la ocasión para desearle éxitos en sus funciones.

PIA

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

Mg. Juan Carlos Manevy Semidei, Director General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Cultura

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
Av. cerro Cora esq. 12 de Junio - Itakyry
R. U. C. N° 80044947-9 Telef. 021-3286301 3286315
E-mail: municipalidad_itakyry@hotmail.com
ITAKYRY
Tierra de Prosperidad
INTENDENCIA

ANEXO 3 - A

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

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: Itakyry

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Cerro Cora Esq. 12 de Junio **Tel:** 0213286315

Nombre del Gobernador/ Intendente: I. Carlos Miguel Soria Casco

Tel: 0213286315 **Celular:** (-----)---------

Correo Electrónico: uocmunitakyry20@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar: Prof. Claudio Alberto Soto

Tel: 0213286315 **Celular:** (0982) 621548

Correo Electrónico: uocmunitakyry20@hotmail.com

Responsable Nutricionista: ---------- **Nº de Registro Profesional:** ----------

Tel: ---------- **Celular:** ----------

Correo Electrónico: ----------

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 10 (DIEZ)

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 41

Nº	LUGAR DE ENTREGA DISTRITO/BARRIO	INSTITUCION EDUCATIVA	CANTIDAD ALUMNOS	CANTIDAD DIAS
1	ITAKYRY/CENTRO	ESC. BAS. Nº 84 CERRO CORA	332	41
2	ITAKYRY/YTU	ESC. BAS. Nº 2413 SARA PORTILLO DE INSFRAN	110	41
3	ITAKYRY/SAN MIGUEL	ESC. BAS. Nº 2414 SAN MIGUEL	32	41
4	ITAKYRY/CAREMAGUAZU	ESC. BAS. Nº 3912 PADRE FRANCISCO PAGEN	54	41
5	ITAKYRY/SANTA LIBRADA	ESC. BAS. Nº 3914 SANTA LIBRADA	306	41
6	ITAKYRY/SAN JOSE	ESC. BAS. Nº 5520 SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	30	41
7	ITAKYRY/SAN JOSE	ESC. BAS. Nº 6283 SAN JOSE	130	41

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 1533
Recibido por: Lilian Galeano
Fecha: 05-07-16 Hora: 10:52

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dirección de Gestión

Folio 1

8	ITAKYRY/	ESC. BAS. Nº 2682 INMACULADA CONCEPCION	29	41
9	ITAKYRY/	ESC. BAS. Nº 14082 MARISCAL LOPEZ	218	41
10	ITAKYRY/	ESC. BAS. Nº 13052 PASO CADENA	180	41

2. ALMUERZO ESCOLAR INSTITUCIONES BENEFICIADAS

Cód. de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
11172	Esc. Bas. Nº 84 Cerro Cora	332	Itakyry (0983-514759)	Pablo Smir Herrera	30-840	41 dias
16548	Esc. Bas. Nº 2413 Sara Portillo de Insfrán	110	Ytu (0983-409840)	Antonia Alfonso Martinez	30-840	41 dias
3678	Esc. Bas. Nº 2414 San Miguel	32	San Miguel (0981-200189)	Ramón Boveda	30-840	41 dias
11.939	Esc. Bas. Nº 3912 Padre Francisco Pagen	54	Caremaguazu (0983-969996)	Norma Recalde	30-840	41 dias
11.473	Esc. Bas. Nº 3914 Santa Librada	306	Santa Librada (0976-118512)	Nelson Karajallo	30-840	41 dias
10.493	Esc. Bas. Nº 5520 Santa Teresita Del Niño Jesús	30	Santa Teresita (0983-466463)	Doris Venalgo Verón	30-840	41 dias
10494	Esc. Bas. Nº 6283 San José	130	San José (0983-318817)	Dilia Cuba	30-840	41 dias
11141	Esc. Bas. Nº 2682 Inmaculada Concepción	29	Acaray Costa(0983-244494)	Nimia Concepción Ruiz Diaz	30-840	41 dias
3674	Esc. Bas. Nº 14082 Mariscal López	218	Mariscal López (0983-239892)	Dicto Caballero	30-840	41 dias
6972	Esc. Bas. Nº 13052 Paso Cadena	180	Paso Cadena (0981-595305)	Fulgencio Vázquez	30-840	41 dias

2.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Aspecto nutricional
Aporte de Kcal por dia (consignar la cantidad de Kcal del menú proveido por dia)	SEMANA 1 DIA 1 **400** kcal DIA 2 **431** kcal DIA 3 **451** kcal DIA 4 **432** kcal DIA 5 **439** Kcal SEMANA 2 DIA 1 **460** kcal DIA 2 **431** kcal DIA 3 **424** kcal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Depto. de Gestión de Pliegos
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 8

	DIA 4: **416** kcal DIA 5: **460** Kcal SEMANA 3 DIA 1: **500** kcal DIA 2: **455** kcal DIA 3: **412** kcal DIA 4: **500** kcal DIA 5: **431** Kcal SEMANA 4 DIA 1: **497** kcal DIA 2: **400** kcal DIA 3: **500** kcal DIA 4: **470** kcal DIA 5: **411** Kcal

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por dia (consignar la cantidad de Kcal del menú proveido por dia)	**De 400 a 500 kcal.**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**07:00 a 10:30 horas.** Los alimentos serán preparados en la Instalación de la empresa (Modalidad Catering)
Horario de distribución	**Turno mañana: 11:00hs a 12:00 hs; Turno tarde 12:00 hs a 13:00hs.** Los alimentos serán preparados en la Instalación de la empresa para su posterior transporte diario en vehículos adecuados y habilitados, siendo entregados en recipientes térmicos.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	**Alimento fresco y natural** - Plato principal - Guarnición - Postre
Completar el menú ciclico, según el ejemplo del Anexo a	**Según anexo A – Menú Ciclico**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**Según anexo B**
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	**La Modalidad a ser implementada será el servicio de catering**, elaborándose los alimentos en la Instalación de la empresa, para su posterior transporte diario en vehículos adecuados y habilitados, siendo entregados en recipientes térmicos.

2.2. CONTROL DE CALIDAD

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	**Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista** contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizadas, durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como minimo una vez por semana por parte del profesional contratado tanto en la instalación del Proveedor, al momento de la producción de los alimentos, asi como en las instituciones educativas, al momento de la entrega y consumo del almuerzo, quien presentará ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión

Folio 03

	Paralelamente la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes respectivos ante la Municipalidad.

3. EJEMPLO DE MENÚ CÍCLICO

ANEXO A – MENU CICLICO						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Semana 1	Plato principal	Soyo	Picadito de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz	Estofado de pollo	Tallarin con Salsa de carne
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria , tomate	Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino	Ensalada de berro, tomate, zanahoria
	Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (ciruela)	1 (una)naranja
Kcal p/ porción		**400 kcal aproximadamente**	**431 kcal aproximadamente**	**451 kcal aproximadamente**	**432 kcal aproximadamente**	**439 kcal aproximadamente**
Semana 2	Plato principal	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de carne con arroz	Caldo de verduras con carne	Salsa de pollo con Polenta
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.	Ensalada lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de berro, tomate, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada lechuga, tomate, zanahoria
	Postre	fruta citrica (mandarina)	fruta de estación (Naranja)	fruta de estación (Mandarina)	Banana con miel	fruta de estación (Naranja)
Kcal p/ porción		**460 kcal aproximadamente**	**431 kcal aproximadamente**	**424 kcal aproximadamente**	**416 kcal aproximadamente**	**460 kcal aproximadamente**
Semana 3	Plato principal	Vori Vori de carne	Tallarin de pollo sin mandioca	Estofado de carne	Guiso de poroto con fideo	Picadito de pollo con arroz
	Guarnición	Ensalada de remolacha, zanahoria, tomate	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, pepino	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria
	Postre	fruta de estación (naranja)	fruta de estación (banana)	fruta de estación (Mandarina)	fruta de estación (Naranja)	fruta de estación (banana)
Kcal p/ porción		**500 kcal aproximadamente**	**455 kcal aproximadamente**	**412 kcal aproximadamente**	**500 kcal aproximadamente**	**431 kcal aproximadamente**
Semana 4	Plato principal	Revuelto de mandioca	Locro	Guiso de arroz con poroto	Vori Vori de pollo	Picadito de carne con puré de papas
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate,	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga, pepino,	Ensalada tomate, pepino,	Ensalada de lechuga, tomate,

		zanahoria	,zanahoria, tomate	zanahoria	zanahoria	zanahoria
	Postre	fruta de estación (Naranja)	banana con miel	Fruta citrica (naranja)	fruta de estación (mandarina)	fruta de estación (Naranja)
Kcal p/ porción		**Aproximado: 497 kcal/persona**	**400 kcal aproximadamente**	**Aproximado: 500 kcal/persona**	**Aproximado: 470 kcal/persona**	**Aproximado: 411 kcal/persona**

4. RECETARIO DEL MENÚ

SEMANA 1				
Días		**Menú/ Ingredientes**	**Unidad de Medida**	**Preparación**
1	Plato Principal	Soyo Carne vacuna molida Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Arroz Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Diente de ajo Agua potable	60gr 40gr 40gr 25gr 18gr 20gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0,5gr ¼ C/N	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, agregar un poco de agua. Cocinarlas hasta que estén tiernas, retirar del fuego las verduras cocidas, licuar las verduras salteadas con la carne y el agua restante. Llevar nuevamente al fuego, hasta que esté bien cocinada la carne, agregar la sal y retirar del fuego.
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	 50gr 50 gr 40gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, hervir o rayar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	**banana**	**110 gr**	**Lavar y pelar la banana**
2	Plato Principal	Picadito de pollo con fideo Picado de pollo tomate pechuga de pollo zanahoria cebolla locote perejil o cilantro aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable c/n	 60gr 50gr 20gr 15gr 10gr 5gr 3ml 0,5gr 0,2gr ¼ c/n	Salsa de pollo Picadito Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Pa...

Folios

		Fideo 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	50gr 0.5gr C/N	**Fideo** Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos. Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado. *Observación*: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario poner aceite al agua de cocción
	Guarnición	**Ensalada de tomate, pepino y zanahoria** Tomate pepino zanahoria aceite sal yodada	50gr 35gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y pepinos en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	**Mandarina**	**140gr**	**Lavar y servir**
3	Plato Principal	**Caldo de poroto con arroz.** zapallo poroto seco tomate zanahoria cebolla arroz locote queso Paraguay aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	60gr 35gr 40gr 20gr 20gr 20gr 10gr 15gr 5gr 0.5gr ¼ c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. ***Observación:*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	Guarnición	**Ensalada de lechuga ,zanahoria , tomate** Tomate lechuga zanahoria aceite sal yodada	50gr 50 gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, agregar la sal y aceite.
	Postre	**naranja**	**180 gr**	**Lavar y pelar la naranja**
4	Plato Principal	**Estofado de pollo** papa pechuga de pollo tomate cebolla zanahoria locote aceite cebollita de hoja	135gr 60gr 60gr 20gr 25gr 10gr 5ml	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dpto. de Gestión Escolar
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 6

		sal yodada diente de ajo Agua potable	5gr 0.5gr ¼ c/n	
	Guarnición	**Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino** Lechuga pepino zanahoria Aceite Sal yodada	 50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los pepinos y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Ciruela	180 gr	Lavar y servir
5	Plato Principal	**Tallarin de carne** **Salsa** carne vacuna magra tomate cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Fideo** 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 70 gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0.5g 0.2gr ¼ c/n 50gr 0.5gr c/n	**Salsa:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. ***Observación***: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	Guarnición	**Ensalada de berro, tomate, zanahoria.** berro tomate zanahoria aceite sal yodada	 30gr 50gr 25gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y berros en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Naranja	180 gr	Lavar y pelar
		SEMANA 2		
1	Plato Principal	**Caldo de poroto con fideo** zapallo poroto seco tomate zanahoria cebolla fideo Queso Paraguay locote	 35gr 35gr 40gr 25gr 20gr 30gr 15gr 10gr	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. ***Observación:*** Si la legumbre utilizada es seca

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión

		aceite sal yodada diente de ajo Agua potable c/	5ml 0.5gr ¼ c/n	(excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	Guarnición	**Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.** lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50gr 35gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	mandarina	180 gr	Lavar y pelar la mandarina
2	Plato Principal	**Picadito de pollo con puré de papas** tomate pechuga de pollo cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Puré de papas** papa leche fluida margarina sal yodada Agua potable	59gr 80gr 15gr 10gr 35gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼ c/n 200gr 50ml 6gr 0.5gr c/n	**Picado de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Guarnición	**Ensalada lechuga, pepino, zanahoria** Lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50gr 40gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los pepinos y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	naranja	180 gr	Lavar y pelar la naranja
3	Plato Principal	**Guiso de carne con arroz** carne vacuna magra tomate arroz	70 gr 69gr 45gr	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con [illegible]

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

		cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼ c/n	yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
	Guarnición	Ensalada de berro, tomate, zanahoria berro tomate zanahoria aceite sal yodada	45gr 50 gr 25gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente los tomates y berros en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Mandarina	180 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños las frutas, en una fuente.
4	Plato Principal	Caldo de verduras con carne carne vacuna magra zapallo zanahoria tomate fideo cebolla locote aceite cebollita de hoja sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80gr 40gr 25gr 24gr 20gr 14gr 10gr 5ml 5gr 0.5gr 0.2gr ¼ c/n	Lavar, picar y cortar las verduras en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite y el ajo, luego agregar el tomate, la cebolla y el tomate. Agregar suficiente agua caliente, incorporar la zanahoria y el zapallo en trocitos. Por ultimo agregar el fideo. Una vez que este blando apagar el fuego, agregar la cebollita de hoja y el laurel.
	Guarnición	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria. lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50gr 40gr 20gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños. Rayar la zanahoria, agregar junto con las demás verduras el aceite y la sal.
	Postre	Banana miel	110gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en partes iguales. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir.
5	Plato Principal	Salsa de pollo pechuga de pollo tomate zanahoria cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable c/n	50gr 49gr 39gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr ¼	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes. Dejar cocinar hasta que tenga salsa.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

		Polenta agua potable harina de maiz leche fluida cebolla queso Paraguay aceite sal yodada	c/n 100ml 50gr 30ml 15gr 10gr 2ml 0.5gr	cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	Guarnición	**Ensalada lechuga, tomate, zanahoria** lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	 50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y berros en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir
		SEMANA 3		
1	Plato Principal	**Vori vori de carne** carne vacuna magra zapallo harina de maiz tomate zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano diente de ajo laurel Agua potable	 70gr 40gr 50gr 24gr 35gr 25gr 20gr 5ml 10gr 0.5gr 2gr 1/4 2gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, 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 harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Guarnición	**Ensalada de remolacha, zanahoria, tomate** remolacha zanahoria tomate aceite sal yodada	 35gr 40gr 50gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y berros en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Naranja	180 gr	Lavar y pelar la naranja
2	Plato Principal	**Tallarin de pollo sin mandioca** pechuga de pollo tomate zanahoria cebolla	 70gr 50gr 30gr 10gr	**Salsa:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

		locote aceite sal yodada orégano diente de ajo laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	10gr 5ml 0.5gr 2gr ¼ 1gr c/n 50gr 0.5gr c/n	tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. ***Observación***: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	Guarnición	**Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria** lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50gr 29gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	banana	110 gr Aproximadamente	Lavar y pelar
3	Plato Principal	**Estofado de carne** papa carne vacuna magra tomate cebolla zanahoria locote aceite cebollita de hoja sal yodada diente de ajo Agua potable	150gr 70gr 60gr 20gr 30gr 10gr 5ml 5gr 0.5gr ¼ c/n	Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas, sal y cocinar hasta que estén blandas.
	Guarnición	**Ensalada de lechuga, tomate, pepino** lechuga tomate pepino aceite sal yodada	50gr 40gr 30gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas y pepinos en trozos pequeños, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Mandarina	180gr	Lavar y pelar
4	Plato Principal	**Guiso de poroto con fideo** tomate poroto fideo cebolla queso locote aceite	69gr 35gr 35gr 15gr 15gr 10gr 5ml	Lavar, pelar y picar las verduras en trocitos. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Agregar el poroto, cebar con agua caliente y agregar el fideo y apagar el fuego y agregar la sal.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

		cebollita de hoja sal yodada diente de ajo Agua potable	5gr 0.5gr ¼ C/n	
	Guarnición	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	 50gr 40gr 20gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente los pepinos y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	naranja	180 gr	Lavar y pelar la naranja
5	Plato Principal	Picadito de pollo con arroz Picadito de pollo tomate pechuga de pollo cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel diente de ajo Arroz arroz aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	 59gr 56gr 14gr 10gr 40gr 5ml 0.5 0.2 ¼ 35gr 2ml 0.5gr ¼ c/n	Picadito de Pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
	Guarnición	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	 50gr 40gr 15 gr 3ml 0 5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente los pepinos y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Banana	110 gr	Lavar y pelar.
		SEMANA 4		
1	Plato Principal	Revuelto de mandioca mandioca cebolla queso Paraguay locote huevo aceite cebollita de hoja sal yodada diente de ajo Agua potable c	 200gr 20gr 20gr 10gr 1unidad 5ml 5gr 0 5gr ¼ c/n	Lavar y pelar la mandioca, colocar en una olla y hervir hasta que se ablande, colar y cortar en trocitos. Lavar, pelar y picar los vegetales en trazos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
Av. cerro Cora esq. 12 de Junio - Itakyry
R.U.C. N° 80044947-9 Telef: 021-3286301 3286315
E-mail: municipalidad.itakyry@hotmail.com
ITAKYRY
Tierra de Paraguayidad
INTENDENCIA

	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria Lechuga tomate zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	naranja	180 gr	Lavar y pelar
2	Plato Principal	Locro carne vacuno magra zapallo locro tomate zanahoria cebolla locote aceite cebollita de hoja cilantro orégano sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 15gr 10gr 5ml 5gr 5gr 2gr 0.5gr 0.2gr ¼ c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	Guarnición	Ensalada de lechuga ,zanahoria, tomate lechuga zanahoria tomate aceite sal yodada	50gr 40gr 50gr 3ml 0.5gr	Ensalada de verduras Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	Banana miel	110gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en partes iguales. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir
3	Plato Principal	Guiso de arroz con poroto tomate poroto arroz cebolla queso locote aceite cebollita de hoja sal yodada	70gr 35gr 35gr 15gr 15gr 10gr 5ml 5gr 0.5gr	Lavar, pelar y picar las verduras. Saltear la cebolla, ajo, tomate y locote. Cebar con suficiente cantidad de agua caliente, agregar el poroto. Dejar hervir hasta que estén tiernos, agregar el arroz. Por ultimo agregar el queso y la cebollita de hoja

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

13

		diente de ajo Agua potable c/n	1/4 c/n	
	Guarnición	**Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria** Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada 0	 50gr 40gr 25gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los pepinos y lechugas en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite
	Postre	naranja	180 gr	Lavar y pelar
4	Plato Principal	**Vori vori de pollo** pechuga de pollo zapallo harina de maiz tomate zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano diente de ajo laurel Agua potable	 80gr 60gr 50gr 25gr 25gr 20gr 10gr 5ml 10gr 0.5gr 2gr ¼ 0.2gr c/n	Sellar los trozos de pollo con aceite. Lavar, pelar y cortar las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada. Colocar la harina de maiz en un bol e ir humedeciendo con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del **Vori Vori.** Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la Superficie, agregar la sal Retirar del fuego y agregar el orégano.
	Guarnición	**Ensalada tomate, pepino, zanahoria** tomate pepino zanahoria aceite sal yodada	 50gr 40gr 20gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los pepinos y tomates en trozos pequeños, hervir o rallar la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite
	Postre	mandarina	180gr	Lavar y pelar
5	Plato Principal	**Picadito de carne con puré de papas** tomate carne vacuna magra cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Puré de papas** papa leche fluida margarina sal yodada Agua potable c/n	60gr 50gr 15gr 10gr 40gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼ c/n 200gr 50ml 6gr 0.5gr c/n	**Picadito** Cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras. Por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y finalmente agregar la sal. **Puré:** cocinar las papas en agua hirviendo, hasta que se ablanden. Retirar y aplastar hasta formar un puré, mezclar.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Paz
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50gr 50gr 30gr 3ml 0.5gr	**Ensalada de verduras** Lavar y cortar en una fuente los tomates y lechugas en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego agregar junto con las demás verduras, la sal y aceite.
	Postre	naranja	180 gr	Lavar y pelar.

Anexo C
Descripción de la modalidad empleada

1-Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente. El proceso de producción y distribución debe estar supervisado por profesionales Nutricionistas tanto de la Empresa Contrata como de la Municipalidad. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Con respecto al personal se considera 1 cocinera por cada 100 estudiantes, 1 auxiliar por cada 100 estudiantes.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA. Así mismo para transportar los alimentos preparado la adjudicataria deberá contar con Caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

2-Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente: Llevar el alimento en Recipientes Térmicos para transportes de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe de proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales. **No se permitirá el uso de cuchillo.**

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 hs hasta 12:00 hs en el turno mañana y desde las 12:00 hs a 13:00 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Los días de distribución: serán de lunes a viernes.
Cantidad de meses:(41 días contados de lunes a viernes)
En cuanto a Materiales de Distribución de los alimentos serán empleados platos, cucharas y tenedores, además de bandejas y los recipientes términos. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte de los alumnos.
Cantidad total de alumnos a ser beneficiados: 1.421

Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.
Capacitación: La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargado de la producción y distribución de los alimentos de según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Año de Gestión de Paraguayidad
Folio 14