MUNICIPALIDAD DE EUSEBIO AYALA
"Ciudad de los Niños Mártires de Acosta Ñú"
Avda. Independencia Nacional esq. Tte. Rojas Silva
Eusebio Ayala - Cordillera
Tlefax (0514) 215 326

ADENDA Nº 1
Concurso de Ofertas Nº 01/2017 "ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"
IDNº 326251

A los Oferentes:

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Eusebio Ayala, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, procede a realizar las siguientes aclaraciones en los datos del llamado en curso:

DONDE DICE

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS.

Especificaciones Técnicas

1.1. Especificaciones Técnicas

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapera ko'ága guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 10 de abril del 2017

Nota N°153/2017

Señor

LIC. ELADIO GIRETT AQUINO, Intendente
Municipalidad de Eusebio Ayala
Departamento de Cordillera

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, 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 30 de marzo de 2017 y recepcionado bajo el Expediente N° 99301, con el fin de comunicar que se ha realizado la evaluación técnica del Proyecto mencionado más arriba y por consiguiente se ha resuelto aprobar el mismo, en vista que reúne los requisitos para su implementación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto se detalla lo autorizado y se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar" con hojas foliadas del 1 (uno) al 16 (diez y seis) respectivamente.

Modalidad	Instituciones Beneficiarias	Matriculados	Tiempo de Provisión			
			Año	Total Días	Días/ Semana	Días
Elaborado en la institución educativa	8	191	2017	139	5	Lunes a Viernes

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de detectar 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 para dar cumplimiento al objetivo propuesto por esta política pública.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus delicadas funciones nos despedimos atentamente.

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

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Diretor General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
www.mec.gov.py
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay.

MEC Digital @MECpy

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día)	**Semana 1**. Día 1: 490 kcal Día 2: 455 kcal Día 3: 442 kcal Día 4: 498 kcal Día 5: 446 kcal **Semana 2**. Día 1: 439 kcal Día 2: 439 kcal Día 3: 402 kcal Día 4: 443 kcal Día 5: 416 kcal **Semana 3**. Día 1: 490 kcal Día 2: 461 kcal Día 3: 471 kcal Día 4: 495 kcal Día 5: 462 kcal **Semana 4.** Día 1: 400 kcal Día 2: 440 kcal Día 3: 465 kcal

	Día 4: 465 kcal Día 5: 414 kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 hs y las 10:40 hs.
Horario de distribución	Turno mañana: 11: 00 a 12:00hs; Turno tarde 12:00hs a 13:00hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consiste en una Ración de Alimentos Frescos y Natural por alumno; Plato Principal, guarnición y Postre
Completar el menú cíclico, item 3	ÍTEM 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	ÍTEM 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaborado en la Institución Educativa. El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizara por cocineras contratadas y capacitadas por la empresa, en los predios de las Instituciones Educativas beneficiadas con el almuerzo escolar.

1.2. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Municipalidad e INAN. En concordancia a la necesidad de cada institución se estará realizando un monitoreo permanente para el buen cumplimiento de las entregas del almuerzo escolar tanto en su calidad como en su distribución. Dicho procedimiento estará a cargo de una profesional Nutricionista quien verificara in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM. Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica a diario tanto a cocineras como directores de la institución a fin de corroborar y acompañar el proceso así como también promoviendo la conjunta participación de la comunidad educativa. Se designa a la **Lic. Margarita Portillo Alfonzo – NUTRICIONISTA** con Reg.Num 1.002 como encargada del control y registro de actividades. La verificación básica del servicio estará a cargo del Director, debiendo informar a la Municipalidad correspondiente sobre cualquier incumplimiento.

2. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria	Ensalada mixta (repollo + tomate, zanahoria	Ensalada mixta (tomate + cebolla + zanahoria	Ensalada mixta (repollo + tomate, zanahoria
Postre	1 banana	1 naranja	1 mandarina	Ensalada de frutas	1 mamon
KCAL	**490**	**455**	**442**	**498**	**446**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz	Salsa de pollo con polenta	Locro	Estofado de pollo con papa	Guiso de carne con arroz
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (berro + tomate, zanahoria	Ensalada mixta (tomate + pepino, zanahoria)	Ensalada de repollo+ tomate, zanahoria)
Postre	1 mandarina	1 mamon	Ensalada de Frutas	1 banana	1 mandarina
KCAL	**439**	**439**	**402**	**413**	**416**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de pollo con fideo	Salsa de legumbres con arroz	Revuelto de mandioca	Picadito de carne con puré de papas
Ensalada	Ensalada mixta lechuga + tomate, cebolla	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino + zanahoria)	Ensalada mixta (repollo ,pepino , zanahoria)	Ensalada mixta (remolacha + tomate, cebolla)
Postre	1 naranja	1 banana	1 naranja	1 mamon	1 mandarina
KCAL	**490**	**461**	**471**	**495**	**462**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de verduras con pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con arroz blanco	Estofado de carne con papa
Ensalada	Ensalada de lechuga con tomate, cebolla	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo + tomate y zanahoria)	Ensalada mixta (pepino + tomate y cebolla)	Ensalada mixta (remolacha + tomate, cebolla)
Postre	1 banana	1 mamon	1 naranja	1 piña	Ensalada de frutas
KCAL	**400**	**440**	**465**	**465**	**414**

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

3. RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.
Ejemplo:

4.1- SEMANA I

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **SOYO**	80 g de carne vacuna molida 50 g de zapallo 40 g de tomate 30 g de zanahoria 20 g de cebolla 10 g de locote 20 g de arroz 10 g de queso Paraguay 5 mL de aceite 0,2 g de orégano	80 50 40 30 20 10 20 10 5 0.2	**Soyo** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la

		0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo mandioca 150 gr Agua potable c/n	0.5 150	carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	ENSALADA DE VEGETALES	lechuga 50 gr Tomate 30 gr zanahoria 20 gr Aceite 3ml Sal yodada 0.5gr	 50 30 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE Fruta	1 banana	110 g	
Menú 2 (445 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con puré de papas**	**Picado de pollo** 60 g de tomate 60 g de pechuga de pollo 40 g de zanahoria 15 g de cebolla 10 g de locote 5 g de perejil 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 diente de ajo Agua potable c/n **Puré** 200 g de papa 50 mL de leche fluida 6 g de margarina 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 60 60 40 15 10 5 3 0.5 0.2 0.2 200 50 6 0.5	**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.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 50 g de pepino 20 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	180 g	 Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (442 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de poroto con arroz**	30 g de poroto seco 60 g de tomate 15 g de cebolla 45 g de arroz 10 g de locote 10 g de queso Paraguay 5 g de aceite 0,5 g de sal yodada 0.2 diente de ajo Agua potable c/n	 45 24 18 20 8 15 5 0,5	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar el queso y la cebollita en hoja. **Observación :** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada

				1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de tomate 50 g de repollo 20 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir OBS: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE Fruta	1 mandarina	150 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (498 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Vori vori de pollo**	80 g de pechuga de pollo 60 g de zapallo 50 g de harina de maíz 25 g de tomate 25 g de zanahoria 20 g de cebolla 10 g de locote 5 mL de aceite 10 g de queso Paraguay 0,5 g de sal yodada 0.2 g de orégano 0.2 diente de ajo 1 g de laurel Agua potable c/n	 80 60 50 25 25 20 10 5 10 0.5 2	**Preparación** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 gr tomate 30 g zanahoria 15 g cebolla 3 ml Aceite 0.5 g Sal yodada	 50 30 15 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir. **OBS:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
	POSTRE Ensalada de Fruta	80 g de pina 72 g de naranja 50 g de banana	80 g 72 g 50 g	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 5 (446 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Tallarín con salsa de carne**	80 g de carne vacuna magra 60 g de tomate 15 g de cebolla 10 g de locote 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 diente de ajo Agua potable c/n **Fideo** 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 80 60 15 10 5 0.5 0,2 0.2	**Salsa** Limpiar la carne. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar 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

			50 0.5	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.
	ENSALADA DE VEGETALES	50g de repollo 50 g de tomate 20 g de zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 20 3 0.5	 Preparación: Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir OBS: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
	POSTRE Fruta	1 mamon	200 g	Lavar y pelar antes de consumir

4.2- SEMANA II

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (439 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con arroz**	60 g de zapallo 45 g de poroto seco 25 g de tomate 20 g de zanahoria 20 g de cebolla 20 g de arroz 15 g de queso Paraguay 10 g de locote 5 g de aceite 0,5 g de sal yodada 0.2 diente de ajo Agua potable c/n	 60 45 25 20 20 20 15 10 5 0.5 0.2	**Preparación** 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 arroz, 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 30 g de tomate 20 g de zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 30 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE Fruta	1 mandarina	150 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (439 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Salsa de pollo con polenta**	**Salsa de pollo** 60 g de pechuga de pollo 50 g de tomate 40 g de zanahoria 15 g de cebolla 8 g de locote 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/n **Polenta** 100 ml de agua potable 50 g de harina de maíz	 60 50 40 15 8 3 0.5 0.2	**Salsa 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

		30 ml de leche fluida 15 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 2 ml aceite 0,5 g de sal yodada	 50 30 15 10 2 0.5	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.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 50 g de pepino 20 g zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE **Fruta**	1 mamon	200 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (402 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **locro**	80 g de carne vacuno magra 60 g de zapallo 40 g de locro 25 g de tomate 20 g de zanahoria 15 g de cebolla 10 g de locote 5 ml de aceite 5 g de cebollita de hoja 5 g de cilantro 2 g de orégano 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 g diente de ajo Agua potable c/n	80 60 40 25 20 15 10 5 5 5 2 0.5 0.2	**Preparación** 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de berro 25 g de zanahoria 20 g tomate 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 25 20 3 0.5	***Preparación*** Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE **Ensalada de Fruta**	100 g de mamón 70 g de naranja 50 g de banana	 100 70 50	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4 (413 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de pollo con papa**	135 g de papa 80 g de pechuga de pollo 25 g de tomate 20 g cebolla 25 g de zanahoria 10 g de locote 5 ml de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada 0.2 g diente de ajo Agua potable c/n	135 80 25 20 25 10 5 5 0.5	***Preparación*** 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.
	ENSALADA	50 g de pepino	50	**Preparación**

	DE VEGETALES	50 g de tomate 20 g zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	50 20 3 0.5	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir
	POSTRE Fruta	1 banana	110 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5 (416 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de carne con arroz**	80 g de carne vacuna magra 70 g de tomate 45 g de arroz 15 g de cebolla 10 g de locote 5 ml de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 g diente de ajo Agua potable c/n	 80 70 45 15 10 5 0.5 0.2 0.2	**Preparación** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de repollo 50 g de tomate 20 g de zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir OBS: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
	POSTRE Fruta	1 mandarina	150 g	Lavar y pelar antes de consumir.

4.3- SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Vori vori de carne**	**Vori vori de carne** 80 g de carne vacuna magra 60 g de zapallo 50 g de harina de maíz 25 g de tomate 40 g de zanahoria 25 g de cebolla 20 g de locote 5 mL de aceite 10 g de queso Paraguay 0,5 g de sal yodada 0.2 g de orégano 0.2 g de ajo 0,2 g de laurel Agua potable c/n	 80 60 50 25 40 25 20 5 10 0.5 0.2 0.2	**Preparación** 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.

	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 50 g zanahoria 15 g de cebolla 3 ml aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 15 3 0.5	**Preparación**. Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE Fruta	1 naranja	180 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2 (461 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guiso de pollo con fideo**	70 g de tomate 80 g de pechuga de pollo 15 g de cebolla 10 g de locote 15 g de zanahoria 5 ml de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 g de de ajo Agua potable c/n 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada 5 g de perejil/cilantro Agua potable c/n	 70 80 15 10 15 5 0.5 0.2 0.2 50 0.5 5	**Picadito** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo 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 y luego agregar el fideo. Dejar hervir hasta que se cocine y apagar el fuego
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 30 g de tomate 20 g de zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 30 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir
	POSTRE Fruta	1 banana	110 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (471 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Salsa de legumbre con arroz**	50 g tomate 30 g de poroto 25 g zanahoria 15 g cebolla 10 g locote 3 ml de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada 0.2 g de ajo Agua potable c/necesaria **Arroz** 45 g arroz 10 g queso Paraguay 2 ml aceite 0.5 g sal yodada 0.2 g ajo Agua potable c/necesaria	 50 30 25 15 10 3 5 0.5 0.2 45 10 2 0.5 0.2	**Preparación. Salsa de Legumbres** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **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. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. **Arroz.** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Paraguay desmenuzado. Apagar el fuego.
	ENSALADA	50 g de lechuga		

	DE VEGETALES	50 g de pepino 20 g zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE Fruta	1 naranja	180 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (495 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Revuelto de mandioca**	**Revuelto de mandioca** 200 gr de mandioca 70 gr de huevo 20 gr de cebolla 20 gr de queso Py fresco 10 gr locote 5gr cebollita 5ml de aceite 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 200 70 20 20 10 5 5 0,5	**Revuelto de mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Por otro lado lavar, pelar y picar los vegetales y saltear hasta que estén tiernos, incorporar agua c/n y la mandioca cocinada + sal, huevo y queso. Revolver y ya está listo para servir
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de repollo 50 g de pepino 20 g zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 50 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **OBS:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE Fruta	1 Mamon	200 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (462 kcal)	**PLATO PRINCIPAL Picadito de carne con puré de papas**	**Picadito de carne** 60 g de tomate 80 g de carne vacuna magra 15 g de cebolla 10 g de locote 20 g de zanahoria 5 ml de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel 0.2 g de ajo Agua potable c/n **Puré de papas** 200 g de papa 50 ml de leche fluida 6 g de margarina 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 60 60 35 15 10 20 5 3 0.5 0.2 200 50 6 0.5	**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. **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.
	ENSALADA	80 g remolacha		**Preparación**

	DE VEGETALES	50 g de tomate 15 g de cebolla 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	80 50 15 3 0.5	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE Fruta	**1 mandarina**	150 g	Lavar y pelar antes de consumir.

4.4- SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (400 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de verduras con pollo**	80 g Pechuga de pollo 60 g Zapallo 30 g Zanahoria 25 g Tomate 20 g Fideo 15 g Cebolla 10 g Locote 5 ml Aceite 5 g Cebollita de hoja 0.5 g Sal yodada 0.2 g Laurel 0.2 g de Ajo Agua potable c/n	 80 60 30 25 20 15 10 5 5 0,5 0,2 0,2	**Preparación** Limpiar el pollo dejarlo libre de piel y hueso, cortar en trozos pequeños. Por otro lado lavar y cortar los vegetales en trocitos. Sellar el pollo en aceite con ajo, incorporar los vegetales. Agregar agua c/n. Dejar cocinar
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 20 g zanahoria 30 g de tomate 3 ml aceite 0,5 g de sal yodada	 50 20 30 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir
	POSTRE Fruta	1 naranja	180 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2 (440 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de mandioca con carne**	200 g Mandioca 80 g Carne vacuna magra 60 g Tomate 15 g Cebolla 10 g Locote 5 ml Aceite 0.5 g Sal yodada 0.2 g Ajo 0.2 g Laurel Agua potable c/n	 200 80 60 15 10 5 0,5 0,2 0,2	**Preparación** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso/ limpiar la carne vacuna y cortarlo en cubos, lavar y picar los vegetales. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar los vegetales y la sal yodada, incorporar la mandioca cocinada y cocinar. Agregar agua si es necesario
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de lechuga 50 g de pepino 20 g de zanahoria 3 ml de aceite	 50 50 20	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente

		0,5 g de sal yodada	3 0,5	y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE **Fruta**	1 mamon	200 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3 **(465 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con fideo**	60 gr de zapallo 45 gr poroto 25 gr tomate 15 gr zanahoria 20 gr cebolla 20 gr fideo 15 gr queso Py 10 gr locote 5 ml aceite 0,5 sal yodada 0,2 ajo Agua potable c/n	 60 45 25 15 20 20 15 10 5 0.5 0,2	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en el aceite, agregar agua potable y el poroto limpio. Dejar hervir hasta que se ablande e incorporar el arroz, continuar con la cocción por unos minutos y agregar el queso.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g Repollo 50 g Tomate 20 g Zanahoria 3 ml Aceite 0.2 g Sal yodada	 50 50 20 3 0,2	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **OBS**: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
	POSTRE **Fruta**	1 naranja	180 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(465 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con arroz**	60 g Tomate 50 g Pechuga 15 g Cebolla 10 g Locote 0.2 g Ajo 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada Agua potable c/necesaria **Arroz.** 45 g arroz 10 g queso Paraguay 2 m l aceite 0.5 g sal yodada 0.2 g ajo Agua potable c/necesaria	 60 50 15 10 0,2 3 0,5	**Preparación.** Lavar, sacar la piel y cortar en trocitos el pollo así como también las verduras. Sellar el pollo n el aceite y luego agregar las verduras ya cortadas e incorporar agua c/n. dejar cocinar hasta que se forme la salsa **Preparación Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir 15 minutos aproximadamente, agregar queso Paraguay desmenuzado. Apagar el fuego.
	ENSALADA DE VEGETALES	50 g de pepino 30 g de tomate 20 g zanahoria 3 ml de aceite 0,5 g de sal yodada	 50 30 20 3 0.5	**Preparación:** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **OBS**: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
	POSTRE **Fruta**	**1 piña**	200 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(414 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de carne con papas**	200 g papa 80 g de carne vacuna magra 60 g de tomate 20 g de cebolla 10 g de locote 30 g de zanahoria	. 200 80 60 20 10	**Estofado** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne, luego agregar cebolla,

		5 ml de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada 0,2 g de ajo Agua potable c/necesaria	30 5 5 0.5 0.2	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.
	ENSALADA DE VEGETALES	80 g remolacha 50 g de tomate 15 g de cebolla 3 ml de aceite	80 50 15 3 0.5	**Preparación** Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
	POSTRE Ensalada de frutas	100 g de mamón 70 g de naranja 50 g de banana	100 70 50	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

4. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

1. **Recepción**:

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

2 **– Almacenamiento.**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garantícenla seguridad de los alimentos.

3 – **Higiene.**

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4 **- Pre Elaboración y Elaboración.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

5- **Distribución**

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitado y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designado profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución

Evaluación

- La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

  Vencimientos

  La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo, y las verduras.

DEBE DECIR:

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapére ko ñga guive.
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 10 de abril del 2017

Nota N°153/2017

Señor

LIC. ELADIO GIRETT AQUINO, Intendente
Municipalidad de Eusebio Ayala
Departamento de Cordillera

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, 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 30 de marzo de 2017 y recepcionado bajo el Expediente N° 99301, con el fin de comunicar que se ha realizado la evaluación técnica del Proyecto mencionado más arriba y por consiguiente se ha resuelto aprobar el mismo, en vista que reúne los requisitos para su implementación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto se detalla lo autorizado y se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar" con hojas foliadas del 1 (uno) al 16 (diez y seis) respectivamente.

Modalidad	Instituciones Beneficiarias	Matriculados	Tiempo de Provisión			
			Año	Total Días	Días/ Semana	Días
Elaborado en la institución educativa	8	191	2017	139	5	Lunes a Viernes

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de detectar 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 para dar cumplimiento al objetivo propuesto por esta política pública.

Sin otro motivo, le desde cordiale éxitos en sus delicadas funciones nos despedimos atentamente.

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

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Diretor General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Ciencias

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande raperã ko'ãga guive Construyendo el futuro hoy

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*: Municipalidad de Eusebio Ayala

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Independencia Nacional esq. Tte. Rojas Silva — **Tel*: 0514 215 326**

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Eladio Girett Aquino

Tel*: 0514 215 326 — **Celular*: 0981918912**

Correo Electrónico*: eladiogirett35@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar*: Liz Rocío Marín Sánchez

Tel*: 0514 215 326 — **Celular*: 0982 442164**

Correo Electrónico*: roc8577@hotmail.com

Responsable Nutricionista*:Lic. Margarita Portillo Alfonzo — **N° de Registro Profesional*: 1.002**

Tel*: 0521 201741 — **Celular*: 0976450865**

Correo Electrónico*: nutrimar.py@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas*: 8 (ocho)

Cantidad de Beneficiados*: 191 (ciento noventa y un) alumnos

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días)*: 139 (ciento treinta y nueve)

Presupuesto Estimado para el año*: 490.000.000 (guaraníes cuatrocientos noventa millones)

Precio Referencial por plato: 17.000

% de la Agricultura Familiar a implementar: 5%

**Son campos obligatorios*

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
2483	Escuela Básica N° 418 Prof. Andrés Aguirre	18	Compañía Acosta Ñu 1	Prof. Julio Antonio Quintana	003 – Fonacide
2478	Escuela Básica N° 652 Niños Mártires de Acosta Ñu	10	Compañía Acosta Ñu 2	Prof. Gustavo Daniel Noguera	003 – Fonacide
16395	Escuela Básica N° 7642 San Miguel Arcángel	28	Compañía Jaula Cue	Prof. María Antonia Rolón de Noguera	003 – Fonacide
2472	Escuela Básica N° 3926 Don Anuncio Ovelar Ledesma	49	Compañía Aguaity	Prof. Jorge Aníbal Aguirre Méndez	003- Fonacide
11384	Escuela Básica N° 6204 Braulio y Francisca Gómez	20	Compañía Capilla Loma 2	Prof. Decidero Iglesias Mieres	003- Fonacide

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapurã ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

2470	Escuela Básica Nº 438 Divino Niño Jesús	18	Compañía Costa	Prof. Nimia Yolanda Díaz (T.T.) Prof. Cesar Aguilar Chaparro (T.M)	003- Fonacide
2477	Escuela Básica Nº 6722 Adela Speratti	8	Compañía Punta	Prof. Jorge Onofre Chaparro	003- Fonacide
2485	Escuela Básica Nº 5099 María Auxiliadora	40	Compañía Capilla Loma II	Prof. Valentina Velázquez	003- Fonacide

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día)	**Semana 1**. Día 1: 490 kcal Día 2: 455 kcal Día 3: 442 kcal Día 4: 498 kcal Día 5: 446 kcal **Semana 2**. Día 1: 439 kcal Día 2: 439 kcal Día 3: 402 kcal Día 4: 443 kcal Día 5: 416 kcal **Semana 3**. Día 1: 490 kcal Día 2: 461 kcal Día 3: 471 kcal Día 4: 495 kcal Día 5: 462 kcal **Semana 4.** Día 1: 400 kcal Día 2: 440 kcal Día 3: 465 kcal Día 4: 465 kcal Día 5: 414 kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre las 7:00 hs y las 10:40 hs.
Horario de distribución	La distribución estará a cargo del personal de cocina y su ayudante si así lo corresponde, el servicio se deberá realizar en el comedor de la Institución o en las aulas si no cuentan con un comedor. El orden a ser servido será plato principal, guarnición y por último el postre. Los horarios serán tanto para el turno mañana como para el turno tarde de 11:00hs a 13:00hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consiste en una Ración de Alimentos Frescos y Naturales, por alumno; Plato Principal, Ensalada y Postre
Completar el menú cíclico, ítem 3	ÍTEM 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	ÍTEM 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaborado en la Institución Educativa. El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. La preparación de los alimentos se realizara por cocineras contratadas y capacitadas por la empresa, en los predios de las Instituciones Educativas beneficiadas con el almuerzo escolar.

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MITENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande raperã ko'ãga guive Construyendo el futuro hoy

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Municipalidad e INAN. En concordancia a la necesidad de cada institución se estará realizando un monitoreo permanente para el buen cumplimiento de las entregas del almuerzo escolar tanto en su calidad como en su distribución. Dicho procedimiento estará a cargo de una profesional Nutricionista quien verificara in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM. Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica a diario tanto a cocineras como directores de la institución a fin de corroborar y acompañar el proceso así como también promoviendo la conjunta participación de la comunidad educativa. Se designa a la **Lic. Margarita Portillo Alfonzo – NUTRICIONISTA** con Reg.Num 1.002 como encargada del control y registro de actividades. La verificación básica del servicio estará a cargo del Director, debiendo informar a la Municipalidad correspondiente sobre cualquier incumplimiento.

3. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (tomate, cebolla, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo, tomate, zanahoria)
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)	Fruta cítrica (mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (mamón)
KCAL	**490**	**455**	**442**	**498**	**446**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz	Salsa de pollo con polenta	Locro	Estofado de pollo con papa	Guiso de carne con arroz
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (berro, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (tomate, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo, tomate, zanahoria)
Postre	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (mamón)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mandarina)
KCAL	**439**	**439**	**402**	**413**	**416**

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapera ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Guiso de pollo con fideo	Salsa de legumbres con arroz	Revuelto de mandioca	Picadito de carne con puré de papas
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (remolacha, tomate, cebolla)
Postre	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (mamón)	Fruta de estación (mandarina)
KCAL	**490**	**461**	**471**	**495**	**462**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de verduras con pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con arroz blanco	Estofado de carne con papa
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla)	Ensalada mixta (lechuga, pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo, tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (pepino, tomate, cebolla)	Ensalada mixta (remolacha, tomate, cebolla)
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mamón)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (piña)	Ensalada de frutas
KCAL	**400**	**440**	**465**	**465**	**414**

OBSERVACION: *El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.*

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jujapo ñande rapera ko'aga guive Construyendo el futuro hoy

4. RECETARIO DEL MENÚ

4.1- SEMANA I

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	PLATO PRINCIPAL SOYO CON MANDIOCA	mandioca carne vacuna molida zapallo tomate zanahoria cebolla arroz locote queso Paraguay aceite orégano sal yodada ajo Agua potable	150 80 50 40 30 20 20 10 10 5 2 0,5 0,2 C/N	**Soyo** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	ENSALADA	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50 30 20 3 0,5	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (445 kcal)	PLATO PRINCIPAL Picadito de pollo con puré de papa	**Picado de pollo** tomate pechuga de pollo zanahoria cebolla locote perejil aceite sal yodada laurel ajo Agua potable	 60 60 40 15 10 5 3 0,5 0,2 0,2	**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 papa leche fluida margarina sal yodada Agua potable	 200 50 6 0,5 C/N	**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.

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande raperã ko aga guive Construyendo el futuro hoy

	ENSALADA	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50 50 20 3 0,5	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE	Fruta de estación (naranja)	180 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (442 kcal)	PLATO PRINCIPAL Guiso de poroto con arroz	tomate arroz poroto seco cebolla locote queso Paraguay aceite sal yodada ajo Agua potable	60 45 30 15 10 10 5 0,5 0,2 C/N	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar el queso y la cebollita en hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	ENSALADA	tomate repollo zanahoria aceite sal yodada	50 50 20 3 0,5	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)	150	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (498 kcal)	PLATO PRINCIPAL Vori vori de pollo	pechuga de pollo zapallo harina de maíz tomate zanahoria cebolla locote queso Paraguay aceite sal yodada orégano ajo laurel Agua potable	80 60 50 25 25 20 10 10 5 0,5 0,2 0,2 0,2 C/N	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
	ENSALADA	tomate	50	Lavar y rallar la zanahoria.

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA — MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ñga guive Construyendo el futuro hoy

		zanahoria	30	Lavar y cortar los demás vegetales.
		cebolla	15	Colocar los vegetales en un
		Aceite	3	recipiente y mesclar con sal yodada y
		Sal yodada	0,5	aceite y servir.
				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
	POSTRE	**Ensalada de Frutas**		Lavar y pelar las frutas.
		pina	80	Cortar en cubos pequeños. Colocar
		naranja	72	las frutas en un recipiente. Servir.
		banana	50	
Menú 5 (446 kcal)	PLATO PRINCIPAL Tallarín con salsa de carne	carne vacuna magra	80	**Salsa**
		tomate	60	Limpiar la carne. Cortar en porciones
		cebolla	15	iguales. Pelar, lavar y cortar
		locote	10	finamente los vegetales. Sellar la
		aceite	5	carne en aceite con ajo. Luego
		sal yodada	0,5	agregar cebolla, locote y sal yodada.
		laurel	0,2	Cocinar hasta que se ablanden, luego
		ajo	0,2	agregar tomate y laurel.
		Agua potable	C/N	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
		Fideo		**Fideo**
		fideo	50	Hervir el fideo en un recipiente con
		sal yodada	0,5	agua y cocinar por 8 minutos hasta
		Agua potable	C/N	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.
	ENSALADA	tomate	50	Lavar y rallar la zanahoria.
		repollo	50	Lavar y cortar los demás vegetales.
		zanahoria	20	Colocar los vegetales en un
		aceite	3	recipiente y mesclar con sal yodada y
		sal yodada	0,5	aceite. Servir
				Observación: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.

4.2- SEMANA II

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (439 kcal)	PLATO PRINCIPAL Caldo de poroto con	zapallo	60	Lavar, pelar y picar los vegetales en
		poroto seco	45	trozos pequeños.
		tomate	25	Saltear cebolla, tomate, zanahoria,
		zanahoria	20	locote y ajo con aceite y sal yodada.
		cebolla	20	Cocinar hasta que los mismos estén
		arroz	20	tiernos.

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA — MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ñga guive Construyendo el futuro hoy

	arroz	queso Paraguay		15	Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el arroz, 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.
		locote		10	
		aceite		5	
		sal yodada		0,5	
		ajo		0,2	
		Agua potable		C/N	
	ENSALADA	lechuga		50	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir
		tomate		30	
		zanahoria		20	
		aceite		3	
		sal yodada		0,5	
	POSTRE	Fruta cítrica (mandarina)		150	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (439 kcal)	PLATO PRINCIPAL Salsa de pollo con polenta	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
		pechuga de pollo		60	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.
		tomate		50	
		zanahoria		40	
		cebolla		15	
		locote		10	
		aceite		3	
		sal yodada		0,5	
		laurel		0,2	
		ajo		0,2	
		Agua potable		C/N	
		Polenta			**Polenta**
		agua potable		100	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.
		harina de maíz		50	
		leche fluida		30	
		cebolla		15	
		queso Paraguay		10	
		aceite		2	
		sal yodada		0,5	
	ENSALADA	lechuga		50	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
		pepino		50	
		zanahoria		20	
		aceite		3	
		sal yodada		0,5	
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)		200	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.
Menú 3 (402 kcal)	PLATO PRINCIPAL Locro	carne vacuno magra		80	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.
		zapallo		60	
		locro		40	
		tomate		25	
		zanahoria		20	
		cebolla		15	
		locote		10	
		aceite		5	
		cebollita de hoja		5	
		cilantro		5	

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA — MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

		orégano	2	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
		sal yodada	0,5	Agregar el locro y agua caliente.
		laurel	0,2	Hervir hasta que este blando. Luego
		ajo	0,2	agregar los trozos de carne, zapallo,
		Agua potable	C/N	zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
				Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	ENSALADA	berro	50	Lavar y rallar la zanahoria.
		zanahoria	30	Lavar y picar los demás vegetales.
		tomate	20	Colocar los vegetales en un
		aceite	3	recipiente y mezclar con perejil, sal
		sal yodada	0,5	yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	**Ensalada de Frutas**		Lavar y pelar las frutas.
		mamón	100	Cortar en cubos pequeños. Colocar
		naranja	72	las frutas en un recipiente. Servir.
		banana	50	
Menú 4 (413 kcal)	PLATO PRINCIPAL Estofado de pollo con papa	papa	200	***Preparación***
		pechuga de pollo	80	Limpiar el pollo y dejarlo libre de
		tomate	25	piel, hueso y cortarlo en trozos
		zanahoria	25	pequeños.
		cebolla	20	Lavar, pelar y cortar los vegetales.
		locote	10	Sellar el pollo, luego agregar cebolla,
		aceite	5	tomate, zanahoria, locote, papa, ajo,
		cebollita de hoja	5	sal yodada. Cocinar hasta que estén
		sal yodada	0,5	tiernos.
		ajo	0,2	Agregar agua hervida y cocinar hasta
		Agua potable	C/N	obtener la salsa deseada.
				Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.
	ENSALADA	pepino	50	Lavar y pelar las frutas.
		tomate	50	Cortar en trozos pequeños.
		zanahoria	20	Colocar las frutas en un recipiente.
		aceite	3	Servir
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (416 kcal)	PLATO PRINCIPAL Guiso de carne con arroz	carne vacuna magra	80	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre
		tomate	70	de ligamentos y cortarlo en cubos.
		arroz	45	Lavar, pelar y picar los vegetales en
		cebolla	15	cubos pequeños.
		locote	10	Saltear la carne con el aceite y ajo,
		aceite	5	agregar cebolla, tomate, locote con la
		sal yodada	0,5	sal yodada. Cocinar hasta formar una
		laurel	0,2	salsa roja.
		ajo	0,2	Incorporar el arroz, revolver un poco
		Agua potable	C/N	y luego agregar el agua.
				Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
	ENSALADA	tomate	50	Lavar y rallar la zanahoria.
		repollo	50	Lavar y cortar los demás vegetales.
		zanahoria	20	Colocar los vegetales en un
		aceite	3	recipiente y mesclar con sal yodada y
		sal yodada	0,5	aceite. Servir
				Observación: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

	POSTRE	Fruta de estación (mandarina)	150	Lavar y pelar antes de consumir.

4.3- SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	PLATO PRINCIPAL Vori vori de carne	carne vacuna magra zapallo harina de maíz zanahoria tomate cebolla locote queso Paraguay aceite sal yodada orégano ajo laurel Agua potable	80 60 50 40 25 25 20 10 5 0,5 0,2 0,2 0,2 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.
	ENSALADA	lechuga tomate cebolla aceite sal yodada	50 50 15 3 0,5	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Fruta de estación (naranja)	180	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (461 kcal)	PLATO PRINCIPAL Guiso de pollo con fideo	pechuga de pollo tomate fideo cebolla locote aceite sal yodada laurel ajo Agua potable	80 70 45 15 10 5 0,5 0,2 0,2 C/N	Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo 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 y luego agregar el fideo. Dejar hervir hasta que se cocine y apagar el fuego
	ENSALADA	lechuga tomate zanahoria	50 30 20	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Construyendo el futuro hoy

		aceite	3	recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Fruta de estación (banana)	110	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (471 kcal)	PLATO PRINCIPAL Salsa de legumbres con arroz	tomate	50	**Salsa de Legumbres**
		poroto	30	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
		zanahoria	25	
		cebolla	15	
		locote	10	
		aceite	3	
		cebollita de hoja	5	
		sal yodada	0,5	
		ajo	0,2	
		Agua potable	C/N	**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. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
		Arroz		**Arroz.**
		arroz	45	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Paraguay desmenuzado. Apagar el fuego.
		queso Paraguay	10	
		aceite	2	
		sal yodada	0,5	
		ajo	0,2	
		Agua potable	C/N	
	ENSALADA	lechuga	50	Lavar y rallar la zanahoria.
		pepino	50	Lavar y cortar los demás vegetales.
		zanahoria	20	Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (495 kcal)	PLATO PRINCIPAL Revuelto de mandioca	mandioca	200	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Por otro lado lavar, pelar y picar los vegetales y saltear hasta que estén tiernos, incorporar agua c/n y la mandioca cocinada + sal, huevo y queso. Revolver y ya está listo para servir
		huevo	70	
		cebolla	20	
		queso Paraguay fresco	20	
		locote	10	
		cebollita	5	
		aceite	5	
		sal yodada	0,5	
		Agua potable	C/N	
	ENSALADA	repollo	50	Lavar y rallar la zanahoria.
		pepino	50	Lavar y cortar los demás vegetales.
		zanahoria	20	Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.
Menú 5 (462 kcal)	PLATO PRINCIPAL Picadito de carne con puré de papas	**Picadito de carne**		**Picadito**
		carne vacuna magra	80	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
		tomate	60	
		zanahoria	20	
		cebolla	15	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.
		locote	10	
		aceite	5	Sellar la carne en aceite con ajo y sal

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA ÑOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapoirã ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

		sal yodada	0,5	yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate.
		laurel	0,2	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.
		ajo	0,2	
		Agua potable	C/N	
		Puré de papas		**Puré**
		papa	200	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.
		leche fluida	50	
		margarina	6	
		sal yodada	0,5	
		Agua potable	C/N	
	ENSALADA	remolacha	80	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
		tomate	50	
		cebolla	15	
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	
	POSTRE	Fruta de estación (mandarina)	150	Lavar y pelar antes de consumir.

4.4- SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (400 kcal)	PLATO PRINCIPAL Caldo de verduras con pollo	Pechuga de pollo	80	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
		Zapallo	60	
		Zanahoria	30	
		Tomate	25	
		Fideo	20	
		Cebolla	15	
		Locote	10	
		Aceite	5	
		Cebollita de hoja	5	
		Sal yodada	0,5	
		Laurel	0,2	
		Ajo	0,2	
		Agua potable	C/N	
	ENSALADA	lechuga	50	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
		tomate	50	
		cebolla	15	
		aceite	3	
		sal yodada	0,5	

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDOCHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapará ko'ãga guive Construyendo el futuro hoy

	POSTRE	Fruta de estación (naranja)	180	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (440 kcal)	PLATO PRINCIPAL Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	200 80 60 15 10 5 0,5 0,2 0,2 C/N	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso/ limpiar la carne vacuna y cortarlo en cubos, lavar y picar los vegetales. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar los vegetales y la sal yodada, incorporar la mandioca cocinada y cocinar. Agregar agua si es necesario
	ENSALADA	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50 50 20 3 0,5	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite y servir.
	POSTRE	Fruta de estación (mamón)	200	Lavar y pelar el mamón, cortar en rodajas y servir.
Menú 3 (465 kcal)	PLATO PRINCIPAL Caldo de poroto con fideo	zapallo poroto tomate zanahoria cebolla fideo queso Paraguay locote aceite sal yodada ajo Agua potable	60 45 25 25 20 20 15 10 5 0,5 0,2 C/N	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en el aceite, agregar agua potable y el poroto limpio. Dejar hervir hasta que se ablande e incorporar el arroz, continuar con la cocción por unos minutos y agregar el queso. **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
	ENSALADA	tomate repollo zanahoria aceite sal yodada	50 50 20 3 0,5	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. Servir **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja)	180	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (465 kcal)	PLATO PRINCIPAL Picadito de pollo con arroz	**Picadito de pollo** Tomate Pechuga Cebolla Locote aceite sal yodada ajo Agua potable **Arroz.** arroz queso Paraguay aceite sal yodada ajo	 60 50 15 10 3 0,5 0,2 C/N 45 10 2 0,5 0,2	**Picadito de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar en trocitos el pollo así como también las verduras. Sellar el pollo en el aceite y luego agregar las verduras ya cortadas e incorporar agua c/n. Dejar cocinar hasta que se forme la salsa **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir 15 minutos aproximadamente, agregar queso

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.pr@gmail.com
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBOE HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jojapo nande rapera ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

		Agua potable	C/N	Paraguay desmenuzado. Apagar el fuego.
	ENSALADA	pepino tomate zanahoria aceite sal yodada	50 50 20 3 0,5	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir
	POSTRE Fruta	**1 piña**	200 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (414 kcal)	PLATO PRINCIPAL Estofado de carne con papas	papa carne vacuna magra tomate zanahoria cebolla locote aceite cebollita de hoja sal yodada ajo Agua potable	200 80 60 30 20 10 5 5 0,5 0,2 C/N	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne, 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.
	ENSALADA	remolacha tomate cebolla aceite sal yodada	80 50 15 3 0,5	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
	POSTRE	**Ensalada de Frutas** mamón naranja banana	 100 72 50	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry — TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA — MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ãga guive Construyendo el futuro hoy

5. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

1. **Recepción**:
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

2 – **Almacenamiento.**
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garantícenla seguridad de los alimentos.
3 – **Higiene.**
Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4 **- Pre Elaboración y Elaboración.**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

5- **Distribución**
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

6 - Plan de capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitado y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA ÑOTENONDEHA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajapo ñande rapere ko ñga guive Construyendo el futuro hoy

Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designado profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución

Evaluación
La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

Vencimientos
La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo, y las verduras.

Todos los demás puntos del presente pliego de bases y condiciones permanecen inalterables.

Eusebio Ayala, 20 de mayo del año 2017

Liz Rocio Marín
Encargada UOC