

Asunción, 21 de junio del 2016

Nota N° 364/2016

Sra. Claudia Sosa de Dávalos, Intendente
Municipalidad de Fulgencio Yegros - Caazapá
De nuestra consideración

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, con modificaciones, dejando sin efecto el anterior, **Exp. N° 1364**, 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 14 fojas. (1 al 14)

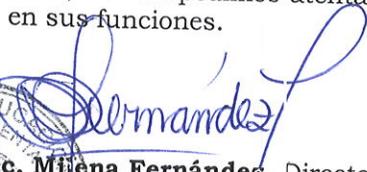
A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

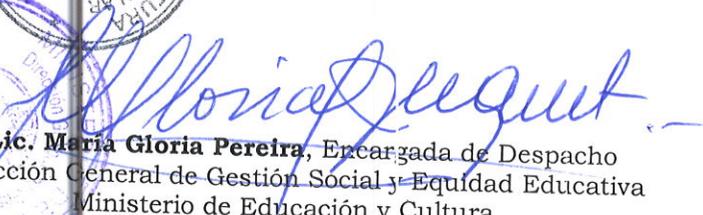
- Modalidad: **Elaborado en la Institución Educativa.**
- Cantidad de escuelas beneficiadas: **11 (once). Folio 1 y 2**
- Cantidad de matriculados beneficiados: **920 alumnos.**
- Tiempo de provisión: **44(cuarenta y cuatro) días, 5 días de la semana del año 2016**

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.


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


Lic. María Gloria Pereira, Encargada de Despacho
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Cultura

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - DAE

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595)21 492 512
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py

 MEC Digital  @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com



“PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR” MUNICIPALIDAD DE F. YEGROS

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Distrito: Fulgencio Yegros

Dirección del local de la Municipalidad: Francia entre Octavio Bosch y Pedro Juan Fariña Tel: 0545 254 226

Nombre del Intendente: Dra. Claudia Sosa de Dávalos

Tel: 0545 254 229

Celular: 0981 806 580

Correo Electrónico: cdaalos507@gmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar:

Prof. Primitivo López

Tel: 0545 254 226

Celular: 0983 583 654

Correo Electrónico: municipalidaddefulgencioyegros@gmail.com

Responsable Nutricionista: Lic. Pabla Luisa Ecurra Benítez N° de Registro Profesional: 2877

Tel.*

Celular: 0984-552877

*Correo Electrónico: pably_lu@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 11

Tiempo de provisión de la Merienda Escolar (en días): N/A

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días): 44 (Cuarenta y cuatro)

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Expediente N°: 377
Recibido por: P. Sosa de Dávalos
Fecha: 21/06/16 Hora: 08:29

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	Cantidad de Meses a ser Beneficiados
14268	Esc. Bás. N° 2850 Santa Rosa	72	Cñía. Puesto Naranjo	Prof. Blanca Rufz Díaz de Huber	003	2
14458	Esc. Bás. N° 3631 Manuel Ferreira	46	Cñía. Punta Guazú	Prof. José Villalba	003	2
14261	Esc. Bás. N° 541 Cnel. Domingo Gaona	49	Cñía. Gral. Colmán	Prof. Lourdes Concepción Núñez de Portillo	003	2
14265	Esc. Bás. N° 969 Rca. De Suiza	144	Cñía Ybyra Katu	Prof. Raquel Cañete de Reyén	003	2
14271	Esc. Bás. N° 4375 San Roque González de	36	Cñía. Mbarigui	Prof. Evelio Gauto González	003	2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente N°: 1364
Recibido por: Lucía Ecurra Benítez
Fecha: 21/06/16 Hora: 08:29



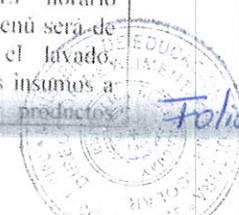
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

14262	Esc. Bás. N° 309 San José	77	Cñia. Isla Sacá	Prof. Juana Rivas de Fernández	003	2
14269	Esc. Bás. N° 1942 Jose María Gayol García	47	Cñia. Costa Lima	Prof. Rolando Alarcón	003	2
4556	Esc. Bás. N° 64 Alejo García	254	Municipio	Prof. Hugo Alarcón	003	2
14264	Esc. Bás. N° 696 San Rafael	35	Cñia. San Rafael	Prof. Stela Mary López	003	2
14267	Esc. Bás. N° 1628 Cptán. Ricardo Ortigoza	43	Cñia. Punta Guazu	Prof. Hugo Silva	003	2
14266	Esc. Bás. N° 970 Rea. Alemana	117	Cñia. Ybyra Katu	Prof. Gustavo Cañete	003	2

920

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Cantidad de Kcal por día (consignar la cantidad de kcal del menú proveído por día)	-400- 500 kcal por menú
	Semana 1 Día 1: 480 kcal ✓ Día 2: 466 kcal ✓ Día 3: 473 kcal ✓ Día 4: 456 kcal ✓ Día 5: 456 kcal ✓
	Semana 2 Día 1: 490 kcal ✓ Día 2: 490 kcal ✓ Día 3: 490 kcal ✓ Día 4: 475 kcal ✓ Día 5: 475 kcal ✓
	Semana 3 Día 1: 498 kcal ✓ Día 2: 495 kcal ✓ Día 3: 480 kcal ✓ Día 4: 489 kcal ✓ Día 5: 490 kcal ✓
Horario de preparación del menú	Semana 4 Día 1: 498 kcal ✓ Día 2: 476 kcal ✓ Día 3: 489 kcal ✓ Día 4: 495 kcal ✓ Día 5: 500 kcal ✓
	Composición del menú La elaboración del menú estará a cargo de un personal responsable de cocina y capacitado en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) dictadas por Licenciados o en Nutrición representantes de la Empresa. El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a 10:00 hrs esto implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sean vegetales y productos.



Folio 2 H



		implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sean vegetales y productos cárnicos.
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 para el turno mañana: de 11:00 a 11:30 hs y para el turno tarde: 12:00 a 12:30 hs
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)		Plato principal (alimento fresco y natural) acompañado de ensalada de vegetales y fruta de estación Ver anexo A
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a		Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – Ver Anexo A
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b		Ver Anexo B
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).		Almuerzo escolar elaborado en la Institución por cocineras contratadas y capacitadas por personal de la empresa.

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.		La Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificarán in situ el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Pabla Luisa Ecurra Benítez con Registro Profesional N° 2877, como representante técnica a cargo del Control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quien tendrán a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la preparación de Informes de situación durante el periodo de 44 (cuarenta y cuatro) días.
---	--	---



Folio 3 A

Anexo a
Ejemplo de menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de carne	Guiso de arroz con poroto	Pure de papa con salsa de pollo.	Sopa de verduras con mandioca.	Vori – vori de pollo .
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	Ensalada de repollo, zanahoria rallada y perejil.	Ensalada de repollo, tomate y perejil.	Ensalada de repollo, tomate y perejil.
Postre	Mandarina	Naranja	Naranja	Naranja	Mandarina
KCAL	480Kcal.	466 Kcal.	473 Kcal	456 Kcal.	456 Kcal.

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa.	Soyo con mandioca	Guiso de fideo con pollo.	So'o apua	Caldo de poroto con fideo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate.	Ensalada lechuga, tomate y perejil.	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria rallada.	Ensalda de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Naranja	Naranja	Mandarina	Naranja	Naranja
KCAL	490 Kcal.	490Kcal.	490kcal.	475Kca.	475Kcal.

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con arroz.	Sopa de verduras con mandioca.	Tallarín de pollo	Picadito de carne	Guiso de arroz con pollo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada lechuga, repollo y lechuga.	Ensalada pepino, tomate y cebolla.	Ensalada repollo, remolacha y zanahoria.	Ensalada de lechuga tomate y cebolla.
Postre	Naranja	Naranja	Banana	Naranja	Banana
KCAL	498Kcal	495Kca.	480Kcal.	489kcal	490Kcal

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto c/ fideo	Polenta de maíz con salsa roja.	Picadito de carne	Estofado de pollo con papas	Guiso de arroz con carne.
Guarnición	Ensalada de Remolacha, lechuga y tomate.	Ensalada de repollo, tomate y perejil.	Ensalada de lechuga, repollo, perejil.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	Ensalada lechuga, tomate, cebolla.
Postre	Mandarina	Naranja	Mandarina	Naranja	Mandarina
KCAL	498Kcal.	476Kcal.	489Kcal.	495 Kcal.	500Kcal.

Folio 4 de 4



Anexo b

Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentado. Consignar los mismos por una persona.

Semana 1

Día	Comida	Menú	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (480 kcal)	Plato principal	PICADITO DE CARNE	Carne magra 80gr, tomate 65gr, cebolla de verdeo 5 gr, cebolla 39gr, papa 100gr, queso Py 30gr, aceite 6ml, sal fina 0.5g	Carne magra 1 porción chica, tomate 1 chico, cebolla de verdeo 1 Cda, cebolla 1 chico, papa 1 pequeño, queso Py 1 porción chica.	Lavar bien todos los ingredientes, luego rehogar las verduras y agregarle la carne, incorporar agua hirviendo y después de 30 minutos agregar las papas cortadas.
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga 50gr, tomate 50gr, 50 gr. Aceite 5ml, sal fina 0,5g, 20g. de zanahoria.	Un plato de lechuga cortada, ½ tomate chico, ½ zanahoria chico	Lavar la lechuga, zanahoria y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Postre	MANDARINA	100g	1 fruta pequeña	
Día 2 (566 kcal)	Plato principal	GUISO DE ARROZ CON POROTO.	Ajo 1gr, cebolla 200gr, cebollita 5gr, tomate 65 gr, arroz 30gr, zapallo, poroto 45gr, aceite 5ml, sal fina 0,5g.	Ajo 1 diente, cebolla 1 grande, cebollita de verdeo 1Cda, tomate 1 chico, 3Cdas. De arroz, ½ taza de zapallo, 1Cda de aceite, poroto 3Cdas.	La noche anterior, colocar a remojar los porotos en un bol grande con abundante agua fría. Al día siguiente, escurrir los porotos y colocarlos en una cacerola grande. Cubrir con agua fría y poner a hervir hasta que estén tiernos pero no deshechos. Colar los porotos con espumadera y reservar el agua. En otra cacerola, verter 4 cucharadas de aceite y calentar. Saltear todos los vegetales e incorporar los porotos y cubrir con la misma agua en la que se cocinaron. Agregar el arroz previamente lavado y mezclar bien. Cocinar con la cacerola destapada a fuego lento, hasta que el arroz esté al dente.
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Tomate 65gr, lechuga 50gr, cebolla 39gr, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	Tomate 1 chico, 1 plato de lechuga cortado, cebolla.	Lavar el tomate, lechuga, cebolla, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Postre	NARANJA	100g	1 mediana	
Día 3 (473 kcal)	Plato principal	PURÉ DE PAPA CON SALSA DE POLLO	Pechuga de pollo 80gr, cebolla 39gr, locote 11gr, tomate 65 gr, zanahoria 22gr, 5g. de perejil, 5gr. De cebollita de verdeo, 150 gr de papa, 200ml de leche, aceite 6ml, sal fina 0,5.	¼ de pechuga de pollo sin piel, cebolla 1 grande, locote 1 pequeño, zanahoria 1 mediano, 1 Cda, de perejil, 1Cda. Cebollita de verdeo 1 pequeño, 1 taza de leche.	Cortar las verduras y realizar una salsa con la pechuga de pollo. Hervir las papas y luego hacerlas puré y suavizar con la leche.
	Guarnición	Ensalada repollo, zanahoria y perejil.	Repollo 50gr, ½ taza pequeña y 5gr. De perejil, aceite		Lavar el repollo y picar el perejil, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.

DE EDU...
Folios 5

Día 4
(456 kcal)

Día 5
(456 kcal)

Postre	NARANJA	0,5g. 100g.	1 mediano	
Plato principal	SOPA DE VERDURAS CON MANDIOCA	80gr de pechuga de pollo, cebolla 15 gr, 1 diente de ajo, tomate 25gr, 30gr. de zanahoria, zapallo 60gr, 70gr. de fideos nidos. 100gr. de mandioca.	½ . De pechuga de pollo, 1 cebolla chica, 1 diente de ajo, 1 tomate chico, 1 zanahoria chica, ½ taza de zapallo, 1 nido de fideos. 100gr. de mandioca.	Limpiar la carne de vaca, dejar libre de piel y cortarlo en porciones Lavar, pelar y picar las verduras Sellar las porciones de carne con aceite agregar la cebolla encabeza, locote y ajo. Cubrir la preparación con aguyá cocinar por unos minutos Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción Una vez blandas las verduras incorpora r el fideo Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada. Hervir la mandioca bien limpia y servir con la sopa de verdura.
Guarnición	Ensalada repollo, tomate y perejil.	½ taza re repollo cortado, 1 tomate chico, 1 Cda. De perejil.	50gr. De repollo, 30gr. De tomate, 5 gr. de perejil.	Lavar el repollo y picar el perejil, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	NARANJA	100g	1 mediano	
Plato principal	VOVI - VORI DE POLLO	Pechuga de pollo sin piel 80gr, harina de maíz 30gr, tomate 65gr, cebolla 39gr, locote 1 gr, c, 50gr de queso Py, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	¼ de pechuga de pollo sin piel, 3Cdas. De harina de matz, 1 tomate chico, 1 cebolla chica, 1 locote chico, 1 Cda. De cebollita de verdeo	Sellar las presas de pollo en una sartén de ambos lados. Cortar la cebolla, la cebolla de verdeo, el pimiento y los tomates de manera irregular y colocar en una cacerola con agua hirviendo junto con las presas de pollo. Agregar el laurel, la sal, el agua, el perejil y el cilantro (kúra - tti) Dejar Cocinar. Mezclar la harina de maíz junto con el queso Paraguayo desmenuzado y verter un poco del caldo hasta obtener una masa maleable .Formar las bolitas. Cocinar las bolitas en el caldo hasta que floten.
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y perejil	Repollo ½ taza, tomate 100gr, 1 gr de perejil, aceite 6ml, sal fina 0,5.		Lavar el repollo y picar el perejil, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	MANDARINA	100g	1 mediana	

Semana 2

Día	Comida	Menú Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (400 kcal)	Plato principal	ESTOFADO DE POLLO CON PAPA	100gr. cebolla cortada en cuadritos 100 de pechuga de pollo sin piel. 1 tomate cortado en cuadritos y quitadas las semillas 1 pizca sal 5g. de ajo. 30gr. de zanahoria- 5ml de aceite.	1 unidad de. cebolla cortada en cuadritos ¼ de pechuga de pollo sin piel. 1 tomate grande cortado en cuadritos y quitadas las semillas 1 pizca sal 1 diente de ajo.	En una cacerola ponga a cocinar el agua con las presas de pollo, cuando bote espuma retiraria y colocar la cebolla y el pimiento dejar que se cocine durante unos 15 minutos, luego colocar las papas, el tomate y dejar que hierva por unos 20 minutos mas.

Folio 6

Día 2
(490 kcal)

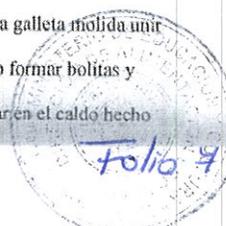
Guarnición	Ensalada de repollo y tomate.	Repollo 50g, tomate 65g.	Repollo ½ taza, 1 tomate chico.	Lavar el repollo y tomate una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	Naranja	150g	1 mediano	
Plato principal	SOYO CON MANDIOCA	Carne molida 98gr, cebolla 39gr, locote 1 gr., 30 gr, queso Paraguay, ajo 5gr, 100gr. De mandioca, sal fina 0,5g.	Carne molida 3Cdas, 1 cebolla, 1 locote, 1 porción chica de queso Py, 1 diente de ajo, 1Cda de cebollita de verdeo, 1Cda. De aceite. Una porción pequeña de mandioca.	Picar las verduras en cubitos con el diente de ajo. Dejar la carne molida en remojo. Freír con un poco de aceite las verduras y el ajo con la hoja de laurel. Agregar la carne remojada con la misma agua y revolver hasta que se cocine. Salar y por último agregar orégano fresco. Servir con una porción pequeña de mandioca

Día 3
(490 kcal)

Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, perejil,	50gr de lechuga, 35 gr de tomate, 1gr de perejil.	1 plato chico de lechuga, 1 tomate 1 Cda de perejil.	Lavar la lechuga y picar el perejil y el tomate, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	Naranja	100g	1 mediana	
Plato principal	GUIISO DE FIDEO CON POLLO.	90gr de pechuga de pollo, fideo cortadito 70gr, tomate 70gr, cebolla 15gr, 5gr, de ajo, 80 gr de locote, 5Gr. De orégano, 15gr, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	¼ de pechuga de pollo, un puño de fideos, 1 tomate, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 locote, 1Cda de orégano.	Hervir todas las verduras con la carne troseadita y luego agregar agua caliente dejar hervir un rato para luego agregar el fideo hasta que tome un punto de cocción adecuado.

Día 4
(475 kcal)

Guarnición	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	50gr de pepino, 65g de tomate, 39gr de cebolla.	1 porción chica de pepino, 1 tomate y 1 cebolla.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	MANDARINA	100g	1 mediana	
Plato principal	SOYO APUA	Cebolla 100gr, tomate 100g, locote 80 gr, 30gr de harina de maíz, huevo, 100gr de carne molida, galleta molida 10g, 5g de ajo, 5g de orégano, sal fina	1 cebolla, 1 tomate, 1 locote, 3Cdas de harina de maíz, 1 huevo, 3Cdas de carne molida, 1cda. De galleta molida, 1 diente de ajo, y 1Cda	Hacer un caldo con la cebolla, tomate, locote y ajo, una ves que hierva mas mezclar en un bol la carne molida, la harina de maíz, el huevo y la galleta molida unir bien y luego formar bolitas y dejar cocinar en el caldo hecho



Día 5 (4759ca1)	Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	0,5g. aceite 6ml. Repollo 50g, tomate 65gr, zanahoria 22gr, sal fina 0,5g, aceite 6ml.	de orégano. ½ taza de repollo picado, 1 tomate y 1 zanahoria chica rallada.	previamente. Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Postre	NARANJA	100g	1 mediano	
Día 5 (4759ca1)	Plato principal	CALDO DE POROTOS CON FIDEO.	Poroto (San Francisco) 45 g Fideos 45g Queso Paraguay 15 g Ajo 1,2 dientes cebolla 39g Tomate 20 g Locote 11 g Zanahoria 20 g Cebollita en hoja 3,8 g Leche fluida 10 ml Aceite 5 g sal fina yodada 1g	Poroto 4Cdas, fideo un nido, 1cda. De queso Py, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 tomate, 1 zanahoria, 1 locote, 1cd. De cebollita de verdeo, 1cda de aceite, 2Cdas. De leche.	Lavar las legumbres y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener un salsa, agregar agua la cantidad necesaria. Cuando el poroto esté listo agregar el fideo y cocinar hasta que esté bien blando.
	Guarnición		100gr. De lechuga y 100grde tomate.	1 plato de lechuga cortada y 1 tomate.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Postre	NARANJA	100g	1 mediano	

Semana 3

Día	Comida	Menu/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparacion
Día 1 (4981ca1)	Plato principal	PICADITO DE POLLO CON ARROZ.	Arroz 11 g Pechuga de pollo ajo 1,2 g cebolla 39 g cebollita en hoja 3,8 g locote 10,6 g tomate 65g zanahoria 22,2g	2 Cdas de arroz, 4cda. De pechuga de pollo molida, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 2cdas de cebollita de verdeo, 1 tomate, 1 zanahoria y 1 zapallo.	Lavar, pelar y picar las verduras Sellar las porciones de carne con aceite agregar la cebolla encabeza, locote y ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción Una vez blandas las verduras incorporar el fideo

Folio 8 de 8



Día 2

(495 kcal)

		zapallo 49g, sal fina 0,5g, aceite 6ml. Rapollo 50g, tomate 50gr,		Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada.
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	zanahoria 50gr, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	½ taza de repollo picado, 1 tomate y 1 zanahoria chica rallada.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	NARANJA	100	1 mediana	
Plato principal	SOPA DE VERDURAS CON MANDIOCA	¼ de pechuga de pollo, cebolla 100gr, 1 diente de ajo, tomate 150gr, 50gr, de zanahoria, zapallo 80gr, 70gr, de fideos nidos. 100gr. de mandioca.	100gr. De pechuga de pollo, 1 cebolla chica, 1 diente de ajo, 1 tomate chico, 1 zanahoria chica, ½ taza de zapallo, 1 nido de fideos. 100gr. de mandioca.	Limpia r la carne de vaca, dejar libre de piel y cortarlo en porciones Lavar, pelar y picar las verduras Sellar las porciones de carne con aceite agregar la cebolla encabeza, locote y ajo. Cubrir la preparación con aguay cocinar por unos minutos Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción Una vez blandas las verduras incorpora r el fideo Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada. Hervir la mandioca bien limpia y servir con la sopa de verdura.

Día 3

(480 kcal)

Guarnición	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	50gr de pepino, 50g de tomáte, 39gr de cebolla, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	1 porción chica de pepino, 1 tomate y 1 cebolla.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	Naranja	100g	1 mediana	
Plato principal	TALLARÍN DE POLLO.	100gr. De pechuga de pollo, 0,5g Sal fina yodada 1 g Ajo 1,2 g (aproximada mente 2 dientes grandes) cebolla 39 g, 65g de tomate locote 11 g, Fideo 60g.	¼ de pechuga de pollo, 1 diente ajo, 1 cebolla, 1 locote, un puño de fideos.	Cortar la carne en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite Una vez sellada agregar el tomate ,luego las demás verduras por ultimo agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregarlas al Fideo Hervir el fideo en aproximadamente 1 litro agua



19g +
(489 kcal)

37g +
(490 kcal)

				hirviendo con 1 cucharada de aceite
				Luego de 8 a 10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
				Lavar todos los ingredientes,
Guarnición	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	100gr de pepino, 65gr de tomate y 39gr de cebolla.	½ taza de pepino cortado, 1 tomate, ½ cebolla.	una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	NARANJA	100	1 mediano	
Plato principal	PICADITO DE CARNE.	Carne magra 80gr, 65g de tomate, 11gr de locote, 5 g de ajo, 39gr de cebolla, 100gr de papa, 15g de queso Py, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	1 porción chica de carne, 1 tomate, 1 locote, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 papa chica, 1 eda de queso Py.	Hervir todos los ingredientes hasta lograr un caldo espeso.
Guarnición	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	50g de repollo, 50gr de remolacha, 22gr de zanahoria	1 taza de repollo, 1 remolacha y 1 zanahoria.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
Postre	NARANJA	100g	1 mediano	
Plato principal	GUISO DE ARROZ CON POLLO	80g de pechuga de pollo, 45g de arroz, 65g de tomate, 39g de cebolla, 11g de locote, 22g zanahoria, 5g de cebollita de verdeo, aceite 6ml, sal fina 0,5g	¼ de pechuga de pollo, 4 Cdas de arroz, 1 tomate, 1 cebolla, 1 locote, 1 zanahoria, 1 eda de cebollita de verdeo.	Saltar las verduras con la carne de pollo y luego agregar agua hirviendo dejar un rato hervir y luego agregar el arroz y cocinar hasta alcanzar el punto del arroz.
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y	100gr de lechuga, 65gr	1 plato de lechuga cortada, 1 tomate, ½	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas



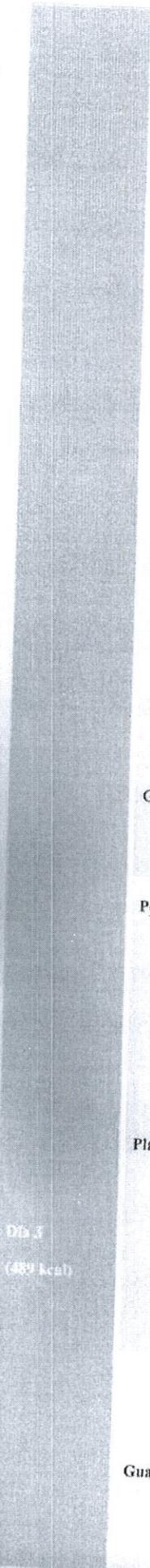
Postre

cebolla	de tomate y 39 g de cebolla, aceite 6ml, sal fina 0,5g.	cebolla.	y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
BANANA	100g	1 mediano	

Semana 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 (478 kcal)	Plato principal	CALDO DE POROTOS CON FIDEO	Poroto (San Francisco) 45 g		Lavar las legumbres y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener un salsa, agregar agua la cantidad necesaria. Cuando el poroto esté listo agregar el fideo y cocinar hasta que esté bien blando.
			Fideos 45g		
			Queso Paraguay 15 g	Poroto 4Cdas, fideo un nido, 1cda. De queso Py, 1 diente	
Día 2 (476 kcal)	Guarnición	Ensalada de remolacha, lechuga y tomate	cebolla 39g	de ajo, 1 cebolla, 1 tomate, 1 zanahoria,	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
			Tomate 65 g	1 locote, 1cd. De	
			Locote 11 g	cebollita de verdeo,	
Día 3 (476 kcal)	Postre	MANDARINA	Zanahoria 40 g	1 locote, 1cd. De	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
			Cebollita en hoja 3,8 g	1cda de aceite,	
			Leche fluida 10 ml	2Cdas. De leche.	
Día 4 (476 kcal)	Plato principal	POLENTA DE MAIZ CON SALSAS ROJA.	Leche fluida 10 ml		Salsa de pollo Triturar la pechuga de pollo. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada
			Accite 5 g		
			sal fina yodada 1g		
Día 5 (476 kcal)	Plato principal	MANDARINA	50g de remolacha,	1 remolacha, 1 plato de lechuga cortada y 1 tomate	Salsa de pollo Triturar la pechuga de pollo. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada
			100g de lechuga y 50 de tomate,		
			aceite 6ml, 0,5 sal fina.		
Día 6 (476 kcal)	Plato principal	MANDARINA	100g	1 mediana	Salsa de pollo Triturar la pechuga de pollo. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada
			Pechuga de pollo 98 g	¼ de pechuga de pollo, 1 tomate, 1 cebolla. 1cda de	
			Tomate 65 g	cebollita de verdeo,	
Día 7 (476 kcal)	Plato principal	MANDARINA	Cebollita 3,8 g	1 locote, 1	Salsa de pollo Triturar la pechuga de pollo. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada





Día 3
(489 kcal)

		Locote 1 g	zanahoria, 1 diente	agregar el tomate ,luego las
		Zanahoria 22,	de ajo, 1 cda de	demás verduras por ultimo
		2 g	aceite, 5 cdas de	agregar el agua caliente hasta
		Ajo 1,2 g	harina de maiz.	cubrir los ingredientes. Cocinar
		Accite 5 g		con la olla tapada hasta que las
		Cebolla encab		verduras estén listas y agregar
		eza 19,6 g		la sal
		Harina de maiz		Polenta
		cernida 50 g		Pelar, lavar y cortar la cebolla
				en trozos pequeños. Saltearla en
				aceite. Previamente mezclar la
				harina de maiz cernida con el
				agua y agregar a la .Preparación
				de cebolla salteada, revolviendo
				constantemente hasta que
				empiece a espesar. Agregar la
				leche, sal y seguir revolviendo
				hasta que la harina de maiz este
				totalmente cocida.
				Lavar todos los ingredientes,
				una vez lavadas cortarlas todas
				y condimentar con sal, aceite y
				limón haciendo que todo quede
				bien mezclado.
Guarnición	Ensalada de	100g de		
	repollo, tomate y	repollo, 65g	½ taza de repollo	
	perejil	de tomate,	picado, 1 tomate,	
		10g de	1 Cda de perejil.	
		perejil.		
Postre	NARANJA	100g	1 mediano	
		Carne magra		
		80 gr, 65 gr		
		de tomate, 11		
		gr de locote,	1 porción chica de	
		5gr de ajo, 39	carne, 1 tomate, 1	
		gr de cebolla,	locote, 1 diente de	
Plato principal	PICADITO DE	100 gr de	ajo, 1 cebolla, 1	Hervir todos los ingredientes
	CARNE	papa, 15 gr de	papa chica, 1 cda de	hasta lograr un caldo espeso.
		queso Py,	queso Py.	
		aceite 6ml,		
		sal fina 0,5		
		gr.		
		50gr de		
		repollo, 100g	½ taza de repollo	Lavar todos los ingredientes,
	Ensalada de	de lechuga y	cortado, 1 plato de	una vez lavadas cortarlas todas
	repollo, lechuga y	10 g de	lechuga, 2 cdas de	y condimentar con sal, aceite y
	perejil	perejil, sal	perejil.	limón haciendo que todo quede
Guarnición		fina 0,5,		bien mezclado.

Ministerio de Salud y Bienestar Social

 Julio 12



Día 4 (495 kcal)	Postre	MANDARINA	aceite 6ml. 100g	1 mediano	
	Plato principal	ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS	Papa 224 g Pechuga de pollo 80g Ajo 1,2g Tomate 65g Cebolla 39g Locote 11g Aceite 5g Sal yodada 0,5 g	1 papa grande, 1/2 de pechuga de pollo, 1 diente de ajo, 1 tomate, 1 cebolla, 1 locote, 1 cda de aceite, 1 cda de sal.	Limpia el pollo y cortarlo en porciones Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Día 5 (580 kcal)	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	100gr de lechuga, 65g de tomate, 39g de cebolla	1 plato de lechuga cortada, 1 tomate, 1 cebolla.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Plato principal	Postre	NARANJA	100g	1 mediano
Día 6 (580 kcal)	Plato principal	GUISO DE ARROZ CON CARNE.	Arroz 45gr, tomate 70, 25g de cebolla, 80g de carnaza, sal fina 0,5. Aceite 6ml	Arroz 4 cdas, 1 cda de salsa de tomate, 1 cebolla, una porción de carnaza.	Saltar la carne cortadita en cubitos con las verduras y la salsa de tomate, dejar hervir por 20 minutos y luego agregar el arroz y dejar hervir hasta que quede blando.
	Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	50gr de lechuga, 65g de tomate, 39g de cebolla, aceite 6ml, sal fina 0,5g	1 plato de lechuga cortada, 1 tomate, 1 cebolla.	Lavar todos los ingredientes, una vez lavadas cortarlas todas y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.
	Postre	MANDARINA	100g	1 mediano	

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumo de los alimentos.
Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera



Anexo c Descripción de la modalidad empleada

Modalidad: La modalidad empleada para el llamado es la de ELABORACIÓN EN CADA INSTITUCIÓN BENEFICIADA: la Adjudicada suministrará todo el equipamiento necesario para el funcionamiento de la unidad en cada escuela, contará con:

Equipamiento: Heladeras, freezers, cocinas industriales, licuadoras, ollas, cucharones, cuchillos para picar carne, espumaderas, los platos para los alumnos serán de plásticos (melamina), las cucharas de un material de acero inoxidable no tóxicos. También se proveerá elementos de limpieza para asegurar la higiene total de los enseres citados.

El mecanismo de distribución de materia prima se realizará de manera semanal por proveedores contratados por la empresa, los encargados de dichas instituciones estarán a cargo de recepcionar los insumos y verificar que estas lleguen en óptimas condiciones para su utilización.

La elaboración del menú estará a cargo de una cocinera titular dependiendo de la cantidad de alumnos contara con una o más ayudantes en la cocina, estarán previamente capacitadas por profesionales de la empresa bajo normas BPM determinadas por la INAN y realizadas por entes certificados, conforme a la Resol. 128/15 del MSP y BS.

Control y Monitoreo: la Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificarán in situ el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Pabla Luisa Ecurra Benítez con Registro Profesional N° 2877, como representantes técnicas a cargo del Control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la preparación de Informes de situación.

Firma del Responsable del Proyecto: 

Firma del Nutricionista: 

Prof. Primitivo López
Aclaración: Secretario General

Lic. Pabla Ecurra
Aclaración: Nutricionista
Reg. N° 2877

