

Asunción, 26 de abril del 2016

Nota N° 248/2016

Sr. Hugo Portillo Villaverde, Intendente.

Municipalidad de Yataity - Guaira.

De mi 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 Ustedes, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 26 de abril del año en curso, **Expediente N° 885**, 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.


A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- Modalidad: Elaborado en la Institución Educativa.
- Cantidad de escuelas beneficiadas: 6 (seis).  
Se adjunta listado de instituciones folio N° 2.
- Cantidad de matriculados beneficiados: 226 (doscientos veinti seis)
- Tiempo de provisión: 60 (sesenta) días hábiles escolares sucesivos de lunes a viernes 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 deseárselo éxitos en sus funciones.

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

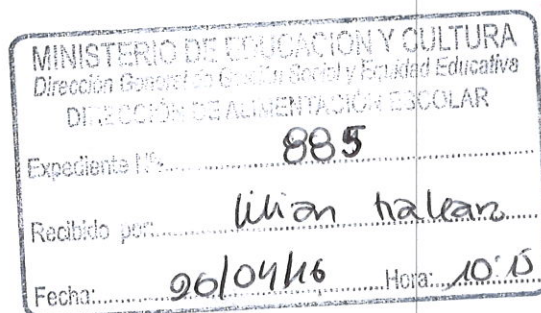
  
**Mg. Juan Carlos Manevy Semidei**, Director General  
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa  
Ministerio de Educación y Cultura

## 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:	Guaira / Yataity	
Dirección del local de la Cnel. Bogado 720 c/ Villarrica y Rosario	Gobernación/Municipalidad:	Tel: 0549-20003
Nombre del Gobernador/Intendente:	Hugo Francisco Portillo Villaverde	
Tel: 0549-20003		Celular: 0983-443896
Correo Electrónico:	munyataitydelguaira@gmail.com	
Responsable de la Alimentación Escolar:	Lic. Liz García	
Tel: 0549-20003		Celular: 0984-917405
Correo Electrónico:	lizgarcia48@hotmail.com	
Responsable Nutricionista:	Lic. María Eva Chaparro R. – Lic. María Verónica Avalos	
N° de Registro Profesional:	1561 - 3200	
Tel: 0541-44220		Celular: 0981-622448
Correo Electrónico:	empresimientokatupyry@hotmail.com	
Cantidad de Instituciones Beneficiadas:	6(seis)	
Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días):	60 días	



**Dirección de Alimentación Escolar**  
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
/( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

 MEC Digital  @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



## 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
12792	Esc. Básica Nro.53 "Rosa Narvaja"	55	Yataity Virgen del Rosario y Pbro. Bogado Telf. 0992441909	Prof. Wilson Concepción Cuevas Benítez	848 - FONACIDE	83888
12795	Esc. Básica Nro. 5284 Maestro Fermín López	55	Yataity A 100 mts. Del Oratorio San Antonio 0981856111	Prof. Iluminada López	848 - FONACIDE	362
3113	Esc. Básica Nro. 5285 Virgen de Fátima.	8	Yataity Frente al Oratorio 3 de Mayo. 0982658592	Prof. Flora Beatriz Giménez de Subeldia.	848 - FONACIDE	3
12794	Esc. Básica Nro. 5283 Loma Barreto.	55	Yataity Al costado de la ruta N° 8 Blas Garay 0983820550	Prof. Miguel Ángel Segovia Benítez. María Estela Cáceres de Benítez.	848 - FONACIDE	3
12793	Esc. Básica Nro. 849 Tte. Cnel. Ernesto Scarone.	45	Yataity Al costado del Oratorio San Blas.0983820550	Prof. Mario Ariel Alderete	848 - FONACIDE	3
10315	Esc. Básica Nro. 5949 Santa Teresita del Niño Jesus.	8	Yataity A 300 mts. Del Oratorio Gloria María 0983775225	Prof. Fidelina Narvaja Martínez	848 - FONACIDE	3

### 2.2 Especificaciones Técnicas

El almuerzo escolar consiste en el suministro organizado del complemento nutricional con alimentos inocuos, a los niños y las niñas matriculados en el sistema educativo público y en el conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados

#### Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
/( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

 MEC Digital 

@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



hábitos alimenticios y estilos de vida saludables que contribuyan a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.

Aspecto nutricional													
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Semana 1 y 3</th> <th>Semana 2 y 4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Día 1: 458 kcal</td> <td>Día 1: 497 kcal</td> </tr> <tr> <td>Día 2: 453 kcal</td> <td>Día 2: 468 kcal</td> </tr> <tr> <td>Día 3: 459 kcal</td> <td>Día 3: 419kcal</td> </tr> <tr> <td>Día 4: 454 kcal</td> <td>Día 4: 500 kcal</td> </tr> <tr> <td>Día 5: 469 kcal</td> <td>Día 5: 466 kcal</td> </tr> </tbody> </table>	Semana 1 y 3	Semana 2 y 4	Día 1: 458 kcal	Día 1: 497 kcal	Día 2: 453 kcal	Día 2: 468 kcal	Día 3: 459 kcal	Día 3: 419kcal	Día 4: 454 kcal	Día 4: 500 kcal	Día 5: 469 kcal	Día 5: 466 kcal
Semana 1 y 3	Semana 2 y 4												
Día 1: 458 kcal	Día 1: 497 kcal												
Día 2: 453 kcal	Día 2: 468 kcal												
Día 3: 459 kcal	Día 3: 419kcal												
Día 4: 454 kcal	Día 4: 500 kcal												
Día 5: 469 kcal	Día 5: 466 kcal												
Composición del menú													
Horario de preparación del menú	7:00 a 10:00												
Horario de distribución	Turno mañana de 11:00 a 12:00hs y turno tarde 12:00 a 13:00 hs												
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	Constitución del menú: Plato Principal, Guarnición y Postre Alimento fresco y natural												
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	Se adjunta												
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	Se adjunta												
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa). Anexo c	Se adjunta												

## 2.2. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	La empresa adjudicada deberá contar con un departamento técnico conformado por profesionales especializados como tecnólogo, nutricionista y chef o cocineras con experiencia. Los mismos se encargaran de realizar una fiscalización periódica in situ de los establecimientos, se realizaran relevamientos de datos específicos en cuanto a instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se analizaran los datos y se realizaran las intervenciones correspondientes en caso de presentarse irregularidades. Se establece un sistema de monitoreo vía telefónica diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Las
---	---

### Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(/ (595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





	<p>fiscalizaciones in situ se realizaran una vez al mes en la institución beneficiada y/o en otras fechas cuando sea necesario. Para la recepción de los productos en la institución educativa estará presente el director para verificar el estado de las verduras, frutas y carnes a ser utilizadas para la elaboración del menú. La empresa adjudicada deberá proveer los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, aparatos refrigerantes para la conservación de los productos adquiridos como las carnes, aves, frutas.</p>
--	---

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
/( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



## ANEXO A Menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Soyo	Fideo con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz y zapallo	Estofado de pollo con papa	Caldo de carne vacuna y vegetales
<b>Guarnición</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
<b>Postre</b>	Ensalada de frutas	Manzana	Naranja	Piña	Banana
<b>KCAL</b>	458 Kcal	453 Kcal	459 Kcal	454 Kcal	469 Kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Tallarín con pollo	Locro	Guiso de fideo con carne	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con poroto San Francisco
<b>Guarnición</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>	Pera	Banana	Naranja	Manzana	Naranja
<b>KCAL</b>	497 Kcal	468 Kcal	419 Kcal	500 Kcal	466 Kcal

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Soyo	Fideo con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz y zapallo	Estofado de pollo con papa	Caldo de carne vacuna y vegetales
<b>Guarnición</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
<b>Postre</b>	Ensalada de frutas	Manzana	Naranja	Piña	Banana
<b>KCAL</b>	458 Kcal	453 Kcal	459 Kcal	454 Kcal	469 Kcal

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Tallarín con pollo	Locro	Guiso de fideo con carne	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con poroto San Francisco
<b>Guarnición</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>	Pera	Banana	Naranja	Manzana	Naranja
<b>KCAL</b>	497 Kcal	468 Kcal	419 Kcal	500 Kcal	466 Kcal

**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.

**Dirección de Alimentación Escolar**

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
/( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

 MEC Digital 

@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



## ANEXO B

### Recetario del menú

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Consignar las Calorías y los ingredientes del Menú por una persona.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación	
Menú 1 (458kcal)	PLATO PRINCIPAL (Soyo)	Carne Molida	80		Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños agregar un poco de agua. Cocinarlas. Retirar del fuego las verduras cocidas, licuar las verduras salteadas con la carne y el agua restante. Llevar nuevamente al fuego, revolver constantemente hasta que la carne se cocine., agregar el fideo cocinar más 5 minutos agregar y retirar del fuego.	
		Tomate	50			
		Zanahoria	35			
		Cebolla	40			
		Locote	40			
		Cebollita en hoja	5			
		Arroz	10			
		Ajo	1			
		Sal yodada	0,5			
		Agua	c/n			
		Aceite	5			
	GUARNICIÓN	Lechuga	50			Lavar y cortar los vegetales, (rallar la zanahoria), agregar la sal, aceite y limón
		Tomate	30			
		Zanahoria	50			
		Aceite	3			
		Sal yodada	0,5			
	POSTRE	Ensalada de Frutas			Lavar y pelar las frutas, cortar en pequeños trozos. Servir	
		Naranja	50			
		Banana	30			
		Manzana	40			
Menú 2 (453kcal)	PLATO PRINCIPAL (Salsa de pollo)	Pechuga de pollo sin piel	80		Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trocitos. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente,	
		Tomate	50			
		Cebolla	40			
		Locote	20			
		Ajo	1,2			
		Aceite	5			
		Sal yodada	0,5			
		Agua	c/n			

#### Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
( (595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)







Menú 3 (459kcal)		<u>Para el fideo</u> Fideo seco	50		hasta cubrir los ingredientes, retirar del fuego una vez bien cocidas. Hervir el fideo en una fuente con abundante agua agregar la sal y un poco de aceite. Una vez listo (12 a 15 minutos) Servir junto con la salsa.
	GUARNICIÓN	<u>Ensalada de vegetales</u> Zanahoria Tomate Pepino Aceite Sal yodada Limón	25 30 20 3 0,5 5		Lavar y cortar en una fuente los vegetales en trozos pequeños, rallar la zanahoria y agregar la sal, limón y aceite.
	POSTRE	<u>Frutas frescas</u> Manzana	150	1 mediano	Lavar y servir la fruta. Obs.: si los niños presentan problemas dentales, pelar y cortar en trozos pequeños la fruta.
	PLATO PRINCIPAL (Caldo de poroto c/arroz y zapallo)	Poroto negro o rojo Queso Paraguay Cebolla Locote Tomate Zapallo Cebollita en hoja Ajo Arroz Aceite Sal yodada Agua	30 20 40 10 25 60 10 1,2 20 5 0,5 c/n		Lavar los porotos y dejar 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, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa luego incorporar a la salsa los porotos, zapallo en trocitos y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar el arroz. Una vez cocido agregar la sal, queso, cebollita y orégano.
	GUARNICIÓN	Cebollita en hoja Zanahoria Tomate	5 30 50	5 Cdas. 6 mediano 5 chico	Lavar y cortar en una fuente las verduras en trozos pequeños, hervir la zanahoria, luego

### Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

f MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 4 (454kcal)		Aceite	3	1 ½ Cda.	agregar junto con las demás verduras, la sal, aceite y el limón.
		Sal yodada	0,5		
		Limón	5		
	<b>POSTRE</b>	Naranja	150		Lavar y pelar la naranja, servir.
Menú 4 (454kcal)	<b>PLATO PRINCIPAL (Estofado de pollo con papa)</b>	Pechuga de pollo	80		Limpia el pollo y dejarlo libre de piel
		Tomate	50		Y cortarlo en trozos.
		Cebolla	40		Lavar, pelar y cortar las verduras.
		Ajo	1,2		Sellar la carne con el ajo, una vez sellada
		Papa	150		agregar el tomate, luego las demás verduras y
		Arveja	25		agregar el agua caliente hasta cubrir los
		Perejil	10		ingredientes.
		Aceite	5		Por último agregar las papas, arvejas, sal y
		Sal yodada	0,5		cocinar hasta que estén blandas.
		Agua	c/n		
Menú 4 (454kcal)	<b>GUARNICIÓN</b>	Tomate	50		Lavar y cortar en una
		Zanahoria	20		fuelle los vegetales en
		Repollo	50		trozos pequeños, hervir
		Perejil	10		la zanahoria y agregar
		Aceite	3		junto con la sal, aceite y
		Limón	5		el limón.
		Sal yodada	0,5		
<b>POSTRE</b>	<u>Fruta fresca</u> Rodaja de piña	200		Lavar, pelar y cortar la piña en rodajas, servir.	
Menú 5 (469kcal)	<b>PLATO PRINCIPAL (Caldo de carne vacuna y vegetal)</b>	Carne magra vacuna	80		Lavar, pelar y picar las verduras.
		Tomate	50		Saltear la cebolla con el locote y ajo.
		Zapallo	70		Cortar la carne en trozos pequeños, cocinar
		Cebolla	20		con las verduras restantes (excepto la
		Locote	20		cebollita en hoja) e
		Ajo	6		incorporar el agua para
		Cebollita en hoja	25		la cocción, una vez
		Zanahoria	50		blandas las verduras
		Papa	25		incorporar el fideo.
		Fideo cabello de Ángel	15		Por último agregar la sal
		Aceite	5		y cebollita
		Agua	c/n		en hoja picada, retirar
		Sal yodada	0,5		

## Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
GUARNICIÓN	Lechuga	50		Lavar los vegetales, cortar y agregar limón, aceite, servir.
	Perejil	10		
	Cebollita en hoja	5		
	Tomate	50		
	Aceite	3		
	Limón	5		
	Sal yodada	0,5		
	POSTRE	Banana	150	

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Menú 6 (497kcal)	PLATO PRINCIPAL (Salsa con tallarín de pollo)	Pechuga de pollo	90		Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar y luego retirar del fuego. <u>Fideo</u> Hervir agua en un recipiente, agregar sal, aceite, el fideo, cocinar por 15 min, escurrir y servir con la salsa .
		Tomate	50		
		Cebolla	20		
		Locote	15		
		Ajo	1		
		Aceite	5		
		Sal yodada	0,5		
		<u>Fideo</u>			
		Fideo	50		
		spaghetti			
	Sal yodada	0,5			
	Aceite	5			
	GUARNICIÓN	Lechuga	50		Lavar los vegetales ,cortar y agregar limón ,aceite ,servir
		Tomate	25		
		Cebolla en hoja	5		
POSTRE	Aceite	3		Lavar y cortar en trozos la fruta Obs: si el niño no	
	Sal yodada	0,5			
	Limón	5			
	POSTRE	Pera	140		

## Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

f MEC Digital t

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 7 (468kcal)	PLATO PRINCIPAL (Locro)	Carne magra vacuna	80	presenta problemas dentales consumir entera la fruta, sin cortar.  Lavar el locro y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar el locro y desechar el agua de remojo.  Lavar, pelar y picar las verduras.  Cortar la carne en trozos.  Hervir el locro hasta que estén blandos, luego agregarla carne, las verduras y cocinar hasta que estén tiernas. Por último agregar la sal y cebollita en hoja picada y limpia.
		Locro	40	
		Zapallo	60	
Tomate		25		
Cebolla		20		
Locote		20		
Cebollita en hoja		5		
Ajo		1		
Agua		c/n		
Sal yodada		0,5		
Aceite	5			
GUARNICIÓN	Zanahoria	50	Lavar los vegetales, cortar, agregar sal y limón y servir	
	Tomate	50		
	Aceite	3		
	Sal yodada	0,5		
	Limón	5		
POSTRE	Banana	150	Lavar, pelar y cortar en trocitos las frutas, mesclar y Servir	
Menú 8 (419kcal)	PLATO PRINCIPAL (Guiso de fideo con carne)	Carne magra	66	Cortar la carne vacuna en trocitos, lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar el tomate, la cebolla, el locote y la zanahoria y cocinar. Incorporar el fideo con el agua hervida y cocinar hasta que estén ablandados. Apagar el fuego y agregar sal.
		Fideo	45	
		Tomate	69	
		Cebolla	9	
		Locote	10	
		Aceite	5 ml.	
		Sal yodada	0,5	
		Laurel	1	
		Ajo	1,5	
		GUARNICIÓN	Lechuga	
Tomate	19			
Aceite	3			
Zanahoria	25			
Sal yodada	0,5			

### Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





Menú 9 (500kcal)	POSTRE	Naranja	130	Lavar, pelar, cortar, servir.
	PLATO PRINCIPAL (Vori vori de pollo)	Pechuga	80	Saltear la carne con el ajo y la cebolla finamente cortados. Agregar el zapallo, la zanahoria, el tomate y el locote. Dejar hervir hasta que los vegetales se ablanden, agregar la sal. Poner la harina de maíz y el queso en un bol, humedecer con el caldo caliente hasta formar una masa con la cual se pueda hacer bolitas. Luego agregar caldo. Una vez bien cocinado retirar del fuego y servir.
		Queso	20	
		Paraguay		
		Cebolla	20	
		Locote	20	
		Tomate	25	
		Zapallo	25	
		Zanahoria	25	
		Ajo	1,2	
Cebollita de verdeo		5		
Orégano	25			
Harina de	50			
Maíz				
Aceite	5			
Sal yodada	0,5			
GUARNICIÓN	Lechuga	50	Lavar y cortar los vegetales, colocar en un bol e incorporar el aceite, la sal y el limón.	
	Zanahoria	25		
	Cebollita de verdeo	5		
	Aceite	3		
	Sal yodada	0,5		
POSTRE	Manzana	100	Lavar y pelar la fruta. Obs: pelar y corta en trozos la fruta si el niño presenta problemas dentales.	
Menú 10 (466kcal)	PLATO PRINCIPAL (Guiso de arroz con poroto)	ajo	1	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
		cebolla	20	
		cebollita	5	
		tomate	65	
		arroz	45	
		poroto	45	
		aceite	5 ml	
		sal fina	0,5	

## Dirección de Alimentación Escolar

Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220  
(595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)





					<p>poner a hervir hasta que estén tiernos pero no deshechos. Colar los porotos con espumadera y reservar el agua.</p> <p>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.</p> <p>Agregar el arroz previamente lavado y mezclar bien.</p> <p>Cocinar con la cacerola destapada a fuego lento, hasta que el arroz esté al dente.</p>
	<b>GUARNICIÓN</b>	<p>Tomate 50</p> <p>lechuga 50</p> <p>cebolla 39</p> <p>aceite 3 ml</p> <p>sal fina 0,5</p>			<p>Lavar el tomate, lechuga, cebolla, una vez lavadas cortar y condimentar con sal, aceite y limón haciendo que todo quede bien mezclado.</p>
	<b>POSTRE</b>	Naranja	100		Lavar, pelar y servir .

\*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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220  
( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital @MECpy

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)



## ANEXO C

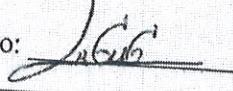
### Descripción de la modalidad empleada

**Modalidad:** La modalidad empleada para el llamado es la de ELABORACIÓN EN CADA INSTITUCIÓN BENEFICIADA: la Empresa 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 y tenedores 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 realizara 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 o 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.

#### Personal Básico Recomendado

- 1 Cocinera por cada 150 niños/as
- 1 Auxiliar de Cocina
- 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.  
Profesional Nutricionista

**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 verificaran in situ el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Lic. María Eva Chaparro Rodríguez con Registro Profesional N° 1.561 y Lic. María Verónica Avalos con Registro Profesional N° 3200 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: \_\_\_\_\_

Aclaración: Liz Dionicia García  
Aclaración: \_\_\_\_\_

Liz. García  
Director Administrativo

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Departamento Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléfono: (595)21 454 220  
/( 595)21 492 512  
Asunción - Paraguay

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

 MEC Digital 

[alimentacionescolar.py@gmail.com](mailto:alimentacionescolar.py@gmail.com)

