MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

ADENDA No .02/2016

REF: LICITACION PUBLICA NACIONAL No.02/2016 PROVISIÒN DE ALMUERZO ESCOLAR- MODALIDAD CATERING ID 314995

Cnel. Oviedo, 25 de julio del 2016

SEÑORES:
OFERENTES
PRESENTE:

La UOC de la Municipalidad de Cnel. Oviedo, emite esta adenda para modificar el PBC que se detallan a continuación:

1) **ADENDA 01 SECCIÒN 1 IAO 33**
   DONDE DICE:

Presentar una Caja térmica **con la oferta** para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 y120 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa con hermética y traba//. La misma será devuelta al oferente al día siguiente de la elaboración de informe del Comité de evaluación.

DEBE DECIR:

Presentar una Caja térmica con la oferta el día 16 de agosto hasta las 07:20 hs. para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 y120 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa con hermética y traba//. La misma será devuelta al oferente al día siguiente de la elaboración de informe del Comité de evaluación.

2) **SECCION II CITERIOS DE EVALUACIÒN, EXPERIENCIA**
   DONDE DICE:

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para instituciones públicas del Estado o Municipalidades con contratos, facturaciones de ventas y recepciones finales correspondientes al año 2015 por un monto equivalente al 25% como mínimo, del monto total ofertado por cada Lote en la presente licitación.-

DEBE DECIR:

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para instituciones públicas del Estado o privadas y Municipalidades con contratos, facturaciones de ventas y recepciones finales correspondientes al año 2015 por un monto

equivalente al 25% como mínimo, del monto total ofertado por cada Lote en la presente licitación.-

3) **ADENDA 01 SECCIÒN III SUMINISTROS REQUERIDOS**
DONDE DICE:

Los párrafos de las especificaciones técnicas EL ALMUERZO ESCOLAR deberá ajustarse a la estructura de un Menu que evite la repetición excesiva de platos de comida. “Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de recipiente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesado.

DEBE DECIR:

Los párrafos de las especificaciones técnicas EL ALMUERZO ESCOLAR deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento de personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de recipiente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

4). ASPECTO NUTRICIONAL
DONDE DICE:

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 Kcal**

DEBE DECIR:

2.2. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 Kcal**
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	**07:00 hs a 10:30 hs.**
Horario de distribución	Turno Mañana **11:30hs a 12:00hs** Turno tarde **12:00 a 13:00hs**
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	**Conforme a lo establecido, plato principal, ensaladas y postres.**
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	**Ver anexo a**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**Ver anexo b**
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si	**Servicio Catering**

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECPy
alimentacionescolar.py@gmail.com

2

Tuyuti c/ Defensores del Chaco - Teléf. (0521) 203 468 - 204 552 - Fax: 202 355
www.mco.gov.py

5) **ADENDA 1 SECCIÒN III SUMINISTROS REQUERIDOS**

DONDE DICE:

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

Menú cíclico (ANEXO A).

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de Carne magra con cebolla.	Polenta con salsa de pollo	Guiso de Poroto con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne
Guarnición	Arroz Blanco	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Fruta de estación (manzana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (pera)	Fruta de estación (manzana)
KCAL	**483 kcal**	**463 kcal**	**419 kcal**	**460kcal**	**473 kcal**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo con mandioca	Salsa de pollo con arroz blanco	Caldo de poroto con fideo	Pollo a la Jardinera	Picadito de carne con papa
Guarnición	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada Mixta	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de fruta	Dulce de batata	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (manzana)	Maní con miel
KCAL	**463 kcal**	**429 kcal**	**446 kcal**	**475kcal**	**418 kcal**

Semana 3

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Revuelto de mandioca	Guiso de arroz con pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de remolacha, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Manzana)	Banana con miel	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Melón)	Ensalada de frutas
KCAL	**473 kcal**	**425 kcal**	**467 kcal**	**500 kcal**	**460 kcal**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Locro con mandioca
Guarnición	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, repollo y zanahoria	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (Manzana)	Fruta Cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Pera)	Ensalada de frutas
KCAL	**490 kcal**	**466 Kcal**	**446 Kcal**	**460 kcal**	**488 Kcal**

OBSERVACION: El menú cíclico es la elaboración 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 Intendencia.

Postres: 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, melón, sandía, ciruela y otros)

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

1. Recetario del menú (ANEXO B)

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Las Calorías del Menú consignadas son para una persona (una porción)

Semana 1 Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (483 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Carne magra Cebolla Locote Tomate Sal yodada Ajo Aceite	80gr 45gr 16gr 30gr 0.5gr 1.2gr 5gr	Cortar la carne en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	GUARNICIÓN	Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada	45gr 10gr 2gr 0.5gr	Pelar, lavar y cortar la cebolla, luego saltear en el aceite Agregar el arroz previamente lavado, luego agregar agua caliente Una vez cocida el arroz, agregar la sal, queso Paraguay y servir junto con el picadito de carne.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y cortar en rodajas la manzana.
Menú 2 (491 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Polenta:** Harina de maíz	50gr 50gr 40gr 10gr 10gr 3 ml 0.5ge 0.2 gr 1/4gr c/n 51gr	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir 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.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

		Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	31ml 16gr 11gr 3ml 0.5gr c/n	**Polenta:** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	49gr 49gr 14gr 2ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar 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	Piña	80gr	Lavar y pelar la fruta. Cortar en cubos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 3 **(419 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Poroto Arroz Queso Paraguay Tomate Cebolla Locote Papa Zapallo Sal yodada Orégano seco Aceite	35gr 45gr 20gr 75gr 40gr 16gr 50gr 40gr 0.5gr 2.5gr 5gr	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear en la cacerola el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el arroz, el poroto (remojado 1 día antes), zapallo y papa en trocitos, con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso Paraguay y la sal, retirar del fuego
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	50gr 100gr 40gr 2gr	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.

		Sal yodada Limón	1gr 5ml	
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar y pelar la mandarina.
Menú 4 **(460 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua potable c/n Tallarin Sal yodada Agua c/n	80gr 60gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr 50gr 0.5gr 50gr 0.5gr	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. **Observación:** •Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Pera	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(473 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Carne vacuna magra	200gr 80gr	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y

		Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable c/n	70gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr ¼gr c/n	cocinar hasta que esté blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
	GUARNICIÓN	remolacha cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 15gr 20gr 2ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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	Manzana	140gr	Lavar y servir.

Semana 2	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1	**PLATO PRINCIPAL**	Carne molida Zapallo	60gr 50gr	**Soyo** Lavar, pelar y picar los vegetales

(463 kcal)		Tomate Zanahoria Cebolla Queso Paraguay Locote Aceite Orégano Sal yodada Ajo mandioca	40gr 25gr 25gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 0.3gr 150gr	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. **Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Retirar del fuego, desechar el agua, dejar enfriar y servir con el soyo.
	GUARNICIÓN	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 30gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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	Manzana Naranja banana	100gr 70gr 40gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2 **(429 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel	35gr 50gr 40gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua

		Ajo **<u>Arroz</u>** Arroz Aceite Ajo Sal yodada	0.2 45gr 2ml 0.2gr 0.5gr	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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	GUARNICIÓN	Pepino Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. **<u>Observación:</u>** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Dulce de batata	30gr	Cortar en las porciones y servir en un recipiente.
Menú 3 **(446 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Fideo Locote Queso Paraguay Aceite Sal yodada Ajo	52gr 45gr 25gr 20gr 20gr 20gr 10gr 15gr 5ml 0.5gr 1.3gr	**<u>Preparación:</u>** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. **<u>Observación:</u>** 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.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

	GUARNICIÓN	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 47gr 20gr 3ml 0.5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	165 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(475 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Cebolla Zanahoria Papa Arvejas Ajo Tomate Aceite Sal yodada	90gr 40gr 35gr 80gr 25gr 1.3gr 50gr 5ml 0.5gr	Lavar, retira la piel y cortar en trozos pequeños el pollo, colocar en una olla con aceite. Lavar y cortar las verduras en cubos pequeños y agregar a la preparación anterior, junto con la arveja, y la papa cortada en trocitos, agregar un poco de agua caliente si fuera necesario Cocinar hasta que las tiernas y blandas, servir caliente.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Limón	50gr 100gr 40gr 2gr 1gr 5ml	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y servir.
Menú 5 **(418 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Papa Carne vacuno magra Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite	200gr 80gr 40gr 20gr 10gr 5gr 5ml	Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, papa y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta

		Sal yodada Ajo	0.5gr 1.3gr	que el tomate 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.
	GUARNICIÓN	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40gr 30gr 15gr 5ml 0.5gr	Lavar y cortar los 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	Miel Maní tostado sin sal	12gr 8gr	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir

Semana 3	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 **(473 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de carne** Carne molida Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo **Polenta** Harina de maíz	 50gr 50gr 45gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2 1.3gr 50gr	**Salsa de carne** 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.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

		Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	30ml 15gr 10gr 2ml 0.5gr	**Polenta:** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 30gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Manzana	140gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(425 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Sal yodada Ajo	180gr 70gr 60gr 30gr 20gr 10gr 5.5gr 5 ml 0.5gr 1.3gr	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
	GUARNICIÓN	Pepino Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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	Banana	93 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños.

		Miel	12 ml	Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3 **(467 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Legumbre:** Tomate Legumbre Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo **Arroz** Arroz Queso Paraguay Ajo Sal yodada aceite	 70gr 30gr 25gr 15gr 10gr 3ml 0.5gr 1.3gr 45gr 10gr 1.3gr 0.5gr 2 ml	**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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **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.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	60gr 30gr 18gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Mandarina	140gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4 **(500 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Cebolla Queso Paraguay Locote Huevo	200gr 20gr 20gr 10gr 1 unidad	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales

		Aceite Cebollita de verdeo Sal yodada Ajo	5 ml 5gr 0.5gr 1.3gr	en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 30gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Melón	300gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños para servir.
Menú 5 **(500 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua c/n	80gr 70gr 45gr 10gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo 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).
	GUARNICIÓN	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	72gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar. Lavar y cortar los 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	Naranja Piña banana	65gr 60gr 40gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Semana 4	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable c/n	80gr 50gr 50gr 70gr 40gr 25gr 20gr 10gr 5ml 2gr 0.5gr 1.3gr 0.2gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	Berro Tomate Zanahoria	42gr 30gr 30gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

		Aceite Sal yodada	3ml 0.5gr	
	POSTRE	Melón	250gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(466 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n Fideo	80gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0.5gr 0.2gr 1.4gr c/n 50gr	Limpiar el pollo, y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 minutos aproximadamente).
	GUARNICIÓN	Tomate Repollo Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 50gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los 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	Manzana	140gr	Lavar y servir
Menú 3 **(446 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla arroz Locote Queso Paraguay	55gr 45gr 25gr 20gr 20gr 20gr 10gr 15gr	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que este cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.

		Aceite Sal yodada Ajo Agua c/n	5 ml 0.5gr 1.3gr 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.
	GUARNICIÓN	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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	Naranja	165gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 **(460 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Carne de primera Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel de España Ajo Agua **Fideo** Tallarín Sal yodada Agua	80gr 60gr 10gr 10gr 3ml 0.5gr 0.2gr 1.3gr c/n 50gr 0.5gr c/n	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar 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 mezclar el fideo con la salsa. Servir. **Observación**: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	Lechuga	60gr	Lavar y rallar la zanahoria.

		Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	47gr 20gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Pera	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 **(488 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Mandioca Cilandro Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua c/n	80gr 60gr 45gr 25gr 20gr 15gr 10gr 5ml 5gr 100gr 5gr 2gr 0.5gr 0.2gr 1.3g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50gr 50gr 15gr 3ml 0.5gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar 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	Piña Naranja	80gr 70gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un

		banana	50gr	recipiente. Servir.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. **Obs** : Se recomienda utilizar neto en vez de gr.

2. Descripción de la modalidad empleada

Los alimentos serán provistos a través de la modalidad catering a Institución Educativa, deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes de manipulación, preparación y transporte de alimentos.

A. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

a) La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que forman parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños.

b) Solo deberá utilizarse sal yodada y deberá evitarse el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa a la Municipalidad.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as deberán portar delantal o guardapolvo, gorro con nombre de la empresa, porta nombres y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca. Deberán tener en cuenta las buenas prácticas y usos en el manejo de los alimentos.

b. **Recepción del Almuerzo** la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Controlar el aspecto higiénico tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.

NO SE PERMITIRÁ

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar los almuerzos - Fumar en el lugar de recepción del almuerzo.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

c. **Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** NO APLICA, por que la preparación del almuerzo se realizara en el establecimiento de la empresa proveedora

e. **CONTROL DE CALIDAD**. Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se realizarán a través del nutricionista responsable para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. Las personas responsables de la elaboración de las comidas controlarán las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar, el almuerzo debe ser transportado en contenedores adecuado y permitido lacrado garantizado asegurando que los alimentos lleguen calientes al punto de servicio manteniendo la higiene y calidad del principio al fin.

g. Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida proveído a esa institución escolar. La contratante podrá requerir al proveedor que realice pruebas cuando las considere necesarias para verificar las características técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo. En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio.

DEBE DECIR:

3. Menú cíclico (ANEXO A).

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Vori vori de carne	Estofado de pollo	Guiso de poroto con arroz
Guarnición	Lechuga ,pepino, zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada lechuga, zanahoria, pepino	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación *(naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta cítrica (naranja)
KCAL	407 kcal	463 kcal	481 kcal	446kcal	500 kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de pescado	Fideo con salsa de pollo	Guiso de carne con arroz	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo
Guarnición	Ensalada lechuga tomate, cebolla	Ensalada de pepino, zanahoria, tomate	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga , pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria
Postre	Ensalada de fruta	Fruta de estación *(naranja)	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Fruta de estación (mandarina)
KCAL	400 kcal	430 kcal	420kcal	481kcal	446 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
MEC Digital
alimentacionescolar.py@gmail.com

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENDEGUA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñandivera Tape Pyahu
Construyendo Nuestro Un Nuevo Rumbo

Semana 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Jopara	Polenta con salsa de carne	Sopa de verduras con sopa paraguaya	Guiso de arroz con carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria
Postre	Fruta de estación *(banana)	Fruta de estación (naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (mandarina)	Fruta de estación (naranja)
KCAL	**455 kcal**	**483kcal**	**454 kcal**	**486 kcal**	**420 kcal**

Semana 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de pescado	locro	Guiso de poroto con arroz	Estofado de pollo	Revuelto de mandioca
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de berro ,tomate, y zanahoria	Ensalada de lechuga pepino y zanahoria	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	Ensalada de remolacha, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta Cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)
KCAL	**400 kcal**	**400 Kcal**	**500Kcal**	**432 kcal**	**500 Kcal**

OBSERVACION: El menú cíclico es la elaboración 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 Intendencia.

Postres: 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, melón, sandía, ciruela y otros)

***Fruta de estación y según disponibilidad respetando las combinaciones**

4. Recetario del menú (ANEXO B)

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentando. Las Calorías del Menú consignadas son para una persona (una porción)

Semana 1 Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (407kcal)	PLATO PRINCIPAL soyo	50gr de carne vacuna molida 25 g de zapallo 39 g de tomate 25 g de zanahoria 18 g de cebolla		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

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MITEKOMBOHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñandipepa Tape Porã
Construyendo Nuestro Camino Seguro

		20 g de arroz 8 g de locote 10 g de queso Paraguay 5 mL de aceite 2 g de orégano 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		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.
	GUARNICIÓN	Lechuga ,pepino, zanahoria	47gr de lechuga 37 g de pepino 16 g zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
	POSTRE	naranja	130gr	**Lavar y pelar antes de consumir.**
Menú 2 (463 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** Polenta con salsa de pollo	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable **Polenta:** Agua potable harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	35 g 49 g 39 g 9 g 8 g 3 mL 0,5 g 0,2 g ¼ diente de ajo Agua potable 100 mL 50 g 30 mL de leche fluida 14 g de cebolla 10 g de queso 2 mL aceite 0,5 g de sal	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir 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. **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 lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	**47gr** **29 g** **15 g** **3 mL de aceite** **0,5 g de sal yodada**	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

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
MEC Digital @MECPY
alimentacionescolar.py@gmail.com

				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Ensalada de frutas	51g de mamón 55 g de naranja 30 g de banana	51g 55g 30g	Lavar y pelar la fruta. Cortar en cubos pequeños. Colocar la fruta en un recipiente. Servir.
Menú 3 (481kcal)	**PLATO PRINCIPAL** Vori vori de carne	66gr de carne vacuna magra 35 g de zapallo 50 g de harina de maíz 24 g de tomate 35 g de zanahoria 23 g de cebolla 15 g de locote 5 mL de aceite 10 g de queso Paraguay 0,5 g de sal yodada 2 g de orégano ¼ diente de ajo 0,2 g de laurel Agua potable c/n		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 lechuga, zanahoria, pepino	Lechuga Zanahoria pepino Aceite Sal yodada Limón	47 g de lechuga 37 g de pepino 16 g zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	**Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.**
	Fruta de estación (naranja)	naranja	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (446 kcal)	Estofado de pollo	135g de papa 56 g de pechuga de pollo 59 g de tomate 18 g cebolla 25 g de zanahoria 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja		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

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñondivepe Tape Pyahu
Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

		0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.
	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	40g de repollo 37 g de pepino 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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.
	Fruta de estación (mandarina)	Mandarina	110gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (500 kcal)	Guiso de poroto con arroz	69g de tomate 45 g de poroto 45 g arroz 14 g cebolla 15 g de queso 8 g locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		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 último, agregar la cebollita de 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 lechuga, tomate y zanahoria	lechuga tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	47g de lechuga 29 g de tomate 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta cítrica (naranja)	naranja	130gr	Lavar y servir.

Semana 2	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (400 kcal)	Caldo de pescado	Pescado tilapia sin hueso ni piel Queso py Cebolla	60g 10g 18g 16g	Cortar el pescado en trozos pequeños Lavar, pelar, cortar las verduras , sellar el pescado con las verduras

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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ÑANDUPY
MOTENONDEHA
Ministerio de EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñaañdejepe Ñane Ryepe
Construyendo juntos un nuevo Paraguay

		Locote Tomate Aceite Sal yodada Orégano Agua potable	69g 5ml 0,5g 2g c/n	Sellar el pescado con las verduras por ultimo agregar el agua caliente Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal yodada.
	Ensalada lechuga tomate, cebolla	lechuga tomate Cebolla Aceite Sal yodada	47gr 49 g 14 g 3 mL 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.
	Ensalada de fruta	Mamón Naranja banana	51g de mamón 55 g de naranja 30 g de banana	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2 (430 kcal)	Fideo con salsa de pollo	Salsa de pollo 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 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 Fideo 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n		Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir 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. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este 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 de pepino, zanahoria, tomate	Pepino Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	37 g de pepino 29 g de tomate 16 g zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENHOGEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñandivaipa Tape Pyahu
Construyendo Nuevos Caminos

				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Fruta de estación *(naranja)	naranja	130gr	Cortar en las porciones y servir en un recipiente.
Menú 3 (420 kcal)	Guiso de carne con arroz	66g de carne vacuna magra 69 g de tomate 45 g de arroz 9 g de cebolla 8 g de locote 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/		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 berro, tomate y zanahoria	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g de berro 19 g de tomate 25 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta de estación (banana)	banana	70 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (481 kcal)	Caldo de poroto con fideo	35g de zapallo 45 g de poroto seco 24 g de tomate 15 g de zanahoria 18 g de cebolla 20 g de fideo 15 g de queso Paraguay 8 g de locote 5 g de aceite 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	Ensalada de lechuga , pepino y zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Limón	47g de lechuga 29 g de tomate 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y cortar en un bol la lechuga y tomate, rallar la zanahoria y agregar junto con la sal, aceite y el limón.
	Ensalada de fruta	35g de mamón 55 g de naranja 30 g de banana		**Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.**
Menú 5 (446 kcal)	Estofado de pollo	135g de papa 56 g de pechuga de pollo 59 g de tomate 18 g cebolla		Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, 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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTEKOHOHOIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñandivega Tape Pyahu
Construyendo juntos un nuevo tiempo

		25 g de zanahoria 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		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 de repollo, pepino y zanahoria	repollo Zanahoria pepino Aceite Sal yodada	40g de repollo 37 g de pepino 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. Observación : El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de 23 mejorar la aceptabilidad de la misma
	Fruta de estación (mandarina)	Mandarina	110g	Lavar y pelar antes de consumir.

Semana 3	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (455 kcal)	Tallarín con salsa de pollo	56g de pechuga de pollo 59 g de tomate 14 g de cebolla 8 g de locote 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/n Fideo 50 g de fideo 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n		Salsa Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este 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 de lechuga, tomate y zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria	47g de lechuga 29 g de tomate 15 g de	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENONGUEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

		Aceite Sal yodada	zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2 (483 kcal)	Fruta de estación *(banana)	banana	70gr	Lavar y pelar antes de consumir.
	Jopara	59g de tomate 35 g de zapallo 40 g de locro 20 g de poroto 20 g de queso Paraguay 14 cebolla 8 g locote 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		Preparación Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, zapallo y ajo, con pizca de sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, locro y porotos. Hervir hasta que se ablanden. Cocinar hasta que estén blandos. Retirar del fuego, 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 lechuga, tomate y zanahoria	47g de lechuga 29 g de tomate 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
	Fruta de estación (naranja)	Naranja	130g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3 (454 kcal)	Polenta con salsa de carne	42g de carne magra 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 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 30 mL de leche fluida 14 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 2 mL aceite 0,5 g de sal yodada		Salsa de carne La carne magra cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir 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. 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	Lechuga Tomate	47g de lechuga 29 g de tomate	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás

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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

	lechuga, tomate y zanahoria	Zanahoria Aceite Sal yodada	15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Ensalada de frutas	51g de mamón 55 g de naranja 30 g de banana		Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir
Menú 4 (486 kcal)	Sopa de verduras con sopa paraguaya	**Sopa de verduras** 43 g de zapallo 15 zanahoria 14 g de cebolla 8 g de locote 10 g de queso Paraguay 0,5 g de sal yodada Agua potable c/ **Sopa paraguaya** 40g de harina de maíz 30 mL de leche fluida 23 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 1 huevo 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Sopa de verduras Pelar, lavar y cortar los vegetales, Colocar los vegetales en un recipiente con agua y la mitad de la sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Procesar la preparación (licuar), agregar el queso. Sopa paraguaya Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Agregar a la cebolla rehogada harina de maíz, leche y resto de la sal yodada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche y queso Paraguay en trozos, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio.
	Ensalada de berro, tomate y zanahoria	berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g de berro 19 g de tomate 25 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta de estación (mandarina)	Mandarina	110gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños para servir.
Menú 5 (420 kcal)	Guiso de arroz con carne	66g de carne vacuna magra 69 g de tomate 45 g de arroz 9 g de cebolla 8 g de locote 5 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ diente de ajo Agua potable c/n		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

Educación Tarea de todos Paraguay Katupyry

TEKOMBOE HA ARANDUPY MOTENDIHOTA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL Jajepo Ñandiepa Tape Pyahu Construyendo Juntos un Nuevo Rumbo

				aproximadamente).
	Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria	Lechuga Pepino Zanahoria	47g de lechuga 37 g de pepino 16 g zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta de estación (naranja)	Naranja	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Semana 4	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (400 kcal)	Caldo de pescado	Pescado tilapia sin hueso ni piel 60g Queso py 10g Cebolla 18g Locote 16g Tomate 69g Aceite 5ml Sal yodada 0,5g Orégano 2g Agua potable c/n		Cortar el pescado en trozos ; Lavar, pelar,cortar las verduras pescado con las verduras Sellar el pescado con las verduras o agregar el agua caliente Cocinar con la olla tapada hasta erduras estén listas y agregar la sal.
	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	47g de lechuga 29 g de tomate 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta de estación (naranja)	naranja	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (400 kcal)	locro	66g de carne vacuna magra 35 g de zapallo 40 g de locro 24 g de tomate 15 g de zanahoria 14 g de cebolla 8 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 ¼ diente de ajo Agua potable c/n		Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada

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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA ARANDUPY
MOTENDIGUA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

	Ensalada de berro ,tomate, y zanahoria	30g de berro 19 g de tomate 25 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta de estación (mandarina)	Mandarina	110gr	Lavar y servir
Menú 3 (500 kcal)	Guiso de poroto con arroz	69g de tomate 45 g de poroto 45 g arroz 14 g cebolla 15 g de queso 8 g locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		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 último, agregar la cebollita de 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 lechuga pepino y zanahoria	47g de lechuga 37 g de pepino 16 g zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Fruta Cítrica (Naranja)	Naranja	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (432 kcal)	Estofado de pollo	135g de papa 56 g de pechuga de pollo 59 g de tomate 18 g cebolla 25 g de zanahoria 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/		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 de berro, tomate y zanahoria	Berro30g 19 g de tomate 25 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada		Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir
	Ensalada de frutas	51g de mamón 55 g de naranja 30 g de banana		Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

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
MEC Digital @MECpy
alimentacionescolar.py@gmail.com

Menú 5 (500 kcal)	Revuelto de mandioca	116g de mandioca 18 g de cebolla 20 g de queso Paraguay 8 g de locote 1 huevo 5 mL de aceite 5 g de cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		Mandioca Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Revuelto Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
	Ensalada de remolacha, tomate y zanahoria	54g de remolacha 49 g de tomate 40 g zanahoria 3 mL aceite 0,5 g de sal yodada		Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar. Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
	Fruta de estación (banana)	Banana 70g		Lavar y pelar antes de consumir.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. **Obs** : Se recomienda utilizar neto en vez de gr.

***Fruta de estación y según disponibilidad, respetando las combinaciones.**

5. Descripción de la modalidad empleada

Los alimentos serán provistos a través de la modalidad catering a Institución Educativa, deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes de manipulación, preparación y transporte de alimentos.

A. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

a) La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que forman parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños.

b) Solo deberá utilizarse sal yodada y deberá evitarse el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as deberán portar delantal o guardapolvo,

6) **ADENDA 01 SECCION IV CGC 23.1**
DONDE DICE:

MULTAS: No se aplica

DEBE DECIR:

MULTAS: No se aplica porque la entrega diaria es obligatoria para los niños.

7) **ADENDA 01 SECCIÒN IV CGC 23.2**

DONDE DICE:

El plazo para subsanar la provisión deficiente será: No se aplica

DEBE DECIR:

El plazo para subsanar la provisión deficiente será: No aplica, los alimentos deben ser entregados en la hora establecida.

8**) ANEXO VII PBC**

DONDE DICE:

C) Documentos legales *C.1 Oferentes Individuales.* ***Personas Físicas.***		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta y/o fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) y demás documentaciones exigidas por las instituciones competentes.		

Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***		
1) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO

Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes), o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.- *Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta [Esta documentación solamente exigir si se pretende evaluar algo diferente al cumplimiento tributario, evaluación que debe estar mencionada en la Sección II, caso contrario dejar solo el Certificado antes solicitado]*		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO

C.3. Oferentes en Consorcio.		
2) *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.*		
3) *Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*		
4) *Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* i. *los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
5) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* i. *los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
6) *El integrante del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)*		

DEBE DECIR:

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

C) Documentos legales *C.1 Oferentes Individuales.* ***Personas Físicas.***		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta y/o fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) y demás documentaciones exigidas por las instituciones competentes.		
Certificado de origen nacional		

Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***		
1) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO

Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes), o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.- *Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta [Esta documentación solamente exigir si se pretende evaluar algo diferente al cumplimiento tributario, evaluación que debe estar mencionada en la Sección II, caso contrario dejar solo el Certificado antes solicitado]*		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)		
Certificado de origen nacional		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO

C.3. Oferentes en Consorcio.		
2) *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.*		
3) *Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.*		
4) *Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* i. *los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
5) *Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* i. *los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*		
6) *El integrante del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)*		
7)Certificado de origen nacional		

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

9) ADENDA 01 SECCION I DATOS DE LICITACION IAO 4.6

DONDE DICE:

Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje **mínimo del 50% (diez por ciento),** con relación al monto total del contrato (**DNCP.No.2915/15).**
EI oferente adjudicado deberá considerar el precio referencial fijado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería a los efectos del pago a los productores de la Agricultura Familiar.

EI proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con productores de la Agricultura Familiar.

La contratante verificara "in situ" la entrega de los productos que se realiza entre el proveedor y el productor, la calidad de agricultor familiar, u otras circunstancias que atañen a la ejecución contractual: se labrara acta.

En caso que se detecte el incumplimiento del porcentaje de compra al que se ha comprometido el proveedor, por causas imputables al mismo, la contratante remitira los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas a fin de que esta actúe de conformidad a sus facultades.

DEBE DECIR:

Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje **no menor del 50% (Cincuenta por ciento),** con relación al monto total del contrato (**DNCP.No.2915/15).**
EI oferente adjudicado deberá considerar el precio referencial fijado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería a los efectos del pago a los productores de la Agricultura Familiar.

EI proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con productores de la Agricultura Familiar.

La contratante verificara "in situ" la entrega de los productos que se realiza entre el proveedor y el productor, la calidad de agricultor familiar, u otras circunstancias que atañen a la ejecución contractual: se labrara acta.

En caso que se detecte el incumplimiento del porcentaje de compra al que se ha comprometido el proveedor, por causas imputables al mismo, la contratante remitira los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas a fin de que esta actúe de conformidad a sus facultades.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO.

MUNICIPALIDAD DE CORONEL OVIEDO
Dirección Operativa Contrataciones
Coronel Oviedo

Abog. Adalberto Aquino
Enc. UOC