MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
*Unidad Operativa de Contrataciones*
*"Juntos Podemos Seguir Progresando"*

Villa Elisa, 16 de Junio del 2017.-

**Señor**
**Abg. SANTIAGO JURE DOMANICZKY**
**Director Nacional de Contrataciones Públicas**
**ASUNCION**

Me dirijo en nombre y representación de la Municipalidad de Villa Elisa, con referencia a su Nota DNCP N° 12010/2017, por la que formula reparos al llamado identificado con ID N° 329718 **"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR 2017"** y manifiesto cuanto sigue:

De conformidad a los lineamientos técnicos y administrativos del MEC emitidos según **resolución N° 15.886 de fecha 18 de Junio de 2015**, los Gobiernos Departamentales y Municipales deberán contar para el inicio de sus llamados con la Aprobación de la Dirección de Alimentación Escolar y la Dirección de Gestión Municipal de Equidad Educativa del Ministerio de Educación y Cultura, lo cual implica que el proyecto, objeto llamado cumple con las directrices técnicas de alimentación escolar dictadas por el MEC.

**La convocante no ha remitido dicha aprobación en forma completa, por lo cual dificulta la verificación del pliego de bases y condiciones.**

-La convocante remite la Aprobación del Almuerzo Escolar según Nota N° 87/17 de fecha 14 de marzo del 2017.

MUNICIPALIDAD VILLA ELISA U.O.C.
LAURA DELVALLE
Jefa de U.O.C.

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Ñañoo hande tapere ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 14 de marzo de 2017

**Nota N°87/2017**

Señor

**RICARDO ADOLFO ESTIGARRIBIA MEDINA**, Intendente
Municipalidad de Villa Elisa
Departamento Central

De Nuestra consideración

El Ministerio de Educación y Ciencias, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 13 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente N° 52.122, con el fin de comunicar que se ha realizado la evaluación técnica de lo mencionado más arriba y por consiguiente se ha resuelto aprobar el mismo, en vista que reúne los requisitos para su implementación y se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto se detalla lo aprobado y se adjunta Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar ", con hojas foliadas del 1 (uno) al 28 (veinte y ocho) respectivamente.

| *Instituciones Beneficiarias* | *Matriculados* | *Tiempo de Provisión* | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | *Año* | *Total Días* | *Modalidad* | *Días* |
| 2 | 601 | 2017 | 91 | Elaborado en la Instituciones Educativas | Lunes a Viernes |

El MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo y exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del Calendario Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

*MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA-*
*INTENDENCIA MUNICIPAL*
*"Juntos Podemos Seguir Progresando"*

Villa Elisa, 07 de Marzo de 2017.-

**Señor**
**Lic Milena Fernandez, Directora de Alimentación Escolar.-**
**C.C: Lic. Fatima Estigarribia- Jefa de Dpto. de Gestión de Programas de Alimentación Escolar.-**
**Ministerio de Educación y Cultura.-**
**Presente:**

**EL INTENDENTE DE LA CIUDAD DE VILLA ELISA, Ricardo Adolfo Estigarribia Medina**; tiene el agrado de dirigirse a Usted, a fin de remitir el programa del Almuerzo Escolar correspondiente al año 2017 con los cambios sugeridos en el recetario elaborados por la Profesional Lic. Liz Verón.-

Sin otro particular, se despide con su más alta estima y consideración.

**Ricardo Adolfo Estigarribia Medina**
**Intendente Municipal**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Sc y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 52.122
Recibido por: Giocada
Fecha: 13.03.17 Hora: 12:47

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

**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*:** | VILLA ELISA<br>**DPTO. CENTRAL** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** Avda. Tte. Américo Picco N° 2575 esq. Meal de López y 16 de Julio.- | **Tel*: 021-940-315/16** |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*: RICARDO ADOLFO ESTIGARRIBIA MEDINA** | |
| **Tel*: 021-940-315/16** | **Celular*: 0981-427-297** |
| **Correo Electrónico*: uoc.municivillaelisa@gmail.com** | |
| **Responsable de la Alimentación Escolar*:** RICARDO ADOLFO ESTIGARRIBIA MEDINA | |
| **Tel*: 021-940-315/16** | **Celular*: 0981-427-297** |
| **Correo Electrónico*: uoc.municivillaelisa@gmail.com** | |
| **Responsable Nutricionista*: Lic. Liz Amalia Veron LLamosas**<br>**N° de Registro Profesional*: 2386** | |
| **Tel*:** | **Celular*: 0985-836-861** |
| **Correo Electrónico*: lizamalia_23@hotmail.com** | |
| **Cantidad de Instituciones Beneficiadas*: 2 (dos)** | |
| **Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días)*: 91 (Noventa y un días)** | |
| **Presupuesto Estimado para el año*: Año 2017: 837.866.120** | |
| **Precio Referencial: 15.320gs.** | |
| **% de la Agricultura Familiar a implementar: 3% (tres) por ciento** | |

Folio 1

## 2) ALMUERZO ESCOLAR

### 2.1 Instituciones Beneficiadas

| Código de la Institución | Nombre de la Institución Educativa | Cantidad de Matriculados del 1ro al 6to Grado | CANTIDAD RACIONES | Cantidad de Meses a ser Beneficiados | Nombre de Director/a | Dirección y Numero de Teléfono | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8700 | Escuela Básica Nº 3.839 " MUNICIPAL MARANGATU" | 201 | 18291 | 90 (Noventa y un días) Días Hábiles | Sra. Virginia León Orella | 021-930-751 | 848-30-003 FONACIDE 2017 |
| 8684 | Escuela Básica Nº 4.213 "SANTA LIBRADA" | 400 | 36000 | 90 (Noventa y un días) Días Hábiles | Sra. Luz Bella Cañete de González | 0985-270-817 | 848-30-003 FONACIDE 2017 |

60

### 1.1. Especificaciones Técnicas

| Aspecto nutricional | |
|---|---|
| Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día) | **400– 500 kcal por menú**<br>**Semana 1**<br>**Día 1:** 468 kcal<br>**Día 2:** 453 kcal<br>**Día 3:** 445 kcal<br>**Día 4:** 462 kcal<br>**Día 5:** 402 kcal<br><br>**Semana 2**<br>**Día 1:** 439 kcal<br>**Día 2:** 470 kcal<br>**Día 3:** 410 kcal<br>**Día 4:** 441 kcal<br>**Día 5:** 476 kcal<br><br>**Semana 3**<br>**Día 1:** 486.3 kcal<br>**Día 2:** 489 kcal<br>**Día 3:** 452.8 kcal<br>**Día 4:** 498 kcal<br>**Día 5:** 428 kcal |

Lic. Liz Bella Cañete
Nutricionista
Reg. Nº 2305

Folio 2 46

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande ñapera'ã ko ñande ñuha
Construyendo el futuro hoy

| | | |
|---|---|---|
| | | **Semana 4**<br>**Día 1:** 477 kcal<br>**Día 2:** 495 kcal<br>**Día 3:** 426 kcal<br>**Día 4:** 479 kcal<br>**Día 5:** 434 kcal |
| | Composición del menú | |
| Horario de preparación del menú | | La elaboración del menú será en el local de institución educativa, estará cargo de un personal responsable de cocina y capacitado en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) dictadas por las Licenciadas en Nutrición representantes de la Empresa. El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a 10:30 hs esto implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sea vegetales y productos cárnicos. |
| Horario de distribución | | La distribución estará a cargo del personal de cocina y su ayudante si así lo corresponde, el servicio se deberá realizar en el comedor de la Institución. El orden a ser servido será plato principal, guarnición y por último el postre. El horario será turno mañana: 11:00hs a 11:30 hs. |
| Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre) | | El menú consiste en alimentos frescos y naturales, constituido por plato principal, ensalada y como postres frutas de estación |
| Completar el menú cíclico, ítem 3 | | Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – ver Item 3 |
| Completar el recetario del menú, ítem 4 | | Ver Item 4 |
| Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa). | | Almuerzo escolar elaborado en la Institución Educativa |

Lic. Liz María Lampos
Nutricionista
Reg. Nº 2386

Folio 3

### 1.2. Control De Calidad

| | |
|---|---|
| Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda. | La Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas en una proporción de un profesional por cada escuela, quienes verificaran in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La Convocante, designa a la Lic. Liz Amalia Verón LLamosas como representante técnica 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 fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales.<br>La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Directora de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.<br>La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios. |

Lic. Liz Verón Llamosas
Nutricionista
Reg. Nº 2286

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 4

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTEKONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo Ñande rapeã ko 'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

## 2. MENÚ CÍCLICO

| Semana 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| *Plato Principal* | Soyo de carne de res | Estofado de pollo con papa | Caldo/ Sopa de poroto con arroz y zapallo | Fideo con salsa de pollo | Picadito de Carne con papa |
| *Guarnición* | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria | Ensalada de acelga, tomate y pepino | Ensalada de lechuga, tomate y pepino | Ensalada de repollo, tomate y zanahoria | Ensalada de acelga, tomate y zanahoria |
| *Postre* | 1 (Una) fruta de estación (Banana) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Banana) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) |
| KCAL | 468 | 453 | 445 | 462 | 402 |

| Semana 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| *Plato Principal* | Caldo/ Sopa de poroto con arroz y zanahoria | Picadito de pollo con fideo | Guiso de arroz con carne | Picadito de pollo con puré de papas | polenta con carne vacuna |
| *Guarnición* | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria | Ensalada de acelga, tomate y pepino | Ensalada de repollo, tomate y pepino | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria | Ensalada de lechuga , tomate y pepino |
| *Postre* | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Banana) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) |
| KCAL | 439 | 470 | 410 | 441 | 476 |

Lic. Luz María Llanes
Nutricionista

**Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 1er. Piso Telef. : ( 595-21) 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595-21) 452 793
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy
gestionsocial.comunicaciones@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE ALIMENTACIÓN

Folios 41

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

## Semana 3

| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| *Plato Principal* | VoriVori de carne de res | Tallarín de Pollo | Estofado de Carne con Arroz | Picadito de pollo con puré de papas | polenta con carne vacuna |
| *Guarnición* | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria | Ensalada de repollo, pepino y zanahoria | Ensalada de lechuga, tomate y pepino | Ensalada de acelga, lechuga y pepino | Ensalada de lechuga, tomate y pepino |
| *Postre* | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Banana) |
| KCAL | 486.3 | 489 | 452.8 | 498 | 428 |

## Semana 4

| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|
| *Plato Principal* | Guisado de mandioca con carne de res | VoriVori de pollo | Guisado de legumbres con arroz | Sopa/ Caldo de locro con carne | Picadito de carne con puré de papas |
| *Guarnición* | Ensalada de repollo, pepino y tomate | Ensalada de acelga, pepino y tomate | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria | Ensalada de repollo, tomate y zanahoria | Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria |
| *Postre* | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Mandarina) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) | 1 (Una) fruta de estación (Naranja) |
| KCAL | 477 | 495 | 426 | 479 | 434 |

Lic. Liz Verónica Lopez Martínez
Nutricionista

Folio 68

**Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 1er. Piso Telef. : ( 595-21 ) 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595-21) 452 793
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy
gestionsocial.comunicaciones@gmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión Administrativa

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jejapo hande reperá ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

*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 minimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.*

Folio 74

**Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 1er. Piso Telef. : ( 595-21) 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595-21) 452 793
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
gestionsocial.comunicaciones@gmail.com

### 3. RECETARIO DEL MENÚ

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

## SEMANA 1

### 1- SOYO DE CARNE DE RES, ENSALADA Y FRUTA

Rendimiento: 1 porción Calorías aprox. Total por plato: 468Kcal Porción aprox.: 350 g

Ingredientes: Carne molida 60 g, queso Paraguay desmenuzado 20 g, arroz 20 g, tomate 60 g, zanahoria 20 g, sal yodada 0,5 g, aceite 5ml, cebolla 25 g, cebollita de hoja 2 g, orégano seco 2 g, locote 10 g, ajo 1 g, agua 200 ml. Preparación: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano.

Ensalada: lechuga 50gr, tomate 50 gr, zanahoria 20gr, sal yodada 0.5gr, aceite 3 ml, limón gotas Preparación ensalada: 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: Fruta de Estación 1 banana 110gr.

### 2- ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS, ENSALADA y FRUTA

Rendimiento: 1 porción Calorías aprox. Total por ración: 452,9 Kcal Porción aprox.: 300 g

Ingredientes: pechuga de pollo sin hueso ni piel 80 g, cebolla 20 g, ajo 1 g, papas 200 g, perejil 2g, tomate 60 g, orégano 2 g, aceite 3 g, sal yodada 0,5 g,

agua 250 ml. Preparación: Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil picado.

Ensalada: acelga 50gr, tomate 50gr, pepino 50gr, aceite 3 ml, sal yodada 0.5gr. Preparación: Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre: fruta de estación

1 naranja grande de 200gr.

**3- CALDO/ SOPA DE POROTO CON ARROZ Y ZAPALLO, ENSALADA Y FRUTA** Rendimiento: 1 porción Calorías aprox. por plato: 445 Kcal Porción aprox.: 300 g

Ingredientes: 60 g de zapallo, 45 g de poroto seco, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 20 g de arroz, 10 g de locote, 15 g de queso Paraguay, 5 g de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n.

Preparaciones:

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 esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.

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.

Lic. Liz Verón Lopez
Nutricionista
Reg. N° 2305

Ensalada: lechuga 50gr, tomate50gr, pepino 50gr, 3 ml de aceite, sal yodada 0.5gr. Preparación: Lavar y cortar los vegetales. Colocar los en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre. Fruta cítrica: Mandarina 150gr

**4- FIDEO CON SALSA DE POLLO**

Rendimiento: 1 porción Calorías aprox. por plato: 452 Kcal Porción aprox.: 280 g

Ingredientes: 60 g de tomate, 50 g de pechuga de pollo, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 20 g de zanahoria, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Fideo

50 g de fideo, 0,5 g de sal yodada, 5 g de perejil/cilantro, Agua potable c/n

Ensalada: 50 g de tomate, 50 g de repollo, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: Fruta de estación: Banana 100gr

Preparación:

Salsa de pollo

Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Dejar cocinar hasta que se haga salsa, Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Fideo



Folio 104

Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos. Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado. Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario poner aceite al agua de cocción.

Ensalada

Lavar y picar los 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 del mismo.

**5- PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPA, ENSALADA Y FRUTA DE ESTACION** Rendimiento: 1 porción Calorías aprox. por plato: 402 Kcal Porción aprox.: 280 g

Ingredientes: 60 g de tomate, 50 g de carne molida magra, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Puré

200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n.

Ensalada

50 g de acelga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

Naranja 150gr

Preparaciones

Picado de carne

Lic. Liz Mirta [illegible]
Nutricionista
Reg. N° [illegible]



Folio 11

Limpiar la carne, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

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.

Lic. [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 2364

## Semana 2

**Día 1(439 kcal): Caldo de poroto con arroz y zanahoria, ensalada y fruta**

60 g de zapallo, 45 g de poroto seco, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 20 g de arroz, 10 g de locote, 15 g de queso Paraguay, 5 g de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n



Folio 12.18

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina 150gr

Preparaciones

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 esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.

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

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.

Lic. Liz Vera Llanes
Nutricionista
Reg. Nº 2365

**Día 2(469.9 kcal) Picadito de pollo con fideo, ensalada y frutas.**

60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 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, 5 g de perejil/cilantro, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de pepino, 50 g de tomate, 50 g de acelga, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada



Folio 13

Postre

Naranja grande 200gr

Preparaciones

Picado de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Fideo

Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos.

Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado.
Observación: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario poner aceite al agua de cocción

Ensalada

Lavar y picar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

**Día 3( 410 kcal): Guiso de arroz con carne, ensalada y fruta**

50 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

Lic. Liz Nirvy Lezcano
Nutricionista
Reg. Nº 2340

50 g de repollo, 50 g de tomate, 50 g de pepino, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina 150gr

Preparaciones

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

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

**Día 4(431 kcal): Picadito de pollo con puré de papas y fruta**

Lic. Liz Nelly Lemoos Nutricionista

60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Puré

200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

1 banana de 100 gr

Preparaciones

Picado de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

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.

**Día 5(476 kcal): Polenta con salsa de carne vacuna, ensalada y fruta**

Salsa de pollo

60 g de carne vacuna magra, 50 g tomate, 40 g de zanahoria, 10 g de cebolla, 10 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, 15 g de cebolla, 10 g de queso Paraguay, 2 ml aceite, 0,5 g de sal yodada

Ensalada

50 g de lechuga, 50 g de tomate, 20 g de pepino, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Naranja 200gr

Preparaciones

Salsa de carne

Limpiarla carne, 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

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.

Lic. Liz Vera Fernandez
Nutricionista



Folio 17

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

# Semana 3

**Día 1( 486.3 kcal): Vori Vori de carne, ensalada y fruta**

50 g de carne vacuna magra, 60 g de zapallo, 50 g de harina de maíz, 25 g de tomate, 40 g de zanahoria, 25 g de cebolla, 20 g de locote, 5 ml de aceite, 10 g de queso Paraguay, 0,5 g de sal yodada, 2 g de orégano, ¼ diente de ajo, 0,2 g de laurel, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Una mandarina 90 gramos

Preparaciones

Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

Lic. Liz Verón Llanosas
Nutricionista
Reg. Nº 2369

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

Lavar y rallar la zanahoria.

Lavar y cortar los demás vegetales.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Central

Folio 18

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

**Día 2( 489 kcal): tallarín de pollo, ensalada y fruta**

Salsa

Sección III – Especificaciones Técnicas 26

80 g de pechuga de pollo, 60 g de tomate, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Fideo

50 g de fideo, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de repollo, 50 g de pepino, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Naranja grande 200gr

Preparaciones

Salsa

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

Fideo

Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.

Lic. Liz Vera Ramos
Nutricionista
Reg. Nº 2386



Folio 19

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

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.

Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de23mejorar la aceptabilidad de la misma

**Día 3( 452.8 kcal): Estofado de carne con arroz, ensalada y fruta**

60 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina grande 200gr

Lic. Li. [illegible] Nutricionista Reg. Nº [illegible]

Preparaciones

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Incorporar la carne vacuna magra, 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.



Folio 208

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

**Día 4( 498 kcal) Guiso de poroto con fideo, ensalada y fruta**

70 g tomate, 45 g de poroto, 50 g de fideo, 15 g cebolla, 10 g de queso, 10 g locote

5 ml aceite, 5 g cebollita de hoja, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de acelga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta cítrica

Naranja pequeña 100gr

Preparaciones

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, fideo, 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.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir



Folio 21

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEÍA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñende rapevã ko Ãga guive
Construyendo el futuro hoy

**Día 5(428.3 kcal): picadito de pollo con arroz blanco**

Picadito de pollo

60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Arroz

45 g de arroz, 2 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Banana chica 110 gr

Preparaciones

Picadito

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Arroz

Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada

Lic. Liz Verón Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 2306

**Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 1er. Piso Telef. : ( 595-21) 454 220
U. Comunicaciones Telef. : (595-21) 452 793
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
gestionsocial.comunicaciones@gmail.com

Folio 22

Lavar y cortar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

## Semana 4

**Día 1(477 kcal): Guisado de mandioca con carne, ensalada y fruta**

80 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de repollo, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Sección III – Especificaciones Técnicas 29

Postre: fruta de estación

Naranja grande 200 gr

Preparaciones

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

Lavar y cortar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Liz Verdi Llanes
Nutricionista
Reg. Nº 2000

**Día 2(469 kcal): VoriVori de Pollo, ensalada y fruta**

80 g de pechuga de pollo, 60 g de zapallo, 50 g de harina de maíz, 25 g de tomate, 25 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 10 g de queso Paraguay, 0,5 g de sal yodada, 2 g de orégano, ¼ diente de ajo, 1 g de laurel, Agua potable c/n.

Ensalada

50 g de acelga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina pequeña 100gr

Preparación

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.

Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (Vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de Vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.

Ensalada

Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente, con la sal yodada y aceite. Servir.

**Día 3(495 kcal): Guiso de Legumbre con arroz, ensalada y fruta**

Lic. Liz Verón Llanes
Nutricionista
Reg. N° 2360

70 g tomate, 30 g de poroto, 30 g arroz, 15 g cebolla, 15 g de queso, 10 g locote, 5 ml aceite, 5 g cebollita de hoja, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de cítrica

Mandarina 100gr

Preparaciones:

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

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.

**Día 4(426 kcal): Caldo de Locro con carne, ensalada y fruta**

60 g de carne vacuno magra, 60 g de zapallo, 40 g de locro, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 5 g de cebollita de hoja, 5 g de cilantro, 2 g de orégano, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Jajopo hande raperã ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Ensalada

50 g de repollo, 30 g de zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Jueves Naranja 100 gramos

Preparaciones

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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.

Lic. Liz Yoda Ramos
Nutricionista
Reg. N° 2300

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.

**Día 5(434 Kcal) Picadito de carne con puré de papas, ensalada y fruta.**

60 g de tomate, 60 g de carne magra, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Puré

200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n

Ensalada



Folio 26

50 g de lechuga, 30 g de zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada,

Postre: fruta de estación

Naranja grande 200gr

Preparación

Picado de pollo

Limpiar la carne, Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar, sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Liz Verdo Almada
Nutricionista
Reg. N° [illegible]



Folio 27

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDIVA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

## 4. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

Los Menú Serán Elaborados en la Institución, La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

La contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada alumno media hora antes del horario de salida para el turno mañana; y media hora antes del horario de entrada, para el turno tarde, en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.

En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a partir de las 11:30 hs.

Firma del Responsable del Proyecto:

Aclaración: Ricardo Aldolfo Estigarribia Medina

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia Municipal

Firma del Nutricionista:

Aclaración: Liz Amalia Verón Llamosas.-

Lic. Liz Verón Llamosas
Nutricionista
Reg. N° 2208



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 28

*** La convocante no ha remitido la justificación del anticipo, solicitamos a la convocante adecuarse a lo indicado en el Art. 138 de la Ley 5554/16 que dice: " En las contrataciones de bienes, obras, servicios y/o consultorías, el anticipo previsto en las bases de la convocatoria no podrá ser superior al 30% (treinta por ciento), del valor del contrato. La convocante deberá justificar antes de la publicación del llamado en el sistema de información de Contrataciones Públicas (SICP), los motivos de la aplicación de dichos anticipos.**

El anticipo es la suma de dinero que la convocante entregara al contratista para ser destinada al cubrimiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual, en otras palabras, es la financiación por parte de la entidad Municipal de los bienes y servicios correspondientes a la prestación a ejecutar, bajo estas condiciones se exige que el mismo sea amparado con una garantía consistente en una póliza de seguro correspondiente al 100% de su valor, como también que se amortice durante la ejecución del contrato.

*** Recordamos a la convocante lo establecido en el art. 8 de la Resolución 2915/15 que expresa: cuando la convocante comunique a la DNCP la convocatoria de un llamado para Alimentación Escolar, deberá acompañar el dictamen que justifique la determinación del porcentaje mínimo exigido de adquisición de los productos, dicho dictamen no fue remitido.-**

-La convocante remite el dictamen de la Unidad Operativa de Contrataciones de fecha 28 de Marzo, bajo Resolución Nº 221/2017 por la cual establece el **porcentaje mínimo del 20 % (veinte por ciento) del importe total del Llamado previsto para el almuerzo escolar** dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nº 2915/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en sus Articulo 4 y siguientes.-

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
LAURA DELVALLE
Jefa de U.O.C.

**DICTAMEN**

Villa Elisa, 28 de Marzo del 2017.-

Señor:
Ricardo Adolfo Estigarribia Medina, Intendente
MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Presente

En representación de la Unidad Operativa de Contratación (U.O.C.) y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 1° de la RESOLUCIÓN N° 221/2017 de fecha 26 de Marzo del 2017, me dirijo a Usted, a fin de expresar:

**Visto;** al llamado de licitación para el almuerzo escolar periodo 2017 del Fondo FONACIDE a los cuales serán beneficiados a las Escuelas Básica N° 3839 "Municipal Marangatu" y Escuela Básica N° 4213 "Santa Librada" conformidad a lo dispuesto por el Art. 16, 17 del Decreto N° 3000 /15, en concordancia al Art. 8 y siguiente de la Resolución N° 2915/15 y la política de Estado en fomentar e incrementar la producción alimentaria y reducir la desnutrición dentro del territorio nacional; en apoyo a las familias registradas como tal en el Ministerio de Agricultura y Ganadería como productores de la Agricultura familia.----------
Que, los rubros de diversificación en la producción de la agricultura familiar se caracteriza en: huertas, frutas, granos (maíz, poroto, sésamo), mandioca, batata, animales menores, productos derivados de huevos, queso, leche y otras trasformaciones como dulces y mermeladas.- - - - ----------
Que, el Art. 16 del Decreto N° 3000 dice: *"...Dispónese que en los procesos de contratación para otras modalidades distintas a la establecidas en el presente decreto, la DNCP podrá establecer modalidades complementarias de contratación y mecanismo tales como la adquisición de productos prevenientes de la agricultura Familiar.* ***Cuando se trate de procesos de contratación a la Alimentación Escolar, la reglamentación será elaborada por la DNCP en coordinación con el MEC.***----------
Que, en el Art. 2 de la Resolución N° 2915/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas prevé la: ***APLICACIÓN DEL MECANISMO: las convocantes que realicen los procedimientos de contratación que tengan por objeto la Alimentación Escolar en la modalidad de catering o preparación en la escuelas, deberán aplicar la presente disposición a fin de priorizar la adquisición de productos de la Agricultura Familiar, exigiendo en el Pliego de Bases y Condiciones como requisito de calificación del oferente, la compra a los productores de la agricultura familiar que reciban asistencia del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) u otros organismos públicos o privados, debidamente reconocidos por el MAG***----------
Que, en el Art. 4° de la Resolución N° 2915/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Publicas dispone: ***Porcentaje Mínimo de adquisición: El porcentaje mínimo a ser adquirido será establecido por la convocante en cada llamado de acuerdo al objeto de la contratación, los productos incluidos, la disponibilidad, la estacionalidad, la cantidad demandada, así como los productos disponible como estricta observancia de los principios de economía, eficacia, igualdad, libre***

LAURA DELVALLE
Jefa de U.O.C.


Av. Tte. Américo Picco 2575 e/ Mcal. Lopez y 16 de Julio – Tel.: 940-315 16
Villa Elisa - Paraguay

***competencia, trasparencia y publicidad establecida en la Ley "De Contrataciones Públicas".- No se admitirán porcentaje iguales o inferiores al cero.----------***
Que, el Art. 9 de la resolución Nº 2915/2015 establece: INCLUSION DE PORCENTAJE ,INIMO DE COMPRA A LOS PRODUCTORES EN EL PLIEGO DE BASE Y CONDICIONES COMO REQUISITO DE CALIFICACION: ***Los pliegos de bases y condiciones deberán incluir expresamente el porcentaje mínimo que el proveedor deberá adquirir del productor de la agricultura familiar, a los efectos de satisfacer la demanda de la convocante.----------***

Partiendo del análisis practicado y la necesidad de contar con los productos enmarcados dentro de la Agricultura Familiar al Llamado de licitación para el almuerzo escolar periodo 2017 es recomendación de la Dirección de U.O.C. (Unidad operativa de contrataciones) establecer el **porcentaje mínimo del 3 % (tres por ciento) del importe total del Llamado previsto para el almuerzo escolar** dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución Nº 2915/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en sus Articulo 4 y siguientes.-

Salvo mejor parecer, es mi dictamen.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA U.O.C.
LAURA DELVALLE
Jefa de U.O.C.


Av. Tte. Américo Picco 2575 e/ Mcal. Lopez y 16 de Julio – Tel.: 940-315/16
Villa Elisa - Paraguay

*** La convocante ha remitido dos pliegos de bases y condiciones lo cual confundiría a los potenciales oferentes en el momento de la preparación de sus ofertas.**

Lo convocante solicita inhabilitar uno de los pliegos, para que no dificulte al oferente preparar su oferta

***Sección III Especificaciones Técnicas- Consultamos a la convocante si se tuvo en cuenta lo indicado en la Resolución N° 15.866 de fecha 18 de Junio de 2015, donde se indican los lineamientos técnicos y administrativos del MEC para la elaboración de Almuerzo Escolar en las Instituciones Escolares.**

-La convocante si tuvo en cuenta la Resolución N° 15.866 de fecha 18 de Junio de 2015, ya el plan presentado por el Municipio cuenta con la aprobación correspondiente según Nota N° 87/17 de fecha 14 de marzo del 2017 de la Dirección de Alimentación Escolar.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA U.O.C.
LAURA DELVALLE
Jefa de U.O.C.