Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TETA REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Asunción 17 de Junio del 2016

Nota N° 355 / 2016
Sr. Joaquim Lópes Matheus, Intendente.
Municipalidad de Santa Fe del Paraná – Dpto. de Alto Paraná

El Ministerio de Educación y Cultura, a través de la Dirección de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa se dirige a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado en fecha 16 de Junio del año en curso, **Expediente N° 1330/16**, con el fin de comunicar que, esta dependencia ministerial ha realizado la Evaluación técnica del Proyecto de Almuerzo Escolar y por consiguiente **ha resuelto AUTORIZAR la implementación** del mismo, ya que reúnen todos los requisitos para su aprobación y, se encuentra en concordancia con las normativas vigentes. **Se adjunta a esta presente Nota el Formulario N° 1 "Proyecto de Aprobación de Almuerzo Escolar"** con 24 fojas.

A continuación se detalla un resumen de lo autorizado:

- **Modalidad**: Servicio de Catering
- **Cantidad de escuelas beneficiadas:** 2 (dos)
- **Cantidad de matriculados beneficiados:** 358 (trescientos cincuenta y ocho)
- **Tiempo de provisión**: 100 días, del año lectivo 2016

El MEC deslinda responsabilidades sobre la ejecución fuera del Proyecto aprobado y remitirá al órgano de control correspondiente en el caso de encontrar variaciones en el cumplimiento de este Proyecto.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas, a fin de cubrir todos los días del calendario escolar, con la Alimentación Escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta Política Pública.

Sin otro motivo particular, nos despedimos atentamente y hacemos propicia la ocasión para desearle éxitos en sus funciones.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

P/A

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

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

"PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA INSTITUCION MUNICIPAL"

1. IDENTIFICACION DEL MUNICIPIO

Distrito: Santa Fe del Paraná

Dirección del local de la Municipalidad: Avda. 11 de Julio con Calle los Pioneros. Tel: (0677) 20634

Nombre del Intendente: JOAQUIM LOPES MATHEUS

Tel: (0677) 20634 Celular: (0983)679350

Correo Electrónico: giselli_soares@hotmail.es

Responsable de la Alimentación Escolar:
Lic. Johanna Soto Achucarro.

Tel: (0983) 358451 Celular: (0983) 358451

Correo Electrónico: jhoyachucarro555@gmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 2 (Dos).

2. INSTITUCIONES BENEFICIADAS

"ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA CIUDAD DE SANTA FE DEL PARANÁ (SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y TRANSPORTE)"

Nro.	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Matriculados (Nivel Inicial, 1ro y 2do Ciclo)	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a
1	Esc. Bas. Nº 5960 Doc. Gaspar Rodriguez de Francia.	134	Asentamiento Santiago Martinez. 0986 239301.	Mirian Elizabeth Martinez
2	Esc.Bas.Nº1895 Esc.Bas.Nº1895Rvdo. Romualdo Grapilon Cartera.	224	Barrio San Pedro avda. 15 de Mayo con Proceres de Mayo y 8 de diciembre. 0984 332040.	Nancy Daniela Santa Cruz.
z	TOTAL DE ALUMNOS	358		

Se distribuirán un total de 358 raciones diarias completando asi 35800 raciones por el periodo de 100 (cien) días hábiles sucesivos al año 2016.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 1330
Recibido por: Delis Giménez
Fecha: 16-06-2016 Hora: 10:30

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 1

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Aspecto Nutricional
Aporte de Kcal. por día	Cada ración tiene una equivalencia de 400 a 500kcal. El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños y niñas de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclo de instituciones educativas del sector oficial ubicados en contextos vulnerables. El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar, distribuidas en Carbohidratos, proteínas, grasas y sodio. HC =50-55 % P =10-15 % G= 30-40 % El almuerzo debe ser nutricionalmente armónico con el objetivo de optimizar las condiciones de aprendizaje y la calidad de vida del estudiante. Proteínas de origen animal y vegetal Evitar grasas saturadas, distribución correcta de HC complejos y fibras(CEREAL Y LEGUMBRE)
	Composición del menú
Horario de elaboración del menú	Se realizara de acuerdo al horario de los almuerzos para ser servidos 7:00 Hs a 10:30 hs
Horario de distribución	Turno Mañana 11:00 a 12:00hs Turno Tarde 12:00 a 13:00 hs Doble escolaridad 12:00 a 13:00 HS.
Constitución del menú	Plato principal, acompañamiento y postre o fruta.
Menú cíclico	Anexo a
Recetario	Anexo b
Modalidad de almuerzo escolar	Servicio Catering

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

Folio 2

4. CONTROL DE CALIDAD

Sistema de control de calidad a ser implementado	La empresa adjudicada deberá ofrecer a través de un profesional nutricionista la elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos hasta la culminación del contrato. En forma mensual dentro de los seis primeros días del mes siguiente al culminado deberá presentar a la Institución Municipal un informe técnico del nutricionista del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe mensual deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo. CAPACITACION: La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas en el presente ejercicio. El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. COMISIÓN DE CONTROL DEL SERVICIO DE PROVISION DE ALIMENTOS La Municipalidad de Santa Fe del Paraná para una mejor coordinación de actividades y cumplimiento del objetivo se ha propuesto conformar una comisión de control dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar. Esta comisión de control está compuesta por un representante del **Ejecutivo Municipal**, el Director y dos representantes de cada Escuela beneficiada. Esta coordinadora de actividades es la única autorizada a realizar actividades con la empresa adjudicada, debiendo en forma mensual emitir un informe referente al tema a la **Municipalidad**. EVALUACION. La empresa adjudicada y la comisión coordinadora deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencias y mejoras a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

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

Folio 3

ANEXO A

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de pollo con fideo	Guiso de carne vacuna con arroz	Calco de poroto con fideo	Picadito de Carne con puré de papa	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de berro, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (mandarina)
KCAL	401 kcal	422 kcal	464 kcal	410 kcal	445 kcal

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de carne magra, con fideo	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne	Guiso de Poroto con arroz	Albóndiga de carne con fideo
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de Tomate, cebolla y Zanahoria	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla	ensalada de repollo, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Ciruela)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (melón)
KCAL	404 kcal	417 kcal	452 kcal	491 kcal	440 kcal

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

folio 4

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Estofado de papa con pollo	Guiso de Lenteja.	Polenta con picadito de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Guarnición	Ensalada lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, tomate y pepino	Ensalada de pepino, tomate y cebolla	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Melón)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (ciruela)
KCAL	406 kcal	418 kcal	420 kcal	444 kcal	409 kcal

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de Pollo con verduras	Guiso de arroz con lenteja	Albóndiga de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne vacuna	Vori vori de pollo
Guarnición	Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria	Ensalada pepino, tomate y cebolla	Ensalada lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de Pepino, tomate y cebolla
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Ciruela)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (Mandarina)
KCAL	406 kcal	489 kcal	438 kcal	445 kcal	487 kcal

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

Postres : 1 fruta fresca, con una variacion 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).

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

Folio 5

ANEXO B

Semana 1

Día 1 caldo de pollo con fideo

80 g pechuga de pollo
60 g de zapallo
30 g de zanahoria
25 g de tomate
20 g de fideo
15 g de cebolla
10 g de locote
5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ de diente de ajo
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

180 gr de naranja

Preparación

Caldo de pollo: Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

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

Día 2 guiso de arroz con carne

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestion

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

110 gr de Banana

Preparación

Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

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 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Día 3 caldo de poroto con fideo

60 g de zapallo

45 g de poroto seco

25 g de tomate

20 g de zanahoria

20 g de cebolla

20 g de fideo

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

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de tomate

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Pliegos
Folio 7

Preparación

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 el fideo 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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 4 picadito de carne con puré de papas

60 g de tomate
70 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

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

Postre fruta de estación

150 gr de Melón

Preparación

Picado de pollo

Cortar la carne 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 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.

Día 5 Polenta con salsa de pollo

50 g de pechuga de pollo
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 berro
30 g de tomate
15 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

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.

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.

Folio 09

Ensalada

Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás 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.

Semana 2

Día 1 Caldo de carne magra con fideo

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

Ensalada

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

Postre fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Caldo de pollo

Cortar la carne magra en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pliegos

Día 2 Estofado de pollo con papa

200 g de papa

80 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

20 g cebolla

30 g de zanahoria

10 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

Ensalada

50 g de tomate

30 g de zanahoria

15 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

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

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegeta es. 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.

Día 3 Tallarín con salsa de carne

Salsa 80 g de carne magra

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTO
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Pliegos

Folio 11

Fideo
50 g de fideo
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
180 gr de ciruela
Preparación
Salsa
Cortar la carne 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.
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 4 guiso de poroto con arroz
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 pepino
50 g de tomate
20 g de cebolla
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Folio 12

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por 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

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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

<u>Día 5: Albóndiga de carne con fideo</u>

Albóndigas

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

Fideo

45 g de fideo
2 ml de aceite
0,5 g de sal yodada
¼ diente de ajo
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

150 gr de Melón

Preparación

Albóndigas

Procesar la carne magra .Mezclar con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Salsa

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.

Fideo

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

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 de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Semana 3

Día 1: Locro

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

Ensalada

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

Postre: ensalada de fruta

100 g de ciruela
70 g de naranja
50 g de banana

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

Preparación

Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación

Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.

Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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: Ensalada de fruta

Lavar y pelar las frutas.

Cortar en trozos pequeños.

Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Día 2 Estofado de papa con pollo

200 g de papa

80 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

20 g cebolla

30 g de zanahoria

10 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

Ensalada

50 g de pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre. Fruta de estación

150 gr de Melón

Preparación

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.

Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de

Folio 15

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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 a misma

Día 3 Guiso de Lenteja con arroz

70 de lenteja
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
20 g zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

Poste: Fruta de estación

180 gr de mandarina

Preparación

Limpiar el hígado, dejarlo libre de ligamentos, y piel, cortar. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el hígado 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Día 4: Polenta con picadito de carne

Salsa de carne

50 g de carne 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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SCOLAR
Dpto. de Gestión de Calidad
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Folio 106

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 pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre fruta de estación

180 gr de naranja

Preparación

Salsa de carne

Cortar la carne 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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 5: Picadito de pollo con puré de papa

Picadito de pollo

60 g de tomate

50 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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Calidad
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Fecha 07

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 remolacha
50 g zanahoria
15 g de cebolla
3 ml aceite
0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
180 gr de ciruela
Preparación
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.
Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<u>Semana 4</u>
<u>Día 1: Caldo de pollo con verduras</u>
80 g pechuga de pollo
60 g de zapallo
30 g de zanahoria
25 g de tomate
20 g de arroz
15 g de cebolla
10 g de locote

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Fdo/ie

5 ml de aceite
5 g de cebollita de hoja
0,5 g de sal yodada
0,2 g de laurel
¼ de diente de ajo
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

110 gr de banana

Preparación

Caldo de pollo

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

Ensalada

Lavar y picar los 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 de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Día 2: Guiso de arroz con lenteja

70 g tomate
30 g de lenteja
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 tomate
20 g de zanahoria
3 ml de aceite
0,5 g de sal yodada

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

Postre fruta cítrico

180 gr de naranja

Preparación

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por 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

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas vegetales.

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

Día 3 Albóndigas de pollo con arroz

Albóndigas

60 g de pechuga de pollo

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

10 g de galleta molida

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 pepino

50 g de tomate

20 g de cebolla

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

150 gr de ciruela

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Folio 20

Preparación

Albóndigas

Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.

Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.

Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

Salsa

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.

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

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

Día 4: Guiso de mandioca con carne vacuna

200 g de mandioca

80 g de carne vacuna magra

60 g de tomate

15 g de cebolla

10 g de locote

5 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

0,2 g de laurel

¼ diente de ajo

Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga

50 g de pepino

20 g zanahoria

3 ml de aceite

0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

110 gr de banana

Preparación

Mandioca

Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y 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.

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. Vori Vori de pollo

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

Ensalada

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

Postre: fruta de estación

180 gr de mandarina

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.

Folio 22

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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.

ANEXO C

- **Modalidad de Almuerzo Escolar:**

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.

NO SE PERMITIRÁ

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepcion.

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán platos y o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas".

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en envases individuales o en recipientes de plásticos duros no tóxicos para alimentos, acompañado de cubiertos según el menú que corresponda. La ensalada y el postre deben ser transportados en recipientes no tóxicos para alimentos.

- En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo puede ser transportado en contenedores térmicos que mantengan la temperatura adecuada al momento de su distribución (estas temperaturas deberán cumplir con la tabla siguiente). En este caso la contratada deberá proveer los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.

- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe contar con delantal, gorro y cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene.

- **DISTRIBUCIÓN:** La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas para cada institución educativa, de acuerdo a lo establecido por la convocante.

- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas y demás utensilios utilizados) para su limpieza.

- La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

Lic. Jhoanna Soto Achucarro
Registro Profesional Nº 3395

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

100024