Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nota DAE N°: 380/2020

Asunción, 14 de abril de 2020

Señora
María del Carmen Benítez, Intendente
Municipalidad de Ybycuí
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Ybycuí en fecha 14 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 76.944; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de xx escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 45 (Cuarenta y cinco).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año :2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
24	688	2020	48	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 01, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Ybycuí; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	Distrito*: YBYCUI
Dirección del local de la Municipalidad*: GRAL. BERNARDINO CABALLERO ESQ. TTE. GOIBURU	N° de Tel*: 0534-226396
Nombre del Intendente*: MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ	
N° de teléfono de linea baja*: 0534226396	N° de celular: 0981419372
Dirección de correo electrónico*: muniuoc_oficial@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Ingrid Dahiana Herken Espinola	
N° de Registro Profesional* 1092	N° de celular: 0981-718995
Dirección de correo electrónico*:idahiana03@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:24 (veinticuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 688 (seiscientos ochenta y ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias)*: 48 (cuarenta y ocho)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 04 de mayo de 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 13 de julio de 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 414.818.917.-	
Precio referencial por plato*: 12.500.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) porciento *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	916032	6363	Esc. Bas. N° 3328 Acosta Ñu	Arasaty	1	4	7	12											F - 30
2	916021	6352	Esc. Bas. N° 288 Juan E. O'Leary	Sta. Angela I	9	15	38	41											F - 30
3	916052	6230	Esc. Bas. N° 5385 JoséLeón Escobar	Sta. Teresita Costa	1	0	6	5											F - 30
4	916022	6353	Esc. Bas.. N° 326 Carlos Morphy	Cañada	1	2	7	9											F - 30
5	916027	6358	Esc. Bas. N° 900 Francisca V. G. de Garcete	Vargas Loma	6	3	12	6											F - 30
6	916014	6345	Esc. Bas. N° 929 Dr. Pedro P. Peña	Caaguay Cupe	8	4	30	30											F - 30
7	916011	6342	Esc. Bas. N° 1569 Sagrado Corazón de Jesús	Tacuary	9	8	15	22											F - 30

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

10/02

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

8	916024	6355	Esc. Bas. Nº 2204 Sagrado Corazón de Jesús	Cordillera 2da	0	0	12	12											F - 30
9	916017	6348	Esc. Bas. Nº 2205 Doña Concepción Yegros de Prieto	Isla Ybate	1	3	7	12											F - 30
10	916029	6360	Esc. Bas. Nº 2992 Doña Elena Tellechea de Barrientos	Paso Pindo	0	0	3	8											F - 30
11	916040	6371	Esc. Bas. Nº 4476 Tomas Rogelio Montiel Montiel	Mbopicua	0	0	5	1											F - 30
12	916045	6376	Esc. Bas. Nº 6493 RubénDaríoMartínezGarcete	Tacuapity	0	0	7	4											F - 30
13	916043	6374	Esc. Bas. Nº 6878 Santo Tomas	Yataity	0	0	13	8											F - 30
14	916009	6340	Esc. Bas. Nº 927 Amambay Cardozo Ocampo	Paso Paredes	7	9	33	21											F - 30
15	916020	6351	Esc. Bas. Nº 2628 Dr. José Gaspar Rodríguez de F.	YbycuiPunta	2	4	11	9											F - 30
16	916065	6402	Esc. Bas. Nº 4699 Joel FilartigaSperatti	Rincón Florido	2	3	12	14											F - 30
17	916042	6373	Esc. Bas. Nº 5386 Vicente Cáceres	Santa Teresita	0	0	2	6											F - 30

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 3

			Allende																
18	916035	6366	Esc. Bas. Nº 5806 Carlos GómezGiménez	Limpio	0	0	5	7											F - 30
19	916047	6378	Esc. Bas. Nº 933 Dr. Moises S. Bertoni	Ybycui	1	2	12	19											F - 30
20	916083	6400	Esc. Bas. Nº 3327 San Roque González de S.	Cerro Carape	0	0	7	8											F - 30
21	916059	6397	Esc. Bas. Nº 4293 San Rafael	Pancha Garmendia	0	0	4	11											F - 30
22	916044	6373	Esc. Bas. Nº 5387 José Tomas Rivas	Isla Pau	0	2	8	6											F - 30
23	916037	6368	Esc. Bas. Nº 5395 Prof. FransciscoCanata	Cerro Achon	0	0	8	9											F - 30
24	916064	6401	Esc. Bas. Nº 5998 Don Antonio Fanego	San JoséBoquerón	3	7	9	18											F - 30
				Sub total	51	66	273	298											
				Total general	**117**		**571**												

Municipalidad de Yataity
María del Carmen Benítez
Intendenta Municipal

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Folio 4

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12.00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. **Menú Cíclico**

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori - vori de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papa
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folios

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Guiso de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

folio 6

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Postre	Fruta de estación "Banana"	Barra de maní	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos** **Adolescentes: 440 gramos**	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos peuqeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	10 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Locote	10 g	8 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una antes en agua caliente.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5	0,5 g	
	Sal yodada	0,5	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne	Carne magra	60 g	52 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Tomate	70 g	69 g	
	Arroz	45 g	45 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo,
	Cebolla	15 g	14 g	

Folio 7

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción **Energía: 340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos** **Adolescentes: 380 gramos**	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0 5 g 0,2 g c/n	8 g 5 ml 0 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 170g polenta** **Edad escolar: 100 g salsa + 250 g polenta** **Adolescentes: 130 g salsa + 315 g polenta**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

70/108

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú: Rendimiento: 1 porción: Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción: Energía: 582 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo240 gramos Edad escolar:	**Salsa de pollo**			Salsa de pollo
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo:**
	Fideo	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

folio 9

100g salsa + 120g fideo Adolescentes: 130g + 140g fideo	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	yodada; cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori – vori de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 351 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme 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 de caldo de la 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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 297 kcal** **Peso por**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

folio 10

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción de	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltera la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 11

300 g **Energía: 284 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos **Adolescentes:** 380 gramos	Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 276 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar:** 100 g picadito + 160 g puré **Adolescentes:** 130 g picadito + 200 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodad. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodad 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 líquido. Agregar agua si es necesario **Puré de papas** Lavar. Cortar y pelar 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,

folio 12

	Sal yodad Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	sal y mezclar uniformemente.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos** **Adolescentes: 440 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca debe á ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 340 kcal** **Peso por**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	 52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 13

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa +179g polenta Edad escolar: 100g salsa +260g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315 g polenta	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			**Polenta**
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Agregar el queso desmenuzado y mezclar.
	Aceite	2 ml	2 ml	Retirar del fuego
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 14

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
Energía: 308 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Peso por porción:	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 360 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Adolescentes: 440 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo	**Salsa de pollo**	60 g	42 g	**Salsa de pollo:**
		60 g	59 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pollo	20 g	16 g	
	Tomate	15 g	14 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	5 ml	5 ml	
	Locote	0,5 g	0,5 g	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Energía: 292 kcal	Ajo	0,2 g	0,2 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
	Laurel			**Fideo:**
Peso por porción:	Agua potable			Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo	**Fideo**	40 g	40 g	
	Fideo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
Edad escolar: 100g salsa +120g fideo	Agua potable			

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 15

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Adolescentes: 130g + 150g fideo				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Niño inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito 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 de papas** 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
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml	**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 cortarlos en cubos.

Folio 16

Energía: 363 kcal **Peso por porción:** Neto total: 170 gramos Edad escolar: 200 gramos Adolescente: 220 gramos	Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Neto total: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescente: 380 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estènblandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepcionalmente lenteja), deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural 0 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne	**Salsa de carne** Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

folio 17

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 350 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 300 gramos	Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	**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.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pollada con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 70 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 52 g 69 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las calles demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

folio 18

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

170 g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g 315g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodad			**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 nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.

Tabla 2: Rendimiento estandarizado de ensaladas en porciones de servicio para adolescentes del nivel escolar.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar, cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción:	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml c/n	24 g 20 g 8 g 3 ml c/n	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodad 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

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Folio 19

[illegible]				
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallarla zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 5 Rendimiento: 1 porción Energía: 48 kcal Peso por porción:	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 20

[illegible]				
[illegible] Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] kcal Peso por porción: [illegible] g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] kcal Peso por porción: [illegible] g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 28 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] kcal Peso por porción: [illegible]	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

folio 21

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

60 g				
Ensalada 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 60 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción:	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezcla 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 22

60g				
Ensalada 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 65 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 33 kcal Peso por porción: 65 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 14 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 23

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Peso por porción: 65 g				
Ensalada 15 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 65 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso porción: 65 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 24

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción 60 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir **Observación:** El repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Ensalada 18 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 25

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Ensalada 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 65 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar, rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Municipalidad de Ayolas
María del Carmen Alvarez
Intendenta Municipal

Lic. Ingrid D. Horkan
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Folio 26

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Observaciones:

- Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 vegetales. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.
- Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.
- Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).
- En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.
- Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contengan repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Tabla 3. Recetario estandarizado de postres en porciones de acuerdo grupos independiente del nivel escolar.				
Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Procedimiento
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2 Banana Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 3 Crema	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz	120 ml 10 g 5 g	120 ml 10 g 5 g	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 27

Rendimiento: 1 porción **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	c/n c/n	c/n c/n	canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 4 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir .
Postre 5 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Naranja	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción**	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBackelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 28

Energía: 62 kcal				
Postre 7 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 65 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 9 **Dulce de mamón o de calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción:**	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 29

50 g				
Postre 10 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11 Naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 12 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	**Banana**	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13 Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 116 kcal	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

folio 30

Peso por porción: 60 g	canela			la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio
Postre 14 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 15 Naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 16 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 31

Postre 17 **Barra de maní** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 162 kcal**	Alimentos a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 18 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Folio 32

Postre 19 **Dulce de mamón o de Calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 98 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Dulce de mamón o calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamòn y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estèn listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frìo servir
Postre 20 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Observaciones:

- Cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada deberá entregar las mismas a lainstitución educativa limpias y sanitizadas. En el caso específico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.
- Cuando el postre corresponda á banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1032

folio 33

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**

Sedebecompletar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

folio 34

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Año: 2020

Matriz por comensal: se debe agregar el menú con la cantidad de insumos para un estudiante por día.

Matriz alime 1 En base a las recetas estandarizadas.

		Semana 1										Semana 1	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Plato pricipal		caldo de poroto de fideo		guiso de arroz con carne		polenta con salsa de pollo		Soyo		tallarin con salsa de pollo			
Ensalada		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales			
Postre		naranja		fruta de estacion banana		crema		fruta de estacion banana		naranja		TOTAL	
Insumo	Unidad de medida	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
Aceite	ml	8	8	8	8	6	6	8	8	8	8	38	38
Ajo	g	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	2,5	2,41
Almidón de	g	0	0	0	0	5	5		0		0	5	5
Arroz	g	0	0	45	45		0	20	20		0	65	65
Arveja en gr	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Azúcar	g	0	0	0	0	10	10		0		0	10	10
Banana	g	0	0	110	72,6		0	110	72,6		0	220	145
Batata	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Berro	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Carne vacun	g	0	0	60	49,8		0	52	43,2		0	112	93
Carne vacun	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Cebolla de c	g	20	18,2	15	13,7	10	9,1	10	9,1	15	13,7	70	63,7
Cebollita de	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Crema de le	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Dulce de bat	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Dulce de ma	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Fideo	g	15	15	0	0		0		0		0	15	15
Harina de m	g	0	0	0	0	40	40		0		0	40	40
Harina de tr	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Laurel	g	0	0	0,2	0,2	0,2	0,2		0	0,2	0,2	0,6	0,6
Leche enter	ml	0	0	0	0	120	120		0		0	120	120
Lechuga	g	30	28,2	0	0		0		0	30	28,2	60	56,4
Lentejas	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Locote	g	10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	50	41
Locro	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Mandarina	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Mandioca	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Maní	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Manzana	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Melón	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Miel de abej	ml	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Miel de caña	ml	0	0	0	0		0		0		0	0	0

folio35

Naranja	g	180	131	0	0		0		0	110	80,3	290	212
Orégano	g	0	0	0	0		0	0,5	0,5		0	0,5	0,5
Papa	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Pechuga de	g	0	0	0	0	60	48		0	60	48	120	96
Pera	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Perejil	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Pepino	g	0	0	0	0	20	14,6	20	14,6	20	14,6	60	43,8
Pescado sin	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Piña	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Pomelo	g	0	0	0	0		0		0		0	0	0
Poroto	g	30	30	0	0		0		0		0	30	30
Queso	g	15	15	0	0		0	15	15		0	30	30
Repollo	g	0	0	30	24		0	30	24		0	60	48
Remolacha	g	0	0	30	20,1		0		0		0	30	20,1
Sal yodada	g	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
Tomate	g	45	44,1	70	68,6	100	98	30	29,4	60	58,8	305	299
Zanahoria	g	20	16	10	8	10	8	30	24	40	32	110	88
Zapallo/cala	g	60	31,8	0	0		0		0		0	60	31,8

Peso Burto: es la columna donde se debera cargar los ingredientes de las recetas por un comen
Peso Neto: no se debera de cargar ningun dato.
La carga de los menus se deben de realizar con la suma todos de los compantes del mismo (plat
Palto principal podra contener: una preparacion unica (guisados, caldos, estofados) o el agrega
Peso bruto total y peso neto total no se carga, la misma se encuentra formulado por la suma de

Lic. Ingrid D. Harken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Folio 36

Semana 2												Semana 2
Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5				
Bori Bori de pollo		Soyo		Guiso de arroz con poroto		Guiso de fideo con pollo		Picadito de carne con pure de				
Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales				
naranja		banana		naranja		dulce de mamon o calabaza		banana		TOTAL		
Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	
8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	38	38	
0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	2,5	2,35	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0	20	20	40	40		0		0	60	60	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0	10	10		0	10	10	
	0	110	72,6		0		0	110	72,6	220	145	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0	60	49,8		0		0	60	49,8	120	99,6	
	0		0		0		0		0	0	0	
10	9,1	10	9,1	35	31,9	15	13,7	15	13,7	85	77,4	
	0		0	0,5	0,45		0		0	0,5	0,45	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0	50	50		0	50	50	
	0		0		0	45	45		0	45	45	
40	40		0		0		0		0	40	40	
	0		0		0		0		0	0	0	
0,2	0,2		0		0	0,2	0,2		0	0,4	0,4	
	0		0		0		0	50	50	50	50	
	0		0	30	28,2	30	28,2		0	60	56,4	
	0		0		0		0		0	0	0	
10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	50	41	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	
	0		0		0		0		0	0	0	

Folio 37

180	131		0	180	131		0		0	360	263
0,5	0,5	0,5	0,5		0		0		0	1	1
	0		0		0		0	200	134	200	134
80	64		0		0	60	48		0	140	112
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0	5	4,75	5	4,75
20	14,6		0		0	20	14,6	20	14,6	60	43,8
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0	20	20		0		0	20	20
10	10	15	15	15	15		0		0	40	40
	0	30	24		0		0	30	24	60	48
	0	30	20,1		0		0		0	30	20,1
1	1	1	1	1	1	1	1	1,5	1,5	5,5	5,5
55	53,9	60	58,8	90	88,2	70	68,6	60	58,8	335	328
30	24	10	8		0	20	16	30	24	90	72
	0	60	31,8		0		0		0	60	31,8

sal.

:o principal, ensalada y postre)

do de una guarnicion cuando el menú asi lo requiera (pure, fideo, arroz, etc

los días de la semana en g

Lic. Ingrid Harkan
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Folio 38

En base a las recetas estandarizadas

Semana 3												Semana 3
Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5				
Caldo de poroto con fideo		Guiso de arroz con carne		polenta con salsa de pollo		Soyo		tallarin con salsa de pollo				
ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales		ensalada de vegetales				
naranja		fruta de estacion banana		crema		fruta de estacion banana		naranja		TOTAL		
Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	
8	8	8	8	6	6	8	8	8	8	38	38	
0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	2,5	2,35	
	0	0	0	5	5		0		0	5	5	
	0	45	45		0	20	20		0	65	65	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0	10	10		0		0	10	10	
	0	111	73,1		0	110	72,6		0	221	146	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	60	49,8		0	52	43,2		0	112	93	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
20	18,2	15	13,7	10	9,1	10	9,1	15	13,7	70	63,7	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
15	15	0	0		0		0		0	15	15	
	0	0	0	40	40		0		0	40	40	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0,2	0,2	0,2	0,2		0	0,2	0,2	0,6	0,6	
	0	0	0	120	120		0		0	120	170	
30	28,2	0	0		0		0	30	28,2	60	56,4	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	50	41	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	
	0	0	0		0		0		0	0	0	

Folio 39

180	131	0	0		0		0	110	80,3	290	212
	0	0	0		0	0,5	0,5		0	0,5	0,5
	0	0	0		0		0		0	0	0
	0	0	0	60	48		0	60	48	120	96
	0	0	0		0		0		0	0	0
	0	0	0		0		0		0	0	0
	0	0	0	20	14,6	20	14,6	20	14,6	60	43,8
	0	0	0		0		0		0	0	0
	0	0	0		0		0		0	0	0
	0	0	0		0		0		0	0	0
30	30	0	0		0		0		0	30	30
15	15	0	0		0	15	15		0	30	30
	0	30	24		0	30	24		0	60	48
	0	30	20,1		0		0		0	30	20,1
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	5
45	44,1	70	68,6	100	98	30	29,4	60	58,8	305	299
20	16	10	8	10	8	30	24	40	32	110	88
60	31,8	0	0		0		0		0	60	31,8

Lic. Ingrid D. Harkan
Nutricionista
Reg. Prof. 1032

Folio 40

En base a las recetas estandarizadas

Semana 4											Semana 4
Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Picadito de pollo con pure de		Guiso de mandioca con carne		Guiso de fideo con poroto		tallarin con salsa de carne		polenta con salsa de pollo			
Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales		Ensalada de vegetales			
banana		barra de mar		naranja		dulce de mamon		fruta de estacion banana		TOTAL	
Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
3,5	3,5	8	8	8	8	8	8	6	6	33,5	33,5
0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	0,5	0,47	2,5	2,35
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
110	72,6		0		0		0	110	72,6	220	145
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0	60	49,8		0	60	49,8		0	120	99,6
	0		0		0		0		0	0	0
15	13,7	15	13,7	25	22,8	15	13,7	10	9,1	80	72,8
	0		0	5	4,5		0		0	5	4,5
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0	30	30		0	50	50		0	80	80
	0		0	40	40	40	40		0	80	80
	0		0		0		0	40	40	40	40
	0		0		0		0		0	0	0
0,2	0,2	0,2	0,2		0	0,2	0,2		0	0,6	0,6
50	50		0		0		0		0	50	50
	0		0	30	28,2	30	28,2		0	60	56,4
	0		0		0		0		0	0	0
10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	10	8,2	50	41
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0	200	116		0		0		0	200	116
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0

Folio 41

	0	180	131		0		0		0	180	131
	0		0		0		0		0	0	0
200	134		0		0		0		0	200	134
60	48		0		0		0	60	48	120	96
	0		0		0		0		0	0	0
5	4,75		0		0		0		0	5	4,75
20	14,6	20	14,6		0	20	14,6	20	14,6	80	58,4
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0		0		0		0	0	0
	0		0	20	20		0		0	20	20
	0		0	15	15		0	15	15	30	30
	0	30	24		0		0		0	30	24
	0		0		0		0		0	0	0
0,7	0,7	1	1	1	1	1	1	1	1	4,7	4,7
90	88,2	60	58,8	90	88,2	70	68,6	100	98	410	402
30	24	10	8		0	40	32	10	8	90	72
	0		0		0		0		0	0	0

Lic. Ingrid D. Harkan
Nutricionista
Reg. Prof. 1022

Folio 42

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
9.2. Plan de capacitaciones	. La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. -La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

a. Si la modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:

. **Recepción**:

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

Municipalidad de Yaguarón
Intendencia
Maria del Carmen Benitez
Intendente Municipal

Lic. Ingrid D. Harkon
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

folio 43

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada minimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

Higiene.

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Folio 44

Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Municipalidad de Yaguarón
María del Carmen Benítez
Intendenta Municipal

Firma del/la Nutricionista
Aclaración: Ingrid D. Herken

Folio 45