Asunción, 11 de noviembre de 2021.

Nota DGBE N° 841/2021

Señor
Juan Carlos Vera, Gobernador
Gobernación Departamental de Guairá
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Guairá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022-2023"*** con Expediente Xilema N° 262.157 de fecha 05 de noviembre de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 732/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595 21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N°1080/2021

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De : **Andrea Milena Fernández, Directora**
Dirección de Alimentación Escolar

Fecha : 10 de noviembre de 2021.

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ - GUAIRÁ.**

Objeto : Remitir informe de Evaluación DAE N° 732/2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes;

Informe de Evaluación DAE N° 732/2021, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 -2023 PRESENTADO POR LA GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ - GUAIRÁ,** expediente xilema N° 262.157 de fecha 05 de noviembre de 2021.

Atentamente.

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 798/2021

A : **Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACION DE GUAIRA AÑO 2022-2023**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 732/2021

Fecha : 09 de noviembre de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 732/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR periodo 2022-2023 presentado por la Gobernación de Guaira según expediente N° 262.157 de fecha 05 de noviembre de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 262.157.
Recibido por: Erma
Fecha: 09-11-21 Hora: 11:15

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.

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 732/2021

1. Antecedentes

El Sr. **Juan Carlos Vera** Gobernador de la Gobernación de Guaira del departamento de Guaira presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema N° 262.157, de fecha 05 de noviembre de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	La Gobernación Departamental presenta una carta compromiso en donde manifiestan que se comprometen a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión del almuerzo escolar por todo el año.	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

262157/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asuncion - Paraguay

Lic. Selba Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

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

5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 29 (veintinueve), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
62	*9.167	2022	94	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes
		2023	94		

**Cantidad de matriculados según RUE proveído por la Dirección Departamental de Guaira*

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

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.

262157/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.267

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 09
09/11/2021.

Lic. Selba Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

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

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Gobernación de Guairá

Villarrica, 05 de Noviembre de 2021.-

Señor:
Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencia
Presente

Me dirijo a Ud. y por su digno intermedio a donde corresponda a fin de solicitar la autorización al proyecto "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LAS ESCUELAS AÑO 2022-2023-PLURIANUAL". El proyecto ha sido modificado según consideraciones técnicas del MEC. Se adjunta a la presente el proyecto mencionado el RUE actualizado y visado a octubre del 2021 por la Dirección Departamental de Guaira, la Carta Compromiso de la máxima autoridad.

Sin otro particular le saludo atentamente.-

Dr. Juan Carlos Vera Báez
Gobernador de Guaira

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente Nº 262.157
Fecha 05-11-2021
Recibido Arzacia Olmedo

Gral Díaz y San Roque Gonzalez de S.
Teléfonos: 59554141890 - 54143274
Email: uocguaira@gmail.com
Villarrica - Paraguay

1/32

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN GUAIRÁ

Villarrica, 26 de octubre de 2021.

DDEG. 808 /2021

N.S.6 1126

SEÑORA
CLAUDIA P. BENÌTEZ MALLORQUÌN, ENCARGADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
GOBERNACIÒN DE GUAIRÁ
PRESENTE

La Directora Departamental de Educación de Guairá, Mg. Milena Estela Alonzo Giménez, se dirige a Ud., con el objeto de saludar cordialmente, al mismo tiempo remitir listado de ***Cantidad de alumnos matriculados en el Registro Único del Estudiante – RUE OCTUBRE 2021*** de Instituciones Educativas del departamento, correspondiente al mes de Octubre.

Sin otro particular motivo, se despide deseándole éxitos en sus funciones.

Mg. Milena Estela Alonzo Giménez
Dirección Departamental de Educación
Guairá

GOBERNACION DEL GUAIRA
MESA DE ENTRABA
Nº: 3453/21 12:16
Recibido en fecha 26/10/21
Encargado: Fabiana Duarte

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

2132

Gobernación de Guairá

CARTA DE COMPROMISO

Villarrica, 04 de noviembre de 2021.-

En nombre y representación de la Gobernación de Guairá, tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar (Almuerzo Escolar) y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio la totalidad del año escolar, por la presente nos comprometemos como Institución Departamental, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar por todo el año lectivo a las Instituciones beneficiarias, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria, si hubiere.-

Dr. Juan Carlos Vera Báez
Gobernador

3/32.

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 el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: GUAIRA	**Distrito*:**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Gral. Diaz c/ San Roque González de Santacruz	**N° de Tel*: 0541-41951**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Juan Carlos Vera Báez	
N° de teléfono de línea baja*: 0541-41951	**N° de teléfono de línea baja*: 0541-41951**
Dirección de correo electrónico*: uocguaira@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Alicia Carolina Gómez Colman	
N° de Registro Profesional*:4086	**N° de Registro Profesional*:4086**
Dirección de correo electrónico*: alygomez134@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 62	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 9.167 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 94 días para el 2.022 y 94 días para el 2.023	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2.022 – Marzo 2.023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto 2.022 – Agosto 2.023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 11.632.923.000 para el 2.022 – Gs. 11.632.923.000 para el 2.023	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *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

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 1

4/32

Escaneado con CamScanner

Folio 2

Escaneado con CamScanner

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	Total General
1	414001	3097	Esc. Bás. N°102 Gral. Bernardino Caballero	San Salvador	83
2	404001	2845	Esc. Bás. N°55 Trifón Monges	Cnel. Martínez	309
3	405009	2864	Esc. Bás. N°955 Prof. Rubén Marcelino Pérez Monges	Aquino Costa	39
4	407022	2917	Esc. Bás. N° 4043 Independencia	Planta Urbana	152
5	411001	3058	Esc. Bás. N°138 Digna E. Benítez	Mbocayaty	329
6	412002	3077	Esc. Bás. N°136 Natalicio Talavera	Natalicio Talavera	155
7	412001	3076	Esc. Bás. N°6783 Divino Maestro	Natalicio Talavera	217
8	401015	2725	Esc. Bás. N°1090 Sgdo Corazón de Jesús	Barrio Estación- Villarrica	194
9	401020	2730	Esc. Bás N°5257 San José Obrero	Itaty Caroveni	65
10	401048	2758	Esc. Bás. N°5262 Pastor Garcete	Villarrica	63
11	401095	11429	Esc. Bás. N°6476 Divino Niño Jesús	Villarrica	171
12	401034	2744	Esc. Bás. N°951 Dra. Atilana F. de Montiel	Tuyuti Guazú	107
13	401025	2735	Centro Regional de Educación Nivel 2	Yvaroty- Villarrica	533
14	401018	2728	Esc. Bás. N°847 Doña Ester Correa de Gorostiaga	Caroveni - Villarrica	88
15	401019	2729	Esc. Bás. N°2287 Virgilio Barrios	Caroveni Nuevo	149
16	401033	2743	Esc. Bás. N°950 Cipriano Ocampos	Villarrica	288

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.

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

5/32

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

17	401036	2765	Esc. Bás. N°1375 San Isidro Labrador	Colonia 14 de Mayo	64
18	401040	2750	Esc. Bás. N°2714Prof. María Berta Tichis De Camperi	Potrero San Francisco - Villarrica	156
19	401035	2745	Esc. Bás. N°328 San Cayetano	Itaibu - Villarrica	130
20	401028	2738	Esc. Bás. N°340 Manuel Ortiz Guerrero	Villarrica	220
21	401052	2762	Esc. Bás. N°6290 Niño Jesús	Villarrica	54
22	401008	2786	Esc. Bás. N°2761 Villarrica de Espíritu Santo	Villarrica	432
23	401005	2715	Esc. Bás. N°373 Hilaria Sanabria	Santa Librada	276
24	401071	2793	Esc. Bás. N°4095 Curuzu Francisco	Villarrica	272
25	401084	3105	Esc. Bás. N°6986 San José	Colonia 14 de Mayo	50
26	401029	2739	Esc. Bás. N°5263 San Miguel	Barrio San Miguel- Villarrica	450
27	401022	2732	Esc. Bás. N°5256 Pro. Venancio Garay	Rosado- Villarrica	39
28	401001	2711	Esc. Bás. N°50 Cervantes	Villarrica	270
29	401002	2712	Esc. Bás. N°114 Ramón I. Cardozo	Villarrica	186
30	401032	2742	Esc. Bás. N°952 Prof. José P. Montiel	Tuyutimi- Villarrica	184
31	401038	2748	Esc. Bás. N°2713 Simón Bolívar	Villarrica	66
32	401044	2754	Esc. Bás. N°5254 Dr. Virgilio R. Legal	Colonia 14 De Mayo	90
33	401027	2737	Esc. Bás. N°611 Dr. Raul Peña	Potrero Báez-Villarrica	86
34	401037	2747	Esc. Bás. N°5259 Prof. Adelia Figueredo	Cañada - Villarrica	54
35	401017	2727	Esc. Bás. N°853 Eduvigis Sánchez	Pisadera-Villarrica	27
36	401019	2914	Esc. Bás. N°1455 UNICEF	Independencia	41
37	401026	2735	Centro Regional de Educación Nivel 1	Yvaroty - Villarrica	591
38	407018	2913	Esc. Bás. N°1454 Ybytyruzu	Calle Mil-Independencia	89
39	407015	2910	Esc. Bás N°183 Valerio Godoy	Independencia	331

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

Escaneado con CamScanner

6132

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

40	401049	2759	Esc. Bás. N°5266 San Roque González de Santacruz	Caazapami- Villarrica	25
41	401046	2756	Esc. Bás. N°5264 Pedro Benítez	Punta Cupe-Villarrica	34
42	403005	2836	Esc. Bás. N°5289 Santa Librada	M. J. Troche	16
43	401050	2760	Esc. Bás. N°4752 Defensores del Chaco	Potrero Isla - Villarrica	27
44	401023	2733	Esc. Bás. N°5258 San Francisco de Asís	Costa Espinillo-Villarrica	80
45	405005	2860	Esc. Bás. N°5297 Niño Jesús	Cerrito-F. P. Cardozo	45
46	401041	2751	Esc.Bas.N°5255 San Miguel	Tororo-Villarrica	33
47	405002	2858	Esc. Bás. N°52 Félix Pérez Cardozo	F. P. Cardozo	142
48	405003	2859	Esc. Bás. N°2292 Lupo Encina	Caaundy-F. P. Cardozo	110
49	401042	2752	Esc. Bás. N°5265 Jesús El Buen Pastor	Lemos-Villarrica	38
50	403004	2835	Esc. Bás. N°2296 Divino Niño Jesús	M. J. Troche	178
51	403002	2833	Esc. Bás. N°137 San Pascual	M. J. Troche	387
52	407068	2962	Esc. Bás. N°851 Medalla Milagrosa	Potrero del Carmen-Independencia	210
53	402013	2819	Esc. Bás. N°957 Don Herminio González	Agustín Molas-Borja	62
54	402002	2808	Esc. Bás. N°62 José de San Martin	Borja	83
55	402008	2814	Esc. Bás. N°1387 San Antonio	Borja	54
56	407002	2897	Esc. Bás. N°681 Paí Pérez	San Gervasio-Independencia	59
57	407005	2900	Esc. Bás. N°1449 Santa Cecilia	Santa Cecilia-Independencia	176
58	407003	2898	Esc. Bás. N°1448 San Antonio	San Antonio-Independencia	39
59	413007	3094	Esc. Bás. N°5294 San Agustín	San Agustín-Ñumi	28
60	411013	3068	Esc. Bás. N°5286 María Auxiliadora	Tacuarita - Mbocayaty	88
61	401041	2751	Esc. Bás. N°5261 Virgen de Fátima	Ytororo - Villarrica	32
62	402007	12920	Esc. Bás. N°956 San José Obrero	Valle pe- Borja	121
				TOTAL GENERAL	**9.167**

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.

Escaneado con CamScanner

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

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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Escaneado con CamScanner

8/32

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	
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	a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Dulce de Calabaza	Fruta Cítrica Mandarina	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Piña)	Fruta Cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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.

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.036

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

Folio 6

9/32

Escaneado con CamScanner

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

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Fruta	Fruta Cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Dulce de Calabaza	Fruta de estación (Banana)	Fruta Cítrica Mandarina	Fruta de estación (Banana)	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.

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.088

Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

10/32

Escaneado con CamScanner

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

7. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate			Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	70 g	69 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	60 g	52 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote			Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el
	Aceite	10 g	9 g	agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Ajo	10 g	8 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Sal yodada	3 ml	3 ml	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
				Polenta
	Polenta			Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Agua potable			Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de
	Harina de maíz			lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	200 ml	200 ml	Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.
	Queso Paraguay	40 g	40 g	Retirar del fuego.

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.

Alicia Cáceres
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 1.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 8

11/32

Escaneado con CamScanner

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

	Aceite			
	Sal yodada	15 g	14 g	
		10 g	10 g	
		2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**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	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8
	Queso Paraguay	15 g	15 g	minutos aproximadamente y servir el plato.
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua
	Aceite	10 g	8 g	a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate			Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás
	Zanahoria	60 g	59 g	verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Cebolla	20 g	16 g	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Locote	20 g	18 g	
	Arveja	10 g	8 g	
	Aceite	5 g	5 g	
	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
	Sal yodada			
	Agua potable	0,5g	0,5g	
		0,5g	0,5g	
		c/n	c/n	

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.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne	Carne magra	60g	52g	
	Tomate	70g	69g	
Rendimiento: 1 porción	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Energía:	Locote	10g	8g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el
340 kcal	Aceite	5ml	5ml	aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta
	Ajo	0,5g	0,5g	formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Nivel inicial: 200 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Picadito de carne			**Picadito de carne:**
	Carne vacuna			Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	magra	60 g	50 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite
	Tomate			con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada.
	Zanahoria			Cocinar hasta que estén blandas.
Picadito de carne con	Cebolla	60 g	59 g	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
puré de papas	Locote	20 g	16 g	Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por
	Perejil o cilantro	15 g	14 g	aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin
Rendimiento: 1 porción	Aceite	10 g	8 g	líquido. Agregar agua si es necesario.
	Ajo	5g	5g	
	Sal yodada			
Energía:	Laurel	3 ml	3 ml	**Puré de papas**
275 kcal	Agua potable	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar
		0,5 g	0,5 g	hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el
Peso por porción:	**Puré de papas**	0,2 g	0,2 g	puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Nivel inicial: 70 g picadito	Papa	c/n	c/n	
+ 110 g puré	Leche fluida			
Edad escolar: 100 g	Margarina			
picadito – 160 g puré	Sal yodada			
	Agua potable	200 g	134 g	
		50 ml	50 ml	
		5 g	5 g	
		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

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.

Escaneado con CamScanner

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne			**Salsa de carne**
	Tomate			Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna	70 g	69 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite
	magra	60 g	52 g	con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate.
	Cebolla			Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua
	Locote			caliente hasta cubrir los ingredientes.
Polenta con salsa de	Aceite	10 g	9 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente
carne	Ajo	10 g	8 g	20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar
	Sal yodada	3 ml	3 ml	agua si es necesario.
Rendimiento: 1 porción	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	**Polenta.**
Energía:		0,2 g	0,2 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua.
356 kcal		c/n	c/n	Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a
				fin de evitar grumos.
Peso por porción:	**Polenta**			Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.
Nivel inicial:70g salsa +	Agua potable			Retirar del fuego.
170g polenta	Harina de maiz			
Edad escolar:100g salsa +	Cebolla	200 ml	200 ml	
250g polenta	Queso Paraguay	40 g	40 g	
	Aceite			
	Sal yodada	15 g	14 g	
		10 g	10 g	
		2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Caldo de poroto con	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
arroz	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Rendimiento: 1 porción	Arroz	15 g	15 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar
	Queso Paraguay	15 g	15 g	el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía:	Cebolla			
266 kcal	Locote	10 g	9 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua
	Aceite	10 g	8 g	a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Peso por porción:	Ajo	5 ml	5 ml	

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.

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).

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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) 21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.026

Carlos Vera
...or de Guairá

Folio 12

15/32

Escaneado con CamScanner

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

				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**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 134 g 50 ml 5 g 0,5 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.

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.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres**			**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
	Tomate	70 g	69 g	Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los
	Poroto	20 g	20 g	mismos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Arroz quesú**
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua
	laurel	0,2 g	0,2 g	caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			<u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua
	Arroz	40 g	40 g	hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Ajo	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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.

Alicia Gómez
Licenciada en Nutrición
Reg. N° 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Folio 14

17/132

Escaneado con CamScanner

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

Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay 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	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g	**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 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. **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.

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.

	Sal yodada	2 ml	2 ml	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0, 5g	
		c/n	c/n	
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Carne vacuna magra	80 g	70 g	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.
	Zapallo			
Locro	Locro	60 g	32 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
	Tomate	40 g	40 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	25 g	24 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
	Cebolla	20 g	16 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los
Energía:	Locote	10 g	9 g	trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.
343 kcal	Aceite	10 g	8 g	Por último, agregar cebollita de hoja, y sal yodada.
	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Ajo	5 g	5 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Sal yodada			
Edad escolar:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo:**
	Pollo			Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Tallarín con salsa de pollo	Tomate	60 g	42 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	60 g	59 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	20 g	16 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Rendimiento: 1 porción	Locote	15 g	14 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por
	Aceite	10 g	8 g	unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Energía:	Ajo	5 ml	5 ml	
292 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	**Fideo:**
Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo		c/n	c/n	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.
Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo**			Servir.
	Fideo			
	Sal yodada	40 g	40 g	

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Gualrá

Escaneado con CamScanner

19/32

Folio 66

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

	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**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	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 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 19	**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	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g 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 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 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 del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con	**Mandioca** Carne vacuna	**200 g** 60 g	**116 g** 52 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta

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.

carne	magra			que este blando.
	Tomate	60 g	59 g	
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	**Guiso de mandioca:**
	Locote	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentes y cortarlo en cubos.
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
363 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	Saltear la carne en el aceite y ajo.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén
Peso por porción:	Laurel	0,2 g	0,2 g	tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos
Nivel inicial: 170 gramos	Agua potable	c/n	c/n	pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
Edad escolar: 250 gramos				Agregar agua si es necesario.

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Rendimiento: 1 porción	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y
	Zanahoria	10 g	8 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada
37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada
46 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50 g				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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.

Dr. Juan Carlos Ver...
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.786

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 18

Escaneado con CamScanner

21/132

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

38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **55 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **46 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50g**	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 de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **46 kcal**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.486

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guaira

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · ALIMENTACIÓN ESCOLAR · DIRECCIÓN · Dpto. de Gestión de PAE

Folio 19

22132

Escaneado con CamScanner

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: 50 g				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** 55 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	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 de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.

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.

Escaneado con CamScanner

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** 50g	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 de la misma.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	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 de la misma.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yocada 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.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Escaneado con CamScanner

24/32

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:** **49 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **39 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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.

Alicia Giménez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.986

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 22

Escaneado con CamScanner

25/32

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:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **45 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.

POSTRES

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Dulce de calabaza** 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, 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 calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 23

Escaneado con CamScanner

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

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. Nº 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 24

Escaneado con CamScanner

27/32

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

1 porción **Energía:** 63 kcal				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Folio 25

Escaneado con CamScanner

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Dulce de calabaza 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, 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 calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	366,68	330,012	366,68	330,012	1393,384	6548,905
Ajo	kg	22,9175	22,9175	22,9175	22,9175	91,67	430,849
Almidón de maíz	kg	45,835	0	45,835	0	91,67	430,849

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.

Dr. Juan Carlos Vera
Gobernador de Guairá

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.066

Folio 26

Escaneado con CamScanner

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

Arroz	kg	595,855	137,505	595,855	137,505	1466,72	6893,584
Arveja en granos	kg	45,835	0	45,835	0	91,67	430,849
Azúcar	kg	91,67	0	91,67	0	183,34	861,698
Banana	kg	3025,11	3025,11	3483,46	2052,74	11586,42	54456,17
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	1,8334	0	1,8334	0	3,6668	17,23396
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1100,04	1100,04	550,02	1100,04	3850,14	18095,66
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	825,03	962,535	825,03	962,535	3575,13	16803,11
Cebollita de hoja	kg	45,835	45,835	45,835	45,835	183,34	861,698
Choclo	kg	91,67	0	91,67	0	183,34	861,698
Clavo de olor	kg	0	1,8334	1,8334	1,8334	5,5002	25,85094
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	275,01	275,01	1292,547
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	137,505	366,68	137,505	366,68	1008,37	4739,339
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	366,68	366,68	366,68	366,68	1466,72	6893,584
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	458,35	0	458,35	916,7	4308,49
Laurel	kg	3,6668	5,5002	3,6668	5,5002	18,334	86,1698
Leche entera	l	1100,04	458,35	1100,04	458,35	3116,78	14648,87
Lechuga	kg	0	275,01	0	275,01	550,02	2585,094
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	458,35	458,35	458,35	458,35	1833,4	8616,98
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	1466,72	1466,72	0	52	2985,44	14031,57
Mandioca	kg	0	1833,4	0	1833,4	3666,8	17233,96
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	45,835	0	45,835	91,67	430,849
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	458,35	16	474,35	2229,445
Orégano	kg	4,5835	0	4,5835	0	9,167	43,0849
Papa	kg	1833,4	1833,4	1833,4	1833,4	7333,6	34467,92
Pechuga de pollo	kg	1100,04	550,02	1100,04	550,02	3300,12	15510,56
Pera	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Perejil	kg	0	45,835	0	45,835	91,67	430,849
Pepino	kg	366,68	366,68	366,68	366,68	1466,72	6893,584
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	1833,4	0	0	1833,4	8616,98
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	275,01	275,01	275,01	275,01	1100,04	5170,188
Queso	kg	366,68	412,515	366,68	412,515	1558,39	7324,433
Repollo	kg	550,02	275,01	550,02	275,01	1650,06	7755,282
Remolacha	kg	733,36	641,69	733,36	641,69	2750,1	12925,47
Sal yodada	kg	50,4185	59,5855	50,4185	59,5855	220,008	1034,038
Tomate	kg	2979,275	2612,595	2979,275	2612,595	11183,74	52563,58
Zanahoria	kg	1008,37	1283,38	1008,37	1283,38	4583,5	21542,45
Zapallo/calabaza	kg	2933,44	550,02	2933,44	2383,42	8800,32	41361,5

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -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 Gobernación 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. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos. La Capacitación será realizada por la Nutricionista de la empresa Adjudicada, la misma deberá contar con constancia de capacitación en BPM, certificada por el INAN.-
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

10.1 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.

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.

10.2 Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi 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.

10.3 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.

10.4 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.

10.5 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.
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.

Alicia Gómez
Lic. en Nutrición
Reg. N° 4.086

Firma del Gobernador
Juan Carlos Vera Báez
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Alicia Carolina Gómez Colman

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 29

Escaneado con CamScanner