TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbosamindeva
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Hora: 14:35
Hugo Vallejos
26 JUL 2019
Tel.: 021-450.830

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

MEMORÁNDUM DGBE N° 990 /2019

A : **Alejandro Duarte**, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

De : **Killy Moleda,** Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Fecha : 25 de julio de 2019.

Ref. : **Memorándum DA N° 1289/19- Exp. Xilema N° 166.275**

Con atentos saludos, me dirijo respetuosamente a Usted, y por su intermedio a donde corresponda, en relación al documento de referencia de la Dirección Administrativa, a través del cual remite el **Memorándum DL N° 85 DC N° 604/19**, del Departamento de Licitaciones de la Dirección de Contrataciones, por el cual solicita datos para el inicio de un nuevo proceso en el marco del **LPN SBE N° 09/2017 " Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria – Ad Referéndum – Plurianual – 2018 - 2019"**, teniendo en cuenta que la ejecución contractual de los contratos se encuentra en última etapa.

Al respecto, se remite informe técnico de la Dirección de Alimentación Escolar, dependiente de ésta Dirección General, referente a los datos solicitados para los fines pertinentes.

A LA DIRECCION ADMINISTRATIVA

Asunción: 26 JUL 2019

Para sus efectos

Atentamente

Lic. Dolly [illegible]
Jefa
Dpto. de Gabinete Técnico
D.G.A.F.

Dirección Gral. de Admin. y Finanzas - MEC

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Direcc. Gral. de Administración y Finanzas
Exp. N°: 172694
Recibido por: [illegible]
Fecha: 26 JUL 2019 Hora: 9:25
Tel.: 497 - 468

MORÁNDUM DAE Nº 407/2019

A : **Killy Moleda Gamarra, Directora General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De : **Viviana Schreiber, Directora**
Dirección de Alimentación Escolar

Fecha : de Julio de 2019.

Ref. : **Memorándum DA N° 1289/19- Exp. Xilema N° 166.275**

Al tiempo de saludarla, tengo el agrado de dirigirme a Usted, en relación al documento de referencia de la Dirección Administrativa, a través del cual remite el **Memorándum DL N° 85 DC N° 604/19**, del Departamento de Licitaciones de la Dirección de Contrataciones, por el cual solicita datos para el inicio de un nuevo proceso en el marco del **LPN SBE N° 09/2017 " Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria – Ad Referéndum – Plurianual – 2018 - 2019"**, teniendo en cuenta que la ejecución contractual de los contratos se encuentra en última etapa.

Al respecto, se remite informe técnico de la Dirección de Alimentación Escolar, referente a los datos solicitados para los fines pertinentes.

Atentamente_

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentación.escolar@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DGBE N° 1128 /2019

A: **Sr. Alejandro Duarte**, Director General
Dirección General de Administración y Finanzas

DE: **Sra. Killy Lidia Moleda Gamarra**, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

FECHA: 21 de agosto de 2019.

REFERENCIA: Memorándum DGBE N° 990/2019. Exp. 172.694. Almuerzo escolar y colación alimentaria.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en el marco del proceso para la provisión de **Almuerzo escolar y Colación Alimentaria** que beneficiará a los estudiantes de la Capital, a fin de remitir actualizaciones a los requerimientos para su ejecución.

A tal efecto, se remiten modificaciones a las especificaciones de almuerzo escolar y colación alimentaria.

Asimismo, se solicita la inclusión al Pliego de Bases y Condiciones, como requisito para las empresas que resulten adjudicadas para la provisión de almuerzo escolar, de la construcción de comedores en las instituciones educativas, conforme se detallan en las especificaciones adjuntadas al presente.

Atentamente,

Se adjuntan:

- Especificaciones Técnicas actualizadas para el llamado de Almuerzo Escolar y Colación Alimentaria.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Direcc. Gral de Administración y Finanzas
Exp. N°: 293528
Recibido por: Génesis Fretes
Fecha: 22 AGO 2019 Hora: 14:22
Tel: 497 - 468

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES
Fecha: 23 AUG 2019 Hora: 09:15
Expediente: 2468
Firma: Miguel Angel Benítez
Aclaración:
Dpto. Compras Menores
Dpto. Licitaciones
Dpto. Adjudicaciones
Dpto. Técnico Económico
Dpto. Asesoría Jurídica
Dpto. Apoyo Técnico

Abg. Inocencio Martínez
Jefe del Dpto. de Asesoría Jurídica
Dirección de Contrataciones - MEC

LA DIRECCION DE CONTRATACIONES
Asunción: 22 AGO 2019
Para sus efectos.
Lic. Dolly T. Sosa López
Jefa
Dpto. de Gabinete Técnico
D.G.A.F.
Dirección Gral. de Admin. y Finanzas - MEC

SECCION III

REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O ESPECIFICACIONES TECNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas del Almuerzo Escolar fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla nutricional.

Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

ASPECTOS NUTRICIONALES

El almuerzo escolar deberá representar en ambos casos el 25% del valor calórico total (VCT) diario.

Tabla 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Desayuno	**20% VCT**
Colación	**15% VCT**
Almuerzo	**25% VCT**
Merienda	**15% VCT**
Cena	**25% VCT**

Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.

- La distribución de aporte calórico por nivel educativo, de acuerdo al VCT promedio establecido se detalla a continuación:

Tabla 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (almuerzo/cena/cena)
Nivel Inicial (2 a 5 años)	1200 a 1300 kcal	300 a 325 kcal
Edad escolar (6 a 9 años)	1400 a 1500 kcal	350 a 375 kcal
Adolescentes (10 a 13 años)	1900 a 2100 kcal	475 a 525 kcal
Adolescentes (14 a 18 años)	2050 a 2500 kcal	512,5 a 625 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay, segunda actualización 2015.

1.1. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día y deberán incluir:

- **Plato principal y guarnición cuando corresponda.**
- **Ensalada.**
- **Postre**

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de +- 10% sobre las calorías estipuladas.

Kilty Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. N° 481

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día a ser servidas, utilizando como referencia los **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales en el marco del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay, emitido por el MEC"**

a) **Plato principal:** que podrá contener:

- Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
- El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
- Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 3. Características generales para el plato principal

Fuente de proteína	Formas de cocción	Acompañados de (Guarnición)	Frecuencia de consumo
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

**Exclusivamente para las menudencias*

b) **Ensalada:**

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 hortalizas. 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.

Obs. 1: 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.

Killy Maleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

c) Postres:

El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 4. Características Generales para los postres		
Postre/Opciones	**Variedad**	**Frecuencia**
Frutas o ensalada de frutas*	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Al menos 3 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	
Dulces	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Postres con leche	Según disponibilidad	

**La ensalada de frutas deberá contener por lo menos 3 variedades de frutas.*

*En caso de nula o escasa disponibilidad y oferta de la fruta se podrá reemplazar por: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, respetando las porciones y calorías para el postre fruta.

*La combinación de la ensalada de frutas, podrá ser de: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, conforme a la disponibilidad estacional y oferta de las mismas, respetando las porciones y calorías para la postre ensalada de fruta. En caso de que el menú principal contenga legumbres, deberá ser una fruta cítrica como postre y si el postre es la ensalada de fruta, la misma deberá contener indefectiblemente una fruta cítrica (cortadas en trozos pequeños, no en forma de jugo).

Postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo:

Tabla 5. Cuadro de intercambio de postres		
Postre	**Opciones**	**Cantidad**
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 12ml de miel
Arroz con leche	Candial Crema	60 g
	Mazamorra	100 g

Kilty Tripoleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Observaciones:

- cuando el postre corresponda a una fruta entera, la misma deberá ser entregada al estudiante limpia y sanitizada, y en el caso específico de las naranjas peladas.
- cuando el postre corresponda a banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento (ANEXO III).
- Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día a ser servidas, utilizando como referencia lo establecido en los lineamientos técnicos y nutricionales que rigen la alimentación escolar en el Paraguay.

1.2. UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos

Preparaciones	Tipo de utensilio	Capacidad
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharonas	200 ml
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharonas	100 ml
Fideos tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	---------
Postres	Cucharonas	50 ml

1.3. DISTRIBUCION DEL MENU SEGÚN NIVEL EDUCATIVO

Para la distribución del almuerzo escolar se deberá tener en cuenta lo siguiente:

Tabla 7. Distribución del menú

Componente del menú	Cantidad en gramos
Plato principal	Gramaje de acuerdo a cada nivel educativo*
Ensalada	Gramaje estándar independiente del nivel educativo*
Postre	

**Para esta distribución se deberá tener en cuenta los gramajes establecidos ~~en el Anexo III: Ración recomendada~~ para el servicio de platos principales por nivel escolar.*

1.4. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ALIMENTARIA ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo y colación alimentaria se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo Escolar

Turno mañana	11:00 a 12:00 horas
Turno tarde	12:00 a 13:00 horas
Jornada extendida	11:30 a 12:30 horas

Killy Toledo
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1.5. CARACTERÍSTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ .

Para la elaboración del menú se deberá aplicar el Menú Cíclico establecido a continuación, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la alimentación es también un espacio de enseñanza y aprendizaje para los estudiantes.

Semana 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	70g salsa + 170g polenta	200 g	240 g	70 g salsa + 110 g puré	170 g
	Edad Escolar	100g salsa + 250g polenta	300 g	350 g	100 g salsa + 160 g puré	250 g
	Adolescentes	130g salsa + 315g polenta	380 g	440 g	130 g salsa + 200 g puré	320 g
Ensalada*		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre**		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta cítrica o Ensalada de frutas	Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)

Semana 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con poroto	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	200 g	70 g salsa + 90 g arroz	240 g	200 g	200 g
	Edad Escolar	300 g	100 g salsa + 130 g arroz	350 g	300 g	300 g

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

	Adolescentes	380 g	130 g salsa + 160 g arroz	440 g	380 g	380 g
Ensalada*		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre**		Fruta cítrica o Ensalada de frutas	Crema	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	Fruta cítrica o Ensalada de frutas

Semana 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pescado	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 g	200 g	240 g	200 g	70g salsa + 170g polenta
	Edad Escolar	350 g	300 g	350 g	300 g	100g salsa + 250g polenta
	Adolescentes	440 g	380 g	440 g	380 g	130g salsa + 315g polenta
Ensalada*		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre**		Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	Fruta cítrica o Ensalada de frutas	Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)

Semana 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Picadito de carne con puré de papas	Vori vori de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de fideo con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 110 g puré	240 g	70 g salsa + 100 g de arroz	200 g
	Edad Escolar	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 160 g puré	350 g	100 g salsa + 130 g de arroz	300 g

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Oloiana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

	Adolescentes	130 g salsa + 150 g fideo	130 g salsa + 200 g puré	440 g	130 g salsa + 170 g de arroz	380 g
Ensalada*		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre**		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica o Ensalada de frutas	Dulce de batata/ membrillo

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 (veinte) días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la Dirección de Alimentación Escolar del MEC, con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

**Remitirse al Recetario del menú para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.*

***Remitirse a la Tabla 3. Cuadro de intercambio de postres.*

RECETAS DE PLATOS PRINCIPALES

Platos principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes:130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz 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 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo) aprox. 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla, luego saltear en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche y revolver.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 2	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 Adolescentes: 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	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 Adolescentes: 130 g picadito + 200 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	 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 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 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 y agregarle la sal yodada y laurel. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. **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.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

	Agua potable			Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar en agua hasta que esté blanda. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar 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 aprox. Agregar agua si es necesario. Observación: se puede realizar el reemplazo directo de la mandioca por la misma cantidad de papa, en caso de presentarse inconvenientes en la provisión del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 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 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 la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada, luego tomate y laurel. Cocinar hasta que se ablanden. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 053

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	**Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 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 9	**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 Adolescentes: 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 42 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay	70g 40g 20g 15g	69g 40g 20g 15g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pescado **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 273 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Papa Pescado sin escamas ni espinas Zapallo Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	150 g 60 g 60 g 25 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	101 g 60 g 32 g 24 g 16 g 20 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Cortar el pescado en trozos iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pescado en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente, el zapallo y la papa. Por último, la cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esté listo. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

Energía: 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	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)
Menú 15	**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 Adolescentes: 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz 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 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**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 ultimo 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 maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Pechuga de Pollo Tomate Zanahoria	 60 g 60 g 20 g	 42 g 59 g 16 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.

Milly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 553

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Energía: 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes:130 g salsa + 150 g fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden y luego agregar 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 servir el fideo con la salsa.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **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 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	 50 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 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 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 18	**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	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 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

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 5[illegible]

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

				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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 100 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130 g salsa + 170 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, con sal yodada y laurel y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego y agregar el queso. Observación: 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 hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 338 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Carne magra 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	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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se cocine el fideo (10 minutos aproximadamente)

Killy Toledo
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Violana Samudio
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Ensaladas				
Menú 1	**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 2	**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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
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:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los 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.

Killy Moieda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Diolana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 461

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 6	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 7	**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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 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.
Menú 10	**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.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal. yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 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. 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.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 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.
Menú 19	**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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 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.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 573

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml 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 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.
Menú 3	**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 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** 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, 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Kelly Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1 porción **Energía:** 63 kcal				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml 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 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.
Menú 8	**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. Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Barra de maní**	30 g	30 g	Servir.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 10	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 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**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Barra de maní**	30 g	30 g	Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 **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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** 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, 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 frio servir.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Olelana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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.
Menú 16	**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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml 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 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.
Menú 18	**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 19	**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

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 653

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

1.6 ESPECIFICACIONES DE VIDA ÚTIL

El menú cíclico deberá ser elaborado, envasado y distribuido, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

1.7 CALCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENÚ.

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y colación.

1.8. CARACTERISCAS ORGANOLÉPTICAS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.
Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre).
Color: característico a la preparación.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1.9 TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada a la preparación
Plato principal	≥65 °C
Ensalada	≤5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente

1.10. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

Kilty Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Violana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

1.11 REGISTROS SANITARIOS

El oferente con la oferta, deberá contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente de todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

Además, con la oferta, deberá contar con el Registro de Establecimiento - RE, vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN en la Categoría 16 "Alimentos listos para el consumo", y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato.

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.

1.12 CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

1.13 CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del diez por ciento (10%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

1.14 PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- **Elaboración de los alimentos**: se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas del menú cíclico en relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones.
- **Entrega de los alimentos**: la contratada deberá trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente:
  - La empresa y/o las empresas adjudicada/s deberán entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las instituciones educativas.
  - La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo los días hábiles escolares (lunes a viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clase, a partir de la emisión de la orden de compra y/o servicios.

- **Distribución:** La contratada es responsable de distribuir el menú cíclico según la cantidad de raciones establecidas en este Pliego de Bases y Condiciones. Se deberá disponer de 1 (un) personal por cada 100 estudiantes, quien será el encargado de la distribución del servicio de almuerzo en la institución educativa.

  Servir la ración (plato principal, ensalada, postre) correspondiente a cada estudiante, en utensilios individuales de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos (cuchara).

  El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca,

Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Oloiana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco.

- **Retiro y Limpieza de los utensilios:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior limpieza.

2 PLAN DE ENTREGAS

a) La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar. por lo menos 1 (una) hora antes del horario establecido para la distribución.

b) El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir con el horario establecido anteriormente en el punto 1.5.

c) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

d) Una vez recepcionada la Orden de Servicio por el Proveedor este realizará la entrega del almuerzo escolar según el Cronograma establecido en esta Sección.

e) Una vez que la Empresa realice las entregas deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (Facturas, Notas de Remisión y Actas de Recepción), con la firma del/os funcionario/s de las instituciones educativas que hayan recepcionado el almuerzo escolar, a los efectos de certificar los datos (Cantidades y Firmas) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

f) Emitida la orden de compra y/o servicios, la adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo de la orden.

g) La orden de compra y/o servicios podrá notificarse a la adjudicada por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación.

h) Una vez notificada, la adjudicada deberá cumplir con la entrega en los días y cantidades establecidas. Una vez firmado el contrato la empresa adjudicada deberá proveer a la Dirección Administrativa - MEC, su número de teléfono con fax y correo electrónico que podrán ser utilizados para la notificación de las órdenes de compra y/o servicios.

i) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la Dirección Administrativa, dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas, vía nota remitida por mesa de entrada y/o por fax al teléfono (021) 493 .090 con copia a la Supervisión Administrativa correspondiente, en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.

j) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el

Killy Toledo
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

k) El menú podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos (cucharas).

l) Será considerado un incumplimiento:
- La entrega en un lugar que no sea el indicado.
- La entrega de un menú que no corresponda a lo establecido en las especificaciones técnicas o que no cuente con autorización por parte de la Dirección de Alimentación Escolar del MEC.
- La entrega fuera del tiempo establecido.

l) Las notas de remisión y actas de recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El Acta de Recepción deberá ser provista por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución educativa correspondiente. El formato del Acta de Recepción será proveído por la Dirección Administrativa.

m) La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega:
- Que las Actas de Recepción y Notas de Remisión estén debidamente llenadas en todos sus campos, con letra legible, sin borrones ni enmiendas;
- Que estén debidamente selladas (sello institucional), firmadas con aclaración de nombre y número de cédula de identidad.
- El Acta de Recepción deberá especificar: el plato principal, la ensalada y el postre entregado en el día. En el caso de la ensalada, especificar las hortalizas que la componen.

3 INDICACIONES GENERALES

a) El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de de la Dirección de Alimentación Escolar del MEC.

b) Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba, personal necesario para la distribución de los menús a las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

c) De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos y con el menú establecido, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.

d) Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas que puedan contaminar al alimento (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros).

4 PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DE LOS MENÚS

a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.

b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

c) Una vez recepcionada la Orden de Compra por el Proveedor este realizara la entrega del almuerzo escolar según el Cronograma establecido en esta Sección.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudantil

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

Lic. Viviana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - M.E.C.
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

d) Una vez que la adjudicada realice la distribución de los alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del funcionario de las instituciones que hayan recepcionado los alimentos del almuerzo escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

e) La llegada del servicio del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar, por lo menos 1 hora antes del horario establecido para la distribución.

f) Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas que puedan contaminar al alimento (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros).

g) El menú podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos (cucharas).

h) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.

i) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

5 DISTRIBUCIÓN EN CASO DE ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO: NO APLICA.

6 SISTEMA DE GESTION DE CONTROL DEL SERVICIO.

Los proveedores adjudicados presentarán, en un plazo no mayor de 60 días de la firma del contrato, un anteproyecto para el desarrollo de un sistema de control del servicio, a ser implementado con los Programas de Alimentación Escolar que tendrá por finalidad verificar y asegurar la entrega de un servicio acorde a los estándares de calidad exigidos en la Licitación y a las especificaciones y requisitos establecidos en el contrato entre el Proveedor y el Ministerio de Educación y Ciencias.

Se podrá presentar un solo anteproyecto entre todos los proveedores adjudicados, dando así cumplimiento a la obligación de cada uno de ellos. El MEC seleccionará el anteproyecto de APP que satisfaga los requerimientos de este pliego para su desarrollo posterior.

El anteproyecto contemplará como, alcance del sistema, diversas modalidades de consulta y control para lo cual se hace imprescindible el involucramiento del MEC, empresas prestadoras y de la comunidad educativa.

Se busca con esta herramienta, que las informaciones levantadas y sus resultados orienten y permitan tomar decisiones correctas.

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Reg. Nº 453

Lic. Ololana Schreiber
Directora
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR