Asunción, 28 de junio de 2022.

Nota DGBE N° 575/2022

Señor
José Filippi Vera Martínez, Intendente
Municipalidad de Arroyos y Esteros
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Arroyos y Esteros, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 234.033 de fecha 23 de junio de 2022, 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 ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 417/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°639/2022

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

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

Fecha : 24 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 234.033 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°547/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 417/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA**, conforme al expediente xilema Nº 234.033 de fecha 23 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°547/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 24 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°234033

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°417/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022, presentado por la Municipalidad de Arroyos y Esteros del Departamento de Cordillera, según expediente xilema N° 234033 de fecha 23 de junio del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 234033
Recibido por: Osma
Fecha: 24-06-22 Hora: 09:00

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

DICTAMEN TÉCNICO N°417/2022

Referencia: Expediente Xilema N°234033
de fecha 23 de junio del año 2022

1. Antecedentes

El Sr. **José Filippi Vera Martínez,** Intendente de la Municipalidad de Arroyos y Esteros, presenta nota con expediente xilema N°234033 de fecha 23 de junio del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°389/2022 de fecha 26 de abril del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 389/2022 en fecha 26 de abril del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	418	2022	50	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Fuente: Nota DGBE N°389/2022 en fecha 26 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia:
A la modificación del Ítem N° 6 **(Menú cíclico)**, autorizado en el Proyecto de almuerzo escolar, folio 04 (cuatro).

2.2 Cabe mencionar que anteriormente en el Menú cíclico (semana 2, lunes) el plato principal figuraba como picadito de pollo con papa, actualmente solicitan modificar el menú cíclico como picadito de pollo con puré de papa.

2.3 La Municipalidad de Arroyos y Esteros se encuentra en proceso de llamado a Licitación para el Proyecto de Almuerzo Escolar.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 29 (veintinueve); teniendo en cuenta lo establecido en 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.

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

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

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

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 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	418	2022	50	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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 dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 24 de junio de 2022

Aprobado por: 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 dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE ARROYOS Y ESTEROS
Cordillera - Paraguay

Nota N°72/2022

Arroyos y Esteros, 20 junio de 2022

Señor
Hugo Tintel Romero. Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias.
Presente:

EXP. XILEMA: 234033
FECHA: 23/06/2022
RECIBIDO:ARZACIA OLMEDO

Me dirijo a usted a los efectos de enviar la modificación del **"Proyecto de Almuerzo Escolar"** Punto 6 Menú cíclico, semana 2.

En ese contexto, remito el FORMULARIO N°1 PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR modificado de acuerdo al Dictamen Técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N°110/2022.

Sin otro particular, y aguardando una respuesta favorable, me despido de usted con el respeto de siempre.

Atentamente.

José Filippi Vera Martínez
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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*:	Distrito*: ARROYOS Y ESTEROS
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:	N° de Tel*: 0510272114 Calle 4 de Octubre esq. Gral. Caballero
Nombre del Gobernador/ Intendente*: JOSE FILIPPI VERA MARTINEZ	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0981-601148
Dirección de correo electrónico*: muniarroyosyesteros@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: WILMA NOELIA VELAZQUEZ LOPEZ	
Nº de Registro Profesional*: 3757	N° de celular: 0984175183
Dirección de correo electrónico*:wivelazquez89@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 418 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 50 días 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Septiembre 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 271.700.7000	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.000 (Guaraníes trece mil)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento)	

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

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0303020	12037	Esc. Bas.2230 María L. G. de Zorrasquin	Arroyos y Esteros	20	15	35	46											30-003
2	0303022	12024	Esc. Bas. 489 Cnel. Juan Ramón Escobar	Arroyos y Esteros	21	16	39	45											30-003
3	0303026	12022	Esc. Bas. Carlos A. López	Arroyos y Esteros	0	9	16	14											30-003
4	0303003	12032	Esc. Bas. 1535 Gral. Elizardo Aquino	Arroyos y Esteros	22	29	50	41											30-003
				Sub total	63	69	140	146											
				Total general	418														

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.

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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		
	Nivel Inicial	**Edad** escolar
4.1 Distribución **del aporte** calórico **por rango** etáreo.	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	Alimentos preparados **en las** escuelas.	

6. **Menú Cíclico**

SEMANA 1						
Plato Principal		**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
		Caldo de poroto con arroz.	**Polenta con salsa de carne.**	**Guiso de fideo con pollo**	**Locro.**	**Chupín de pollo.**
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	**240** gramos	**70g salsa + 170g polenta**	**200 gramos**	**240 gramos**	**120 gramos**
	Edad Escolar	**350 gramos**	**100g salsa + 250g de polenta**	**300** gramos	**350 gramos**	**180 gramos**
Ensalada		Ensalada **de** vegetales	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**
Postre		**Fruta de** estación **(naranja)**	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mamón)	**Fruta de estación (banana)**	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
Plato Principal		**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
		Picadito **de pollo con puré de papa**	Guiso de arroz con poroto	**Vori vori de pollo**	**Albóndigas de carne con arroz**	**Estofado de pollo con papa.**
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g de picadito + **110 g de puré**	**200 gramos**	**240** gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	**200 gramos**
	Edad Escolar	**100 g picadito + 160 g puré**	**300 gramos**	**350 gramos**	**100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz.**	**300 gramos.**
Ensalada		**Ensalada de** vegetales	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de** vegetales
Postre		**Fruta de** estación **(banana)**	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	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.

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

Fol. 04/24

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 poroto	Picadito de carne con papa	Polenta con salsa de pollo	So´o Apu´a	Tallarin con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200gramos	200 gramos	70g salsa + 170g polenta	250 gramos	70g salsa + 80 g fideo
	Edad Escolar	300gramos	300 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (mamon)	Fruta de estación (banana)

		SEMANA 4				
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con puré de papas	Albóndigas de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g picadito + 110 g puré	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	170gramos	240gramos	70 gramos de salsa+ 100 gramos de arroz
	Edad Escolar	100 g picadito + 160 g puré	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	250gramos	350gramos	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (naranja)

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.

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

Fd: 05/24

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Nº 3.757

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 LUNES	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	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.

Ensalada de vegetales				
Menu1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

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.	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Py. 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, observar que quede libre de grasas y ligamentos, cortarlos en cubos no muy pequeños, reservar. Lavar pelar y cortar los vegetales, colocarlos en una sartén junto con el laurel, ajo el aceite y sal, dorar, luego agregar los trozos de carne y sellar junto con los vegetales. agregar el agua potable caliente y dejar que ablanden los ingredientes, una vez listo rectificar condimentos de ser necesario, servir junto con la guarnición y ensalada. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

ENSALADA Menu2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energia: 46 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16gr 9gr 3ml 0,5gr	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.

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

Fruta de estación				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	**Banana**	**220g**	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Guiso de fideo con pollo				
Menú 3 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 el pollo 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 el fideo quede blando (10 a 15 minutos aprox.)

ENSALADA Menu 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energia: 46KCAL Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate cebolla Aceite. Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16 gr 9gr 5ml 0.5gr	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.

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Fol. 28/29

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

Fruta de estación				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 63 kcal**	Mamón	200 gr	100gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Locro				
Menú 4 miercoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos. **Edad escolar:** 350 gramos	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. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, ocote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, sal yodada.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja.	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable.	c/n	c/n	

ENSALADA Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 KCAL** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga	30 gr	28gr	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.
	Pepino	20gr	15 gr	
	Zanahoria rallada.	20gr	16gr	
	Aceite.	3ml	3ml	
	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PM

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

Postre				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Chupín de pollo				
Menú 5 Viernes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 39 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate zanahoria Aceite. Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	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.

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PM
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Folio 20/24

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

Postres barrita de maní				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Picadito de pollo con puré de papas				
Menú 6 Lunes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 345 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pollo Tomate Papa Ajo Cebolla Locote Zapallo Zanahoria Orégano seco Aceite Sal yodada Leche fluida Margarita Agua potable	60 g 70g 200g 0,5g 20g 10g 60g 20g 0,5g 5g 0,5gr 50ml 5g c/n	42g 69g 134g 0,5g 18g 8g 32g 16g 0,5g 5g 0,5gr 50ml 5g 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 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,

ENSALADA Menu6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40 KCAL Peso por	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite. Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	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.

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.

porción: 60gr				

Fruta				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Guiso de arroz con poroto				
Menú 7 Martes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja picada. Observación, si la legumbre utilizada es seca(excepción lenteja) deberá ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

ENSALADA Menu7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Tomate Cebolla aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	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.

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

				Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Fruta de estación				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

Vori vori de pollo				
Menú 8 Miércoles	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 351 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	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.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

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

Wilma Velázquez
Nutricionista

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

ENSALADA menu8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Zanahoria aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Albóndigas de carne con arroz				
Menú 9 Viernes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 332 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	Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada orégano	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5g	69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g 0,5g	Albóndigas Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Procesarla. Mezclar la carne con la harina de maíz 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, 1/4 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 y agregar el orégano.

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.

	Agua potable	c/n	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.

ENSALADA menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Pepino zanahoria Aceite. Sal yodada	30gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 152kcal	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran del alimento sólido "alimento a base de maní" de la merienda escolar.

Estofado de pollo con papa				
Menú 10 Jueves	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	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 el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

Folio 10/29

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

	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 46 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	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.

Postre				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Guiso de fideo con poroto				
Menú 11 Lunes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Fideo 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, 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.

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 16/24

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

ENSALADA Menu11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Cebolla Zanahoria Aceite. Sal yodada	40 gr 10gr 20gr 3ml 0,5gr	27gr 9 gr 16gr 3ml 0,5gr	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

Fruta de estación				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Limpiar y pelar antes de consumir

Picadito de carne con papa				
Menú 12 Martes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 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.

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 17/24

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

ENSALADA menu12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 39 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	28gr 19 gr 8gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Polenta con salsa de pollo				
Menú 13 Miércoles	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	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 200ml 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 último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y 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.

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Inf.
Fdo 10/24

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

ENSALADA Menu13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 40 KCAL** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite. Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postre				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 kcal**	**Banana**	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

So'o Apu'a				
Menú 14 Jueves	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 306 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 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. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano

ENSALADA Menu14	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.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 KCAL **Peso por porción:** 50gr	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 3ml 0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 63 kcal**	Mamón	200 gr	100gr	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Tallarín con salsa de pollo				
Menú 15 Viernes	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo**	Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Sal yodada Agua potable	60 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	42 g 59 g 16 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 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. 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 sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

Fol. 020/24.

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

ENSALADA menu15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite. Sal yodada	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Picadito de carne con puré de papas				
Menú 16 Lunes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papa 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.

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de M.E.

10/02/22

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

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 46 KCAL Peso por porción: 50gr	Remolacha Tomate Cebolla aceite Sal yodada	40 gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 19 gr 9gr 5gr 0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Albóndigas de pollo con arroz.				
Menú 17 Martes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Aceite Ajo Sal yodada orégano Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g 0.5g c/n	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 y agregar el orégano. **Arroz**

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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

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

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

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

ENSALADA Menu17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: 60gr	**Lechuga** Pepino **Zanahoria** **Aceite.** **Sal yodada**	30 gr 20gr 20gr 3ml 0,5gr	28gr 15 gr 16gr 3ml 0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:75kcal	**Naranja**	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Guiso de mandioca con carne				
Menú 18 Jueves	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 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 hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso
Telef. : (595)21 454 220 int. 10
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

Folio 23/29

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

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Lechuga	30gr	28gr	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20gr	15 gr	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20gr	16gr	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite.	3ml	3ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	

Fruta de estacion				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

Caldo de pollo con verduras y fideo				
Menú 19 miercoles	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales.
	Tomate	35 g	34 g	Sellar el pollo en aceite con ajo.
	Fideo	20 g	20 g	Una vez sellado agregar cebolla, tomate y
	Zanahoria	20 g	16 g	locote, luego agregar agua potable
	Cebolla	10 g	9 g	caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada,
	Locote	10 g	8 g	cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta
	Aceite	5 ml	5 ml	que estén tiernas.
	Cebollita en hoja	5 g	5 g	Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 46 KCAL	Remolacha	40 gr	27gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua.
	Tomate	20gr	19 gr	Luego pelar y cortar en cubos
	cebolla	10gr	9gr	pequeños.
	Aceite.	3ml	3ml	Lavar y cortar en cubos pequeños los

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.

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

Peso por porción: 50gr	Sal yodada	0,5gr	0,5gr	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.

Fruta de estación				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Salsa de legumbres con arroz quesu				
Menú 20 viernes	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energia: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Tomate	70 g	69 g	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Obs.: 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.
	Poroto	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA MIXTA	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción	Lechuga	30 gr	28gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y
	Pepino	20gr	15 gr	

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso
Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

Fd.025/24

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

Energía: 40 KCAL Peso por porción: 60gr	Zanahoria Aceite. Sal yodada	20gr 3ml 0,5gr	16gr 3ml 0,5gr	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Fruta de estación				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:75kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

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.

8. **Calculo de insumos** para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año:	2022
Institución Educativa:	
Nº de comensales:	418
Nº de meses del proyecto:	2,5

		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	16,72	16,72	16,72	15,04	65,2	27253,6
Ajo	kg	1,045	1,045	1,045	1,045	4,18	10,868
Arroz	kg	6,27	35,53	0	35,53	77,33	201,058
Arveja en granos	kg	0	2,09	0	0	2,09	5,434
Banana	kg	91,96	91,96	91,96	91,96	367,84	956,384
Barrita de mani	kg	12,54	12,54	0	0	25,08	65,208
Carne vacuna magra *	kg	58,52	58,52	58,52	50,16	225,72	586,872
Cebolla de cabeza	kg	35,53	41,8	48,07	37,62	163,02	423,852
Cebollita de hoja	kg	2,09	4,18	4,18	2,09	12,54	32,604
Fideo	kg	18,81	16,72	33,44	18,81	87,78	228,228
Galleta Molida	kg	0	4,18	0	4,18	8,36	21,736
Harina de maíz	kg	16,72	20,9	20,9	0	58,52	152,152
Laurel	kg	0,376	0,501	0,376	0,459	1,712	4,4512

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.

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

Fol. 026/24

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

Leche entera	l	0	20,9	0	20,9	41,8	108,68
Lechuga	kg	37,62	37,62	37,62	37,62	150,48	391,248
Locote	kg	25,08	20,9	20,9	22,99	89,87	233,662
Locro	kg	16,72	0	0	0	16,72	43,472
Mamon	kg	83,6	83,6	83,6	83,6	334,4	869,44
Mandioca	kg	0	0	0	83,6	83,6	217,36
Margarina	kg	0	2,09	0	2,09	4,18	10,868
Naranja	kg	75,24	75,24	150,48	150,48	451,44	1173,744
Orégano	kg	0,209	0,418	0,209	0	0,836	2,1736
Papa	kg	83,6	83,6	83,6	83,6	334,4	869,44
Pechuga de pollo	kg	50,16	83,6	50,16	50,16	234,08	608,608
Pepino	kg	8,36	16,72	16,72	25,08	66,88	173,888
Perejil	kg	1,35	0	0	1,35	2,7	7,02
Poroto	kg	12,54	8,36	8,36	8,36	37,62	97,812
Queso	kg	16,72	10,45	10,45	4,18	41,8	108,68
Remolacha	kg	33,44	33,44	33,44	33,44	133,76	347,776
Sal yodada	kg	2,299	2,508	2,508	2,508	9,823	25,5398
Tomate	kg	142,12	148,39	150,48	140,03	581,02	1510,652
Zanahoria	kg	33,44	45,98	45,98	41,8	167,2	434,72
Zapallo	kg	50,16	50,16	25,08	25,08	150,48	391,248

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad de Arroyos y Esteros. -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.

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

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

T2 027/29

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

	-La Municipalidad de Arroyos y Esteros a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones 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, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el instituto nacional de alimentación y nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto de alimentación escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú Autorizado, de la empreca ganadora de la licitación y proveedora del almuerzo en el periodo 2022.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

1. MODALIDAD DEL SERVICIO
El sistema de entregas es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina – Comedor Escolar).

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

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

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

4. Pre elaboración y elaboración
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs. 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

Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. Nº 3.757

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pliegos
Fol. 028/29

de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. 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 directamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela. El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en PBC, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, asi como el retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

5. Distribución:

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, 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 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 encargara de la entrega de los ingredientes del menu a la institución educativa, se encargara de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos

José Filippi Vera Martinez
Intendente Municipal

Lic. Wilma Noelia Velázquez López
Nutricionista
Wilma Velázquez
Nutricionista
Reg. N° 3.757

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Gestión de Calidad