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

Asunción, 28 de junio de 2021.

Nota DGBE N° 327/2021

Señor
Digno Caballero Ruiz, Intendente
Municipalidad de Minga Guazú
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Minga Guazú, sobre pedido de autorización del ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"***, presentado según Expediente Xilema N° 116.862 de fecha 25 de mayo de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 303/2021*** en tres (03) 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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif. Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

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

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

MEMORÁNDUM DAE N° 424 /2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 303/2021.

Fecha : 25 de junio 2021.

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

- Informe de Evaluación DAE N° 303/2021 referente a la AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de MINGA GUAZÚ, expediente xilema N° 116.682 de fecha 25 de mayo de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° —
Recibido por: Robert Grayoso
Fecha: 28/06/21 Hora: 09:48

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.

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 292/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 303/2021

Fecha : 24 de junio de 2021

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

- Informe de evaluación DAE N° 303/2021 referente a la AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Minga Guazú según expediente N° 116.862 de fecha 25 de mayo de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 116.862
Recibido por: Ema
Fecha: 25-06-21 Hora: 08:50

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 303 /2021

1. *Antecedentes*

El Sr. **Digno Caballero Ruiz**, Intendente de la Municipalidad de Minga Guazú, presenta el Proyecto de almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo; presentado según Expediente Xilema N° 116.862 de fecha 25 de mayo de 2021.

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del	✓	

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirección de Alimentación Escolar
Registro N° 505

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

Lic. Casandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 1473

	alimento.		
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	✓	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	✓	
10.3	Indicaciones generales	✓	
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar	✓	
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos		
10.2	Mecanismos de almacenamiento		
10.3	Mecanismos de higiene		
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración		
10.5	Mecanismos de distribución		

En fecha 23 de junio de 2021, la Municipalidad de Minga Guazú remite vía correo electrónico, el formulario N°1 de almuerzo escolar con las firmas correspondientes del Intendente municipal y la nutricionista.

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 33 (treinta y tres), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
8	1.010	2021	60	Alimentos ofrecidos por el plato servido	Lunes a Viernes
		2022	140		

P/O
Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Santudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Reg. Prof. Nº 555

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

116862/CMBB

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

Lic. Cassandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1473

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

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.

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

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

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1473
Fecha: 23/06/2021.

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

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

P/A

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

116862/CMBB

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.

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

Municipalidad de Minga Guazú
Unidad Operativa de Contrataciones
Avda. Mcal Estigarribia c/ Gral. Bernardino Caballero – Km. 16 Minga Guazú
ALTO PARANÁ – PARAGUAY
Telefax. (0644) 20334

Minga Guazú, 24 de mayo de 2.021.-

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 116862
Recibido por: Lucuela Fernandez
Fecha: 25/05/21 Hora: 17:00

Señor
Hugo Tintel
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
P r e s e n t e

Ref.: Solicitar la autorización del MEC para la Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas del Distrito de Minga Guazú.

De mi mayor consideración:

De conformidad a la Resolución Nº 15.866 de fecha 18 de junio de 2.015 del Ministerio de Educación y Cultura, solicitamos la autorización del MEC para realizar el procedimiento a licitación para la **Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas del Distrito de Minga Guazú**, conforme al desembolso de fondos de **FONACIDE**.

Adjunto la Planilla de Cantidades Solicitada.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios				Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		
					H	M	H	M	
1	1011054	7.201	Esc. Bas. Nº 4089 Espíritu Santo	Km. 19 Acaray	30	22	119	108	FONACIDE
2	1011118	16.409	Esc. Bás. Nº 7650 Sinforiano Romero	Km 26 Acaray	32	33	93	89	FONACIDE
3	1011109	13.945	Esc. Básica N° 7344 Augusto Roa Bastos	Km 30 Monday	6	5	37	32	FONACIDE
4	1011019	7.166	Esc. Bás. N° 2704 Niño Jesùs	Km 26 Acaray	14	11	79	58	FONACIDE
5	1011025	7.171	Esc. Bás. Nº 3857 Divino Maestro	Km 16 Acaray	6	2	13	13	FONACIDE
6	1011083	7.241	Esc. Bás. Nº 6219 Santa Cecilia	Km. 27 1/2	18	7	34	41	FONACIDE

Municipalidad de Minga Guazú
Unidad Operativa de Contrataciones
Avda. Mcal Estigarribia c/ Gral. Bernardino Caballero – Km. 16 Minga Guazú
ALTO PARANÁ – PARAGUAY
Telefax. (0644) 20334

7	1011078	7.206	Esc. Bás. Nº 5501 San Marcos	Km. 29 Monday	-	-	6	4	FONACIDE
8	1011059	7.206	Esc. Bas. Nº 4025 Acosta Ñu	Km. 31 Acaray	10	10	37	41	FONACIDE
				Sub total	**116**	**90**	**418**	**386**	FONACIDE
				Total general	**206**		**804**		**1.010**

Obs.: El tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar para el año 2.022.- será ampliado una vez aprobada la Ampliación Presupuestaria del Rubro 840 correspondiente al ejercicio 2.022.----------

Sin otro particular, me despido con el mayor respeto esperando un favorable resultado.

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENTE MUNICIPAL
PERIODO 2019 - 2

ING. AGR. DIGNO CABALLERO RUIZ
Intendente Municipal

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: ALTO PARANA -	Distrito*: MINGA GUAZU
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Calle Mcal. Estigarribia c/ Bernardino Caballero	N° de Tel*: 0644-20334
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ing. Digno Caballero Ruiz	
N° de teléfono de línea baja*: 0644-20334	N° de celular: 0984-300052
Dirección de correo electrónico*: dignocaballeroruiz@hotmail.com	
Responsable de Alimentación Escolar: Liz Paola Ojeda Calderón	
N° de teléfono de línea baja*: 0644-20334	N° de celular: 0975-762537
Dirección de correo electrónico*: lizpaolacalderon@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez	
Nº de Registro Profesional*: 4063	N° de celular: 0973-751685
Dirección de correo electrónico*: patty2007_06@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho).-	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1010 Alumnos.-	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *2021: 60 (sesenta)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias) *2022: 140 (ciento cuarenta)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: (setiembre 2.021)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Inicio de año escolar de 2022.	
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2021: Noviembre de 2021.	
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2022: Agosto de 2022.	
Presupuesto estimado para el servicio* año 2021: 778.710.000 (Guaraníes setecientos setenta y ocho millones setecientos diez mil)	
Presupuesto estimado para el servicio* año 2022: 1.816.990.000 (Guaraníes un mil ochocientos dieciseis mil novecientos noventa)	
Precio referencial por plato*: 12.850.	
% 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

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.

Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZU
INTENDENCIA MUNICIPAL
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Ing. Digno Caballero Ru
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paragua

Folio 1

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

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	1011054	7201	Esc. Bas. N° 4089 Espíritu Santo	Km. 19 Acaray	30	22	119	108											FONACIDE
2	1011118	16.400	Esc. Bas. N° 7650 Saturiano Romero	Km 26 Acaray	32	33	93	89											FONACIDE
3	1011009	13.945	Esc. Bas. N° 7344 Augusto Roa Bastos	Km 30 Monday	6	5	37	32											FONACIDE
4	1011019	7.166	Esc. Bas. N° 2704 Niño Jesús	Km 26 Acaray	14	11	79	58											FONACIDE
5	1011024	7.171	Esc. Bas. N° 3857 Divino Maestro	Km 16 Acaray	6	2	13	13											FONACIDE
6	1011083	7.241	Esc. Bas. N° 6219 Santa Cecilia	Km 27 1/2	18	7	34	41											FONACIDE
7	1011078	7.236	Esc. Bas. N° 5501 San Marcos	Km. 29 Monday	--	--	6	4											FONACIDE
8	1011059	7.206	Esc. Bas. N° 4025 Acosta Ñu	Km. 31 Acaray	10	10	37	41											FONACIDE
				Sub total	116	90	418	386											
				Total general	206		804												1010

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

Dr. Tomás Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Dra. Teresa Romero
Reg. N° 4591

2

Folio 8

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1. Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2. Horario 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		
5.4. Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados por el servicio de plato servido		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Picadito de carne con puré de papa	Vori vori de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	70g salsa + 100 g puré	70g picadito+100g puré	240g
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa+ 250g polenta	100 g salsa + 130g de arroz	100g picadito + 150g puré	350g
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Naranja	Banana	Banana

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 3

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.

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	**Polenta con salsa de carne**	**Tallarin con salsa de pollo**
Cantidad **por** ración **en** gramos	**Nivel Inicial**	240 g	200 g	200 g	70 g salsa +170g polenta	70 g +80g de fideo
	Edad Escolar	350 g	300 g	300 g	100 g salsa+250 g polenta	100 g salsa + 120 g de fideo
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Banana	Mandarina	Ensalada de frutas	Banana

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de mandioca con carne	Caldo de porote con fideo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 g	170 g	240 g	70 g picadito + 110 g puré	200 g
	Edad Escolar	350 g	250 g	350 g	100 g picadito + 160 g puré	300 g
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Banana	Naranja	Banana	Piña

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
PERIODO 2015 - 2020

Ing. Agr. Digno **Caballero Ruiz**
Intendente **Municipal**
Minga Guazú - Paraguay

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

Folio 4

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.

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 g	200g	240 g	70 g salsa +80g fideo	70ng salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	300 g	300 g	350 g	100 g salsa + 120g fideo	100 g salsa + 130 g arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Mandarina	Banana	Banana

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 30 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 30g 40g 25g 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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. Sartear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox Por último, agregar cebollita de hoja cilantro y sal yodada

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.

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
PERIODO 2018-2020

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 5

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.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 30 kcal Peso por porción: 60g	Tomate Lechuga Zanahoria Aceite Sal yodada	20g 30g 10g 3ml 0,5g	19g 28g 8g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía : 63kcal Peso por porción:	Banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir

Platos principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía : 307 kal Peso por porción: Nivel inicial : 70g salsa +170g polenta Edad escolar : 100 g salsa+250g 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	70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0 5g	69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	**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 sellado 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 cernidor a fin de evitar grumos. 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.

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
PRESIDENCIA MUNICIPAL
PERIODO 2015 - 2020

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 6

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.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	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 esta

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g	Manon Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir

Platos principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbre con arroz quesu Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción:	Salsa de legumbre Tomate Porotó Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz quesu Arroz	 70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g	 69g 20g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g	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 proto con el agua hervida. Y terminar la cocción Arroz quesu Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego Observación: si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en

Ing. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 7

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

Nivel inicial: 70 g salsa+100 g de arroz Edad escolar: 100g salsa +130g de arroz	Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10g 2ml 0,5g 0.5g c/n	10g 2ml 0,5g 0.5g c/n	agua a temperatura natural o 1 hora ante en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energia: 39kcal Peso por porcion:60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	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

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energia:62 kcal	Naranja	180 g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con pure de papas	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla	 60g 60g 20g 15g	 50g 58g 16g 14g	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

Visión: institución que brinda educacion integral de calidad basada en valores eticos y democraticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 8

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g picadito+110g pure Edad escolar: 100g picadito+160g pure	Locote Perejil o cilantro Aceite Sal yodada Laurel Agua potable Pure de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	10g 5g 3ml 0,5g 0,2g c/n	8g 5g 3ml 0,5g 0,5g c/n	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 **Pure de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 33kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	23g 19g 8g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**38 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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

MUNICIPALIDAD REPUBLICA GUAZÚ · INTENDENCIA MUNICIPAL · GOBIERNO 2013

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 9

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

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

Platos principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 g Edad escolar: 350g	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 0.5 g 0,5g 0,5g 0.2g c/n	64g 32g 40g 24g 18g 10g 9g 9g 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 blancos Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 10

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

porción **Energía:**38 kcal				

Plato principal

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240gamos Edad escolar 350gramos	Carne magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g c/n	52g 32g 29g 20g 18g 15g 9g 8g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar Lavar, pelar y picar lo vegetales en trozos pequeños Saltear en un recipiente cebolla, toma e locote, ajo y cocinar hasta que estén tierno Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida, cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne esta cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar las legumbres. Razar la zanahoria. Cortar pepino y el tomate en rodajas pequeñas. Agregar la sal yodada y el aceite; y mezclar Servir

Postres

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción	Banana	110g	73g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 11

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

Energía: 63kcal				

Plato principal

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 0.5g 0.5g c/n	134g 48g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 0.5g 0.5g 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 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

Ensaladas

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 16g 9g 3ml 0.5g	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 esta

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 494 220 int. 18
Telef. (595)21 492 512
Email:
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 12

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

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento**: 1 porción **Energía**:38 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños Saltear cebolla, tomate locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el porto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos Por último, agregar la cebollita de hoja Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente

Ensalada

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada			Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite

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.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 13

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

Postres

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 110kcal Peso por porción:60 g	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +170g polenta Edad escolar: 100 g salsa+250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g 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 sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche

Ensalada

Menú 9	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.

Ing. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 14

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	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 90minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de este

Postres

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de **frutas** **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 110kcal** **Peso por porción:** 60 g	Piña Naranja Banana	80g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Plato principal

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con Salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 292kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +80g fideo Edad escolar: 100g +120g	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tipo tallarín Sal yodada Agua potable	 60g 60g 21g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 42g 59g 18g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n 40g 0.5g 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 de que la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

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

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ · INTENDENCIA MUNICIPAL · PERIODO 2015 - 2020

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 15

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

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

fideo				

Ensalada

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Chocio Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 16g 10g 3ml 0.5g	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

Postres

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras Rendimiento: 1 porción Energía:	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5ml 5g	64g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5ml 5g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños Lavar pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo Una vez sellada agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el 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.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 16

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

254kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar 350gramos	Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0.5g 0.5g 0.2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	y cocinar hasta que esté listo

Ensalada

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 16g 10g 3ml 0.5g	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

Postre

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de **estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**38 **kcal**	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla			Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca

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

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz.
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 17

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

Plato principal

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable			Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubas Lavar, pelar y pecar los vegetales en cubos pequeños Saltear la carne en el aceite y ajo Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente Agregar agua si es necesario

Ensalada

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 16g 9g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ · INTENDENCIA MUNICIPAL · PERÍODO 2015 - 2020

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 18

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.

Plato principal

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el proto 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 den agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensalada

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42kcal Peso por porción:56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	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 esta

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de cítrica	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Ing. Agr. Digno Caballero Rui.
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 19

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:**60 g				

Plato principal

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con pure de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:285** kcal **Peso por porción:**	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Pure de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200g 50ml 5g 0.5g c/n	48g 59g 16g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 134g 50ml 5g 0.5g 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 el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Pure de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente

Ensalada

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:**50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	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 esta

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.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 20

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

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 15	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	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 ligamento si 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 luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15min aproximadamente)

Ensalada

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1	Remolacha Tomate	40g 20g	27g 19g	Lavar y cocinar la remolacha en agua Luego pelar y cortar en cubos pequeños

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.

Dgno. Caballero Ru
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 21

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

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

porción **Energia: 46** kcal **Peso por porción:** 50 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10g 3ml 0,5g	9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar en cubos los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 53kcal	Piña	200g	104g	Lavar y pelar y cortar en cubos pequeños Colocar en una compotera o taza. Servir

Plato principal

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 g Edad escolar 300g	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42 68 45 14 8 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel cortar el pollo 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 min aproximadamente)

Visión: Institucion 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.

Ing. Agr. Lugo Caballero Rúiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 22

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

Ensalada

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:40kcal Peso por porción:60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	26g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y cortar los vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Postres

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar y cortar en cubos pequeños Colocar en una compotera o taza. Servir

Plato principal

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: kcal Peso por porción:60 g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Agua potable			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

Ing. Virgino Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 23

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

Ensalada

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44Kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	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

Postre

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción:100g	Mamon Naranja banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir

Plato principal

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate, zanahoria locote u ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismo sesten tiernos Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Luego agregar el arroz y cocinar hasta que

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.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 24

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

kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada

Ensalada

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:39 kcal** Peso por porción:60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	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

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de citrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porcion:80 g	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra	70g 60g 20g	69g 52g 20g	Salsa de carne Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne con el ajo. Luego agregar cebolla.

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.

Ignacio Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 25

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

Energia:337 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80g fideo Edad escolar 100g salsa+120g fideo	Zanahoria Cebolla Locoie Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	locote y sal yodada Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensalada

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energia: 52 cal Peso por porcion:55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 18g 10g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energia:38 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Plato principal

Menú 20	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.

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

folio 26

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

Salsa de pollo con arroz	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	70g	69g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel
	Tomate	60g	42g	Cortar en porciones iguales
	Zanahoria	20g	16g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15g	14g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada
Energía: 296 kcal	Locote	10g	8g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel
Peso por porción:	Aceite	3ml	3ml	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que de que la salsa roja
Nivel inicial	Ajo	0,5g	0,5g	**Arroz**
70g salsa +90g arroz	Sal yodada	0,2g	0,2g	Saltear el ajo con aceite Agregar arroz y sal yodada
Edad escolar	Laurel	c/n	c/n	Revolver y agregar agua caliente
100g salsa +130g arroz	Agua potable			Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente
	Arroz			Apagar el fuego
	Arroz	45g	45g	
	Aceite	2ml	2ml	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30g	29g	Lavar y rallar la zanahoria
Energía: 38 kcal	Pepino	20g	15g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Peso por porcion: 55 g	Zanahoria	10g	8g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite
	Aceite	3ml	3ml	Servir
	Sal yodada	0.5g	0.5g	

Postres

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				

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

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 27

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar (NO APLICA)

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Insumo		Semana 1 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Aceite		0	0	0	0	0	0
Ajo		0	0	0	0	0	0
Almidón de maiz		0	0	0	0	0	0
Arroz		0	0	0	0	0	0
Arveja en granos		0	0	0	0	0	0
Azúcar		0	0	0	0	0	0
Banana		0	0	0	0	0	0
Batata		0	0	0	0	0	0
Berro		0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *		0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra molida **		0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza		0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja		0	0	0	0	0	0
Crema de leche		0	0	0	0	0	0
Dulce de batata		0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón		0	0	0	0	0	0
Fideo		0	0	0	0	0	0
Harina de maiz		0	0	0	0	0	0
Harina de trigo		0	0	0	0	0	0
Laurel		0	0	0	0	0	0
Leche entera		0	0	0	0	0	0
Lechuga		0	0	0	0	0	0
Lentejas		0	0	0	0	0	0
Locote		0	0	0	0	0	0
Locro		0	0	0	0	0	0
Mandarina		0	0	0	0	0	0
Mandioca		0	0	0	0	0	0
Maní		0	0	0	0	0	0

Visión: Institución que brinda educacion 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.

Dgno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 28

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

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

Insumo		Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Manzana		0	0	0	0	0	0
Melón		0	0	0	0	0	0
Miel de abeja		0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra		0	0	0	0	0	0
Naranja		0	0	0	0	0	0
Orégano		0	0	0	0	0	0
Papa		0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo		0	0	0	0	0	0
Pera		0	0	0	0	0	0
Perejil		0	0	0	0	0	0
Pepino		0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel		0	0	0	0	0	0
Piña		0	0	0	0	0	0
Pomelo		0	0	0	0	0	0
Poroto		0	0	0	0	0	0
Queso		0	0	0	0	0	0
Repollo		0	0	0	0	0	0
Remolacha		0	0	0	0	0	0
Sal yodada		0	0	0	0	0	0
Tomate		0	0	0	0	0	0
Zanahoria		0	0	0	0	0	0
Zapallo/calabaza		0	0	0	0	0	0

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista contratado por la Municipalidad. Los controles seran realizados durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado, tanto en el momento de la producción, con al momento de la entrega y consumo del almuerzo, el profesional nutricionista presentara

Lic. Patricia [illegible]
Reg. Nro. [illegible]

Abg. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 29

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

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

	ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados La fiscalización básica del servicio estará a cargo del director de cada escuela, los mismos deben informar a la Municipalidad cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor, dos veces por semana un profesional nutricionista visitara cada escuela Paralelamente la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes a la Municipalidad
9.2. Plan de capacitaciones	La empresa adjudicada debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista, para entrenar, acompañar y capacitar a los autores que esten involucrados en el servicio en las instituciones educativas, asi mismo deberá brindar capacitaciones a los personales encargados en la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAM, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPBS
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Una vez aprobado el proyecto por el MEC se llevara a cabo la difusión de este a través de los medios de comunicación, la pagina web de la Municipalidad de Yguazu, las redes sociales oficiales de la Municipalidad de Minga Guazu, informando a toda la comunidad acerca de las instituciones beneficiadas, la cantidad de alumnos beneficiados, el porcentaje de adquisición, los menús y toda información relevante

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada: Alimentos preparados por el servicio de plato servido (Servicio de Catering)

CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido con 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, asi como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria

Ing. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 30

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

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

Elaboración: La elaboracion de los almuerzos escolares es realizada en la instalacion de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentacion y Nutricion INAN, la misma deberá estar con el registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribucion debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un tecnologo. Los alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Transporte. Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para transportar alimentos preparado la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos calientes, en capacidad de mantener la temperatura sin variación de como minimo por 5 horas, para atender las necesidades, los recipientes deberan tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricados y polietileno atoxico con anti-UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad

Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo con lo siguiente: Llevar el alimento en recipientes térmicos para transporte de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales. No se permitirá el uso de cuchillo

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos segun la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada

El oferente debe garantizar la realizacion de toda la entrega y distribucion en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 horas en el turno mañana y desde las 12 hs en el turno tal, en aquellas escuelas de escolaridad simple

Los días de distribución: serán de lunes a viernes

En cuanto a materiales de distribución de los alimentos serán empleados platos, cuajaras y tenedores, ademas de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte d ellos alumnos

Retiro y limpieza de los utensilios. La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior, asi también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados

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.

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
PERIODO 2015 - 2020

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Folio 31

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

REGISTROS SANITARIOS

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento RE vigente dentro del departamento de la convocante, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, durante la vigencia del contrato

En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, los miembros del consorcio deberán contar con el registro de establecimiento RE vigente, expedido por el INAN

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del almuerzo escolar deben contar con el registro sanitario de producto alimenticio RSPA vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes

Definición de temperaturas para el almuerzo escolar

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≤ 65°C
Ensalada	≤ 5°C
Postre	Postres a base de leche ≤ 5°C, frutas turrones, entre otra temperatura ambiente

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institucion educativa, todos los dias coincidentes con el calendario escolar

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentran alteradas
2. La entrega de los alimentos era diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estara obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estar a cargo del director de cada institución educativa
4. El pedido de vigencia del contrato sera desde el primer dia hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de sus obligaciones
5. El oferente elaborara un informe sobre la cantidad de platos entregados por dia en cada institución, dicho informe estara firmado por el director de la escuela
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
FEBRERO 28-5 - 1928

Ing. Agr. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazu - Paraguay

Folio 32

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

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

7. La municipalidad se reserva el derecho a realizar los controles de salubridad que crea necesario
8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacunas o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos
10. Las verduras que formarán parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño
11. Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensalada

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ
INTENDENCIA MUNICIPAL
PERIODO 2018 - 2020

Firma del Responsable: Ing. Digno Caballero Ruiz
Ing. Digno Caballero Ruiz
Intendente Municipal
Minga Guazú - Paraguay

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Patricia B. Romero B.
Registro Profesional N°: 4063

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

Folio 33

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