Asunción, 29 de junio de 2023.

Nota DGBE N° 643/2023

Señor
Juan Ramón Martínez, Intendente
Municipalidad de Atyra
Departamento Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Atyra, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 166.752 de fecha 19 de junio de 2023, 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 340/2023*** 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

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°621/2023

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

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

Fecha : **28** de junio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°166.752/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°484/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°340/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ DEL DEPARTAMENTO CORDILLERA,** conforme al expediente xilema de referencia de fecha 19 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 166.752/23
Recibido por: Iazin
Fecha: 29/06/23 Hora: 09:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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°484/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 28 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 166752 de fecha 19 de mayo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°340/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 - 2024 presentado por la Municipalidad de Atyrá a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 166.7621
Solicitado por: Eximo
Fecha: 28-06-23 Hora: 14:30

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Melissa Desvars

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°340/2023

Referencia: Expediente Xilema N°166752
de fecha 19 de junio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Juan Ramon Martínez,** Intendente de la Municipalidad de Atyrá del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

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	✓	

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Melissa Desvars

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección 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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de Pro

6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Cálculo 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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 34 (treinta y cuatro); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Melissa Desvars

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
07	306	2023	86	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	86		

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de 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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Miércoles, 28 de junio de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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 Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

Atyrá, 15 de junio de 2023

Señor:
Hugo Tintel; DIRECTOR GENERAL
Dirección de Bienestar Estudiantil
Presente:

En nombre y representación de la **Municipalidad de la Ciudad de Atyrá**, me dirijo a Usted y por su digno intermedio a donde corresponda, a objeto de remitir adjunto el, con las modificaciones correspondientes, para solicitar la aprobación del **"PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS", PARA EL AÑO 2023 y 2024,** para la realización de los llamados a contratación para la Provisión de Almuerzo Escolar.

Sin otro particular, y esperando una respuesta favorable a lo peticionado, hago propicia la ocasión para saludarle muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ INTENDENCIA

Juan Ramón Martínez S.
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 134

Atyrá, 15 de junio de 2023

Señor:
Hugo Tintel; DIRECTOR GENERAL
Dirección de Bienestar Estudiantil
Presente:

Direccion General de Bienestar Estudiantil
Exp.Nº 166752
Fecha: 19/06/2023
Recibido: Arzacia Olmedo

En nombre y representación de la **Municipalidad de la Ciudad de Atyrá**, me dirijo respetuosamente a Usted y por su digno intermedio a donde corresponda, con referencia a Proyecto de Almuerzo Escolar de la Municipalidad de Atyrá 2023/24, a objeto de expresar cuanto sigue:

- La Municipalidad de Atyrá se compromete en ampliar los días de provisión en caso de tener disponibilidad presupuestaria, para cubrir más días del calendario escolar.

Sin otro particular, y esperando una respuesta favorable a lo peticionado, hago propicia la ocasión para saludarle muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ INTENDENTE

Ing. Juan Ramón Martínez S.
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 2134

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*: Cordillera	**Distrito*:** Atyrá
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: San Francisco N° 495 esq. Mcal. Estigarribia	**N° de Tel*: 0520 20188**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Juan Ramón Martinez Saldivar	
N° de teléfono de línea baja*: 0520 20188	**N° de celular:** 0976 30 20 16
Dirección de correo electrónico*: muni_atyra@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Sandra Pamela Vera Medina	
N° de Registro Profesional*: 3.284	**N° de celular:** 0972 48 79 20
Dirección de correo electrónico*: veramedina_pamela@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 306 (trescientos seis). Los alumnos que serán beneficiados son desde Educación Inicial hasta el 6to. Grado de la EEB (Como consta en la Planilla de Identificación de las instituciones educativas beneficiadas.)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 86 (ochenta y seis) días del año 2023 y **86** (ochenta y seis) días del año 2024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: julio de 2023 y febrero de 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre de 2023 y julio de 2024.	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 289.476.000 (guaraníes doscientos ochenta y nueve millones cuatrocientos setenta y seis mil) para el año 2023 y Gs. 289.476.000 (guaraníes doscientos ochenta y nueve millones cuatrocientos setenta y seis mil) para el año 2024	
Precio referencial por plato*: Gs.11.000 (guaraníes once 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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Lic. S[illegible] Pamela Vera M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ
INTENDENCIA

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0304013	2401	Esc. Bás. N° 725 "Cnel. Victor Ojeda Fariña"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Moñairy	Zona Rural	10	10	20	28	-	-	-	-	-	-	-	-	30
2	0304029	11612	Esc. Bás. N° 6.205 "8 de Octubre"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Col Bno. Caballero B° 8 de Octubre	Zona Rural	2	6	8	14	-	-	-	-	-	-	-	-	30
	0304017	2405	Esc. Bás. N° 4.111 "San Isidro Labrador"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Monte Alto	Zona Rural	6	5	25	16	-	-	-	-	-	-	-	-	30
	0304009	2397	Esc. Bás. N° 577 "Don Roberto Loppacher"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Col. Bernardino Caballero	Zona Rural	4	4	17	28	-	-	-	-	-	-	-	-	30
	0304010	2398	Esc. Bás. N° 5.085 "Don	Oficial	Cordillera	Atyrá	Yuiry	Zona Rural	4	3	12	15	-	-	-	-	-	-	-	-	30

Lic. S[illegible]dra Pa[illegible]a M.
[illegible]
Reg. 3284

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 · Unidad de PAE

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ · INTENDENCIA

434

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

			Francisco Martínez Pérez"																		
	0304025	2417	Esc. Bás. N° 6.716 "Virgen de los Remedios"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Ca'ugua	Zona Rural	7	5	8	7	-	-	-	-	-	-	-	-	30
	0304034	2346	Esc. Bás. N° 1.010 "Mcal. José Félix Estigarribia"	Oficial	Cordillera	Atyrá	Lote Nuevo	Zona Rural	10	7	20	5	-	-	-	-	-	-	-	-	30
								Sub total	**43**	**40**	**110**	**113**	-	-	-	-	-	-	-	-	-
								Total general	83		223		-		-		-		-		

Lic. S... Pa... a M.
...
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ
INTENDENCIA

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
Plan de Gestión de PAE
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.

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	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	
5.2 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 en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta Cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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

Folio 6/34

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

Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Fruta	Fruta Cítrica	Fruta de estación (Banana	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Dulce de Batata	Fruta Cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne

Lic. S... M.
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE ALINA
INTENDENCIA

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 4/34

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

Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Dulce de Mamón	Fruta Cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 Pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar 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. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de Poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - 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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla	200g 60 g 60 g 20 g 20 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado

Lic. E[illegible]a M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD [illegible] INDEPENDENCIA

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.

1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 5	**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 200 gramos	Carne vacuna Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	59 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y agregar el agua y cocinar hasta se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito+ 110 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g	**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 polo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y se cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego cuidando que no se quede sin líquido.

Lic. S... M.
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN
INTENDENCIA

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

10/10/34

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

Edad escolar 100 g picadito+ 160 g puré	Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	50 ml 5 g 0,5 g c/n	40 ml 5 g 0,5 g c/n	-Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré 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 puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa+170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 70 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 12 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. -Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y laurel, 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. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INDEPENDENCIA

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, 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 [illegible]

Folio 1134

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

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

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

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 12/34

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

				-Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. **50 g de huevo corresponde a 1 unidad*
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -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 a15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** -Limpiar la carne, dejarla 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 sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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.

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD [illegible] INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE
[illegible]/13/34

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 305 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + 100 g de arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** -Pelar, lavar y picar los vegetales firmemente. -Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar poroto y laurel 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. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. -Apagar el fuego. *Observación:* Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. -Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar con la cocción por 10 minutos aprox. -Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz conque el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el 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 uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (Vori) al caldo -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Lic. S[illegible] M.
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD [illegible] INTENDENCIA

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 14/34

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa + (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz:** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Albóndigas** -Limpiar el pollo y dejarlo libre de queso y piel. Procesarlo. -Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** -Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. -Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación -Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz** -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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 -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. -Saltear 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 aproximadamente. -Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. S... a M.
Nut. Prof. ...
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

Fol. 0/5/34

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

Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** 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 0,5 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 y ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. -Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *Observación:* Si la legumbre utilizada está seca (excepción) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel.

Lic. E... a M.
...
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 16/34

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

Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar el zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad d agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 320 gramos Adolescentes 320 gramos	Mandioca Carne vacuna 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 esté blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con 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.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Remolacha, tomate, cebolla. **Rendimiento:** 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 1734

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

Energía: 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos				***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Remolacha, zanahoria, cebolla. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, tomate, cebolla **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, pepino, zanahoria. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar loes vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INDEPENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fd.o 18/34

40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, tomate, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, zanahoria, cebolla **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tomate, zanahoria, cebolla **Rendimiento:** 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 32d4

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

Folio 149/34

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

Energía: 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos				20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tomate, pepino, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Berro, zanahoria, cebolla **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Berro, tomate, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 19 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Lic. S[illegible] M.
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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

Peso por porción: 50 gramos				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Berro, tomate, cebolla **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción;** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y picar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada por 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Repollo, pepino, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Repollo, tomate, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 gramos **Peso por**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. S[illegible] Pe[illegible]a M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 [illegible]

Folio 21154

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

porción: 55 gramos				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Repollo, remolacha, zanahoria **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Remolacha, zanahoria, choclo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Remolacha, tomate, cebolla. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. S[illegible] Pa[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

Folio 22/34

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

porción: 50 gramos				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Remolacha, zanahoria, cebolla. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, tomate, cebolla **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Lechuga, pepino, zanahoria. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar loes vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Lic. S[illegible]a M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 23/34

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

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

POSTRES				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos

Lic. Sandra Paredes M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN INTENDENCIA

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.

				aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. S[illegible] M.
Nut[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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

Fd. 020/34

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:** 60 kcal				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	170 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. S[illegible] Pa[illegible]a M.
[illegible]or. [illegible]a
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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

Fol. 26/34

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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. S[illegible] M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 2 1134

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de coccion. Luego colocar en una olla el mamón con el

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fol. 0 28/34

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

Energía: 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Agua potable	c/n	c/n	azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN
INTENDENCIA

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 PAE

Fol. 029/34

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

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

Año:	2023 y 2024
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	306
N° de meses del proyecto:	8,6

		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	12,852	11,016	11,628	12,24	47,736	410,53
Ajo	kg	0,765	0,765	1,071	0,765	3,366	28,95
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0,00
Anís	kg	0	0	0	0	0	0,00
Arroz	kg	19,89	4,59	26,01	12,24	62,73	539,48
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0,00
Azúcar	kg	3,06	0	0	3,06	6,12	52,63
Banana	kg	100,98	116,28	100,98	100,98	419,22	3.605,29
Batata	kg	0	0	0	0	0	0,00
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0,00
Berro	kg	0	18,36	9,18	0	27,54	236,84
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0,0612	0,0612	0,53
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0,00
Canela	kg	0	0	0	0	0	0,00
Carne vacuna magra *	kg	36,72	36,72	42,84	42,84	159,12	1.368,43
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0,00
Cebolla de cabeza	kg	33,66	35,19	24,48	29,07	122,4	1.052,64
Cebollita de hoja	kg	1,53	1,53	0	3,06	6,12	52,63
Choclo	kg	0	0	3,06	0	3,06	26,32
Clavo de olor	kg	0	0	0	0,153	0,153	1,32
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0,00
Choclo	kg	0	0	9,18	0	9,18	78,95
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0,00

Lic. S[illegible] M.
Nutricionista
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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 30/34

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

Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0,00
Fideo	kg	4,59	12,24	13,77	12,24	42,84	368,42
Galleta Molida	kg	0	0	3,06	0	3,06	26,32
Harina de maíz	kg	12,24	12,24	12,24	12,24	48,96	421,06
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0,00
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0,00
Huevo	kg	0	15,3	0	0	15,3	131,58
Laurel	kg	0,1224	0,1836	0,306	0,2448	0,8568	7,37
Leche entera	l	36,72	0	15,3	0	52,02	447,37
Lechuga	kg	27,54	9,18	0	27,54	64,26	552,64
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0,00
Locote	kg	15,3	15,3	15,3	12,24	58,14	500,00
Locro	kg	0	0	0	12,24	12,24	105,26
Mamón	kg	0	0	0	61,2		0,00
Mandarina	kg	0	52,02	0	48,96	100,98	868,43
Mandioca	kg	0	61,2	0	61,2	122,4	1.052,64
Maní	kg	0	0	0	0	0	0,00
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0,00
Margarina	kg	0	0	1,53	0	1,53	13,16
Melón	kg	0	0	0	0	0	0,00
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0,00
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0,00
Naranja	kg	55,08	15,3	55,08	0	125,46	1.078,96
Orégano	kg	0,153	0	0,153	0,153	0,459	3,95
Papa	kg	61,2	0	61,2	0	122,4	1.052,64
Pechuga de pollo	kg	36,72	18,36	36,72	42,84	134,64	1.157,90
Pera	kg	0	0	0	0	0	0,00
Perejil	kg	0	1,53	1,53	0	3,06	26,32
Pepino	kg	6,12	6,12	6,12	6,12	24,48	210,53
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0,00
Piña	kg	0	0	0	0	0	0,00
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0,00
Poroto	kg	9,18	9,18	6,12	6,12	30,6	263,16
Queso	kg	12,24	13,77	6,12	7,65	39,78	342,11
Repollo	kg	0	0	27,54	0	27,54	236,84
Remolacha	kg	24,48	0	21,42	24,48	70,38	605,27

Lic. S[illegible] M.
[illegible]
Reg. 3264

MUNICIPALIDAD INTENDENCIA

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

031/34

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

Sal yodada	kg	1,53	1,836	1,989	1,683	7,038	60,53
Tomate	kg	96,39	75,123	102,51	91,8	365,823	3.146,08
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0,00
Zanahoria	kg	33,66	45,594	27,54	33,66	140,454	1.207,90
Zapallo	kg	36,72	18,36	18,36	36,72	110,16	947,38

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Adjudicada tiene que contar con un Departamento exclusivo de control y monitoreo del programa Almuerzo Escolar, conformado por profesionales nutricionistas y social distribuidos por distritos, Directora de Programa y personales de apoyo distritales. Los cuales se encargan de fiscalizar periódicamente los establecimientos, relevamientos de datos especificos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos para el menú establecido. La convocante designa a la Lic. Sandra Pamela Vera Medina con Matricula N° 3.284, Licenciada en Nutrición como representante técnica a cargo del Control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la adjudicada, asi como la preparación de informes de su situación mensual.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos deben ser otorgadas por el INAN al personal de la empresa adjudicada, antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto autorizado por el MEC se realizará a través de página web, y redes sociales, y en las mismas se mencionarán las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, etc. Los procesos de licitación estarán publicados en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), como así también la comunidad tendrá acceso a las documentaciones que respaldan los procesos reflejados en el SICP a través de la Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Atyrá.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. S[illegible]dra Pa[illegible]a M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ATYRÁ
INTENDENCIA

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

La modalidad empleada para el llamado es la de **"Alimentos Preparados en las Escuelas (Cocinando en las Escuelas)"**: la Adjudicada suministrará todo el equipamiento necesario para el funcionamiento de la unidad en cada escuela, contará con:

Mecanismo de recepción de los alimentos:
Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan dichas condiciones.

Mecanismos de Almacenamiento
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas para así evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes donde ordenar sus productos adecuadamente.

Mecanismos de higiene
Se establece sistema de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos de destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Mecanismos de pre elaboración y elaboración
El horario de pre – elaboración es partir de las 07:00 hs. a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

Mecanismos de distribución:
Se realizará en form a equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs. a 12:00 hs. y turno tarde 12:00 hs a 13:00, en dos turnos para conservar la temperatura y la calidad de alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote de plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pro

Lic. S[illegible] Pa[illegible] a M.
[illegible]
Reg. 3284

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fol. 0 33/34

elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La elaboración 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.

MUNICIPALIDAD DE PAILONA INTENDENCIA

Lic. Sandra Pamela Vera Medina
NUTRICIONISTA
Matrícula N° 3.284

Juan Ramón Martínez Saldívar.
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. S[illegible] Pa[illegible]a M.
[illegible]
Reg. 3284

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

Fol. 034/34