Asunción, 30 de julio de 2021.

**Nota DGBE N° 489/2021**

Señor
***Abel Aurelio Brítez,*** Intendente
Municipalidad de Puerto Antequera
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Puerto Antequera, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según expediente xilema N° 164.229 de fecha 20 de julio 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° 438/2021*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



**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° 612/2021

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

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

**Referencia** : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE PUERTO ANTEQUERA – SAN PEDRO.**

**Objeto** : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 438/2021.

**Fecha** : 28 de julio 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° 438/2021 referente al pedido de **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE PUERTO ANTEQUERA –SAN PEDRO,** expediente xilema N° 164.229 de fecha 20 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº
Recibido por: Robert Cinayoso
Fecha: 29-07-21 Hora: 11:30



**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° 446/2021**

**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 PUERTO ANTEQUERA**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE N° 438/2021

**Fecha** : 28 de julio 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° 438/2021 referente a la AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Unión según expediente N° 164.229 de fecha 20 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 164.229
Recibido por: Como
Fecha: 28-07-21 Hora: 14:45



**Departamento de Gestiòn de Programas de Alimentaciòn Escolar**
**Dirección de Alimntación Escolar**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
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° 438/2021

### 1. *Antecedentes*

El Sr. **Abel Aurelio Brítez Ramírez**, Intendente de la Municipalidad de Puerto Antequera presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 164.229 de fecha 20 de julio 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 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 | | |

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 653

164229/RM MDA



Lic. Melissa Desvars
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1935

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10.3 | Indicaciones generales | | |
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |
| | **Alimentos preparados en las escuelas** | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 18 (dieciocho), y teniendo en cuenta la **Ley N° 5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

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

**Tabla 2. Resumen de lo autorizado.**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días | Modalidad |
| 07 | 836 | 2021 | 22 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

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

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

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: 28/07/2021.

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.

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

164229/RMMDA

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

DGBE
Exp N° 164229
Fecha 20 de julio 2021
Recibido Gloria Chamorro

## 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*: San Pedro** | **Distrito*: Puerto Antequera** |
| **Dirección del local de la Municipalidad*: Avenida Tres de Mayo e/ José de Antequera y Castro** | **N° de Tel*: 0342 230-001** |
| **Nombre del Intendente*: Abel Aurelio Britez Ramírez** | |
| **N° de teléfono de línea baja*: 0342-230 001** | **N° de celular: 0981-143040** |
| **Dirección de correo electrónico*: muniantequera@gmail.com** | |
| **Nombre del/la nutricionista*: Elena Ríos** | |
| **N° de Registro Profesional*: 4018** | **N° de celular: 0976-805001** |
| **Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com.py** | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete)** | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*: 836 alumnos** | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 22 días** | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión: Agosto 2021** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto 2021** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*: 190.000.000 gs(ciento noventa millones de guaraníes)** | |
| **Precio referencial por plato*: 10.400gs** | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*: 10%** | |

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

Ing Com. Abel Britez
Intendente Municipal

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

1/18

**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 | **0202001** | **1340** | Esc. Bás. Nº 3700 Sra Gabriela Gorlitz de Neuman | Santo Domingo | **21** | **29** | **87** | **99** | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | **0202002** | **1341** | Esc. Bás. Nº **252 José de Antequera y Castro** | **Virgen de Fatima** | | | **153** | **186** | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | **0202005** | **1344** | Esc. Bás. Nº 3701 Don Lorenzo Ramirez Gimenez | **Monte Alto** | | | 10 | 12 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | **0202008** | **1347** | Esc. Bás. Nº 508 Wihelm Georg Gustav Timeke | Barranquerita | | | 8 | 6 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 5 | **0202004** | **1343** | Esc. Bás. Nº **505 Prof. Elena Ramirez de Ozua** | Poroto | 2 | 3 | 18 | 21 | | | | | | | | | | | FONACIDE |

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

3/18

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | **0202007** | **1346** | Esc. Bás. Nº **993 Salvador Venialgo Prieto** | **Picada Antequera** | | | 9 | 5 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 7 | **0202010** | **11907** | Esc. Bás. Nº 622 San Ramón | Virgen de Fatima | 100 | 67 | | | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | **Sub total** | | 222 | | 614 | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | | | 836 | | | | | | | | | | | | |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ing Com. Abel Brítez
Intendente Municipal

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

| 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<br>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. | | |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

## 6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 y SEMANA 3 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Polenta con salsa de carne | Tallarín con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Guiso de mandioca con carne | Picadito de pollo con puré papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 g salsa + 170 g polenta | 70 g salsa + 80 g fideo | 240 gramos | 170 gramos | 70 g picadito + 110 g puré |
| | Edad Escolar | 100 g salsa + 250 g polenta | 100 g salsa + 120 g fideo | 350 gramos | 250 gramos | 100 g picadito + 160 g puré |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (Banana) | Arroz con leche | Fruta cítrica | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) |

| SEMANA 2 y SEMANA 4 | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Revuelto de mandioca | Estofado de pollo con papa | Caldo de poroto con fideo | Salsa de pollo con arroz | Vori vori de carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 170 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 70 g salsa + 90 g arroz | 240 gramos |
| | Edad Escolar | 250 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 100 g salsa + 130 g arroz | 350 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de Estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica | Crema | 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

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

4/18

**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.

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** |
| **Polenta con salsa de carne**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 356 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta**<br>**Edad escolar:100g salsa + 250g polenta** | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>A<br>gua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | 69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>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.<br><br>**Polenta.**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso py desmenuzado. Retirar del fuego.<br>Lic. Elena Rios<br>Nutricionista<br>Reg. 4018 |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía:** | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que |

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

5/18

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 292 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | 5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>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. |

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Caldo de poroto con arroz<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 266 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>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 |
|---|---|---|---|---|
| Guiso de mandioca con carne<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 363 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 170 | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br><br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |

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

6/18

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | | | | |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Picadito de pollo con puré de papas<br>Rendimiento:1 porción<br>Energía: 285 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>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.<br>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.<br><br>**Puré de papas**<br>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.<br><br>Lic. Elena Ríos<br>Nutricionista<br>Reg. 4018<br><br>Ing Com. Abel Brítez<br>Intendente Municipal |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Revuelto de mandioca<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 339 kcal<br>Peso por porción: | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos |



7/18

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | | 3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Estofado de pollo con papa<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 257 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>52g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>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.<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br><br>Lic. Elena Rios<br>Nutricionista<br>Reg. 4018 |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con fideo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 271 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.<br><br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |

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



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

8/18

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

| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Salsa de pollo con arroz<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 296 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pollo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>42 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.<br>Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>Revolver y agregar agua caliente.<br>Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.<br>Apagar el fuego. |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | | | bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>Agregar las bolitas de maíz al caldo.<br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |

| **Ensaladas** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Ensalada 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 46 kcal<br>**Peso por porción:** 50 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br><u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Ensalada 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br><u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción | Repollo<br>Tomate | 30 g<br>20 g | 24 g<br>15 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

10|18

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g | Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 8 g<br>3 ml<br>0,5 g | vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Ensalada 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Ensalada 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Ensalada 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Ensalada 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por** | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4016

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

11/18

**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.

Ing. Com. Abel Brítez
Intendente Municipal

| porción: 55 g | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>2<br><br><br>0 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Ensalada 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

| **Postres** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Postre 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal** | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Postre 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Arroz con leche Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por** | Agua potable<br>Leche fluida<br>Arroz<br>Azúcar<br>Canela<br>Piel de naranja | 150 ml<br>100 ml<br>10 g<br>5 g<br>0,2 g c/n | 150 ml<br>100 ml<br>10 g<br>5 g<br>0,2 g c/n | Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente.<br>Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido.<br>Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir. |

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

**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.

12/18

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción: 100 g | o limón | | | |
| **Postre 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Postre 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Postre 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Postre 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018 |
| **Postre 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. Ing Com. Abel Britez Intendente Municipal |

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS • DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR • Dpto. de Gestión de TIC • REPUBLICA DEL PARAGUAY

13/18

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

| Postre 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Postre 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Crema<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 110 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<br>c/n | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>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.<br>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.<br>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Postre 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 1 porción(2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ing Com. Abel Britez
Intendente Municipal

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

**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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ing Com. Abel Britez
Intendente Municipal

| | |
|---|---|
| Año: | 2021 |
| Institucion Educativa: | 7 |
| Nº de comensales: | 836 |
| N° de meses del proyecto: | 1,1 |

| | | 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 | 33,44 | 28,424 | 33,44 | 33,44 | 128,7 | 257,5 |
| Ajo | kg | 2,09 | 1,672 | 2,09 | 2,09 | 7,942 | 8,736 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 20,9 | 37,62 | 54,34 | 37,62 | 150,5 | 165,5 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 8,36 | 0 | 4,18 | 12,54 | 13,79 |
| Azúcar | kg | 4,18 | 8,36 | 8,36 | 8,36 | 29,26 | 32,19 |
| Banana | kg | 551,76 | 367,84 | 551,76 | 551,8 | 2023 | 2225 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0,1672 | 0,1672 | 0,1672 | 0,334 | 0,836 | 1,672 |
| Carne vacuna magra * | kg | 150,48 | 66,88 | 167,2 | 0 | 384,6 | 423 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 91,96 | 83,6 | 75,24 | 75,24 | 326 | 358,6 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 8,36 | 0 | 12,54 | 20,9 | 22,99 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0,1672 | 0 | 0,167 | 0,334 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 33,44 | 12,54 | 33,44 | 25,08 | 104,5 | 115 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 33,44 | 33,44 | 66,88 | 0 | 133,8 | 147,1 |

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

15/18

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hígado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 0 | 0 | 41,8 | 41,8 | 0 |
| Laurel | kg | 0,6688 | 0,5016 | 0,5016 | 0,334 | 2,006 | 2,207 |
| Leche entera | l | 125,4 | 100,32 | 167,2 | 100,3 | 493,2 | 542,6 |
| Lechuga | kg | 75,24 | 25,08 | 75,24 | 75,24 | 250,8 | 275,9 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 41,8 | 33,44 | 33,44 | 33,44 | 142,1 | 156,3 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 167,2 | 0 | 167,2 | 167,2 | 501,6 | 551,8 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 4,18 | 0 | 0 | 4,18 | 8,36 | 16,72 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 150,48 | 150,48 | 150,48 | 0 | 451,4 | 496,6 |
| Orégano | kg | 0 | 0,1672 | 0,1672 | 0 | 0,334 | 0,368 |
| Papa | kg | 167,2 | 167,2 | 0 | 167,2 | 501,6 | 551,8 |
| Pechuga de pollo | kg | 50,16 | 100,32 | 50,16 | 100,3 | 301 | 331,1 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 4,18 | 0 | 0 | 0 | 4,18 | 4,598 |
| Pepino | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 25,08 | 25,08 | 25,08 | 25,08 | 100,3 | 110,4 |
| Queso | kg | 20,9 | 20,9 | 20,9 | 29,26 | 91,96 | 101,2 |
| Repollo | kg | 25,08 | 50,16 | 25,08 | 50,16 | 150,5 | 165,5 |
| Remolacha | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sal yodada | kg | 4,18 | 0,836 | 0,836 | 4,18 | 10,03 | 11,04 |
| Tomate | kg | 313,5 | 275,88 | 284,24 | 217,4 | 1091 | 1200 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 100,32 | 125,4 | 108,68 | 79,42 | 413,8 | 455,2 |
| Zapallo | kg | 50,16 | 100,32 | 100,32 | 50,16 | 301 | 331,1 |

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ing Com. Abel Britez
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

16/18

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

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | - El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad.<br>- La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.<br>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.<br>- La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes. |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales. |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

1. RECEPCION.
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y fruti hortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

**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.

17/18

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre 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 entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Ing Com. Abel Britez
Intendente Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

18/18