Asunción, 14 de junio de 2023.

Nota DGBE N° 540/2023

Señora
Zunilda Esperanza López de Coronel, Intendente
Municipalidad de 3 de Febrero
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de 3 de Febrero, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 120.800 de fecha 03 de mayo 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 305/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Hugo Rene Tintel, 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.

MEMORÁNDUM DAE N°543/2023

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

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

Fecha : **13** de junio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°120.800/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°427/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°306/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE 3 DE FEBRERO DEL DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ**, según expediente de referencia de fecha 03 de mayo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 120.800/23
Recibido por: Jairo A.R.
Fecha: 14/06/23 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

MEMORÁNDUM DGPAE N°427/2023

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

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

FECHA : 09 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°120800 de fecha 03 de mayo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°306/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de 3 de Febrero a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 120800
Recibido por: Erma
Fecha: 13-06-23 Hora: 13:00

Elaborado por: Noelia Romero

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°306/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 120800
de fecha 03 de mayo de 2023.

1. Antecedentes

La Sra. **Zunilda Esperanza López de Coronel**, Intendente de la Municipalidad de 3 de Febrero del departamento Caaguazú, 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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero

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

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.	**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.**

Elaborado por: Noelia Romero

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 27 (veintisiete); 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.

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	205	2023	60	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	60		

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.

Elaborado por: Noelia Romero

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 EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Viernes, 09 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: Noelia Romero

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

MUNICIPALIDAD DE 3 DE FEBRERO
CAPITAL DEL TOMATE
Sembrando esperanza para un distrito mejor.
E-mail: muni3defebrero@gmail.com

3 de febrero , 23 Mayo de 2023.

Señor:

Hugo Rene Tintel Romero , Director

Dirección General de Bienestar Estudiantil – MEC

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Ud., a fin de remitir documentos para el proyecto de Almuerzo Escolar del Ejercicio Fiscal 2023-2024.

En este sentido solicito la revisión de los documentos y la **actualización de fecha de inicio de provisión** ,a fin de poder contar con la autorización del expediente, ya que las instituciones que van a ser beneficiadas se encuentran en zonas muy vulnerables y de escasos recursos económicos.

Sin otro motivo en particular le saludo con la estima y respeto de siempre.

Atentamente

Zunilda Esperanza López de Coronel
Intendente Municipal

Folio 1/27

MUNICIPALIDAD DE 3 DE FEBRERO
Sembrando esperanza para un distrito mejor.
E-mail: muni.3defebrero@gmail.com
CAPITAL DEL TOMATE

CARTA COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 7 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE 3 DE FEBRERO PARA EL EJERCICIO 2023-2024

La **MUNICIPALIDAD DE 3 DE FEBRERO** Domiciliada en Avenida San Blas de esta Ciudad ,Departamento de Caaguazú , República del Paraguay, representada para este acto por la Intendente Municipal, **señora Zunilda Esperanza López de Coronel**, con C.I. Nº 3.263.455 , en su carácter de Intendente Municipal, ante la señora **Esmilce Rosana Verdún Encina** , con Cedula de Identidad N.º 2.996.456 , Secretaria General de la Municipalidad de 3 de Febrero acuerda celebrar la presente "**CARTA COMPROMISO**", en los siguientes términos.

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE 3 DE FEBRERO EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE 3 DE FEBRERO, EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2023-2024.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de 3 de Febrero , República del Paraguay, a los 02 días del mes de mayo de 2023.

Esmilce Rosana Verdún Encina
Secretario General

Zunilda Esperanza López de Coronel
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 247

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*: Caaguazú	Distrito*: 3 de Febrero
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. San Blas, 3 de febrero	N° de Tel*: 0971213115
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Zunilda Esperanza López de Coronel	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0971585366
Dirección de correo electrónico*: 0972828663	
Nombre de/la nutricionista*: Lic. Maxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2.283	N° de celular: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de Instituciones seleccionadas*: 7 (Siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 205 (doscientos cinco)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 60 Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 60	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Junio Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Setiembre Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Mayo	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 184.500.0000gs Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 184.500.0000gs	Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. N° 2.283
Precio referencial por plato*: 15.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO INTENDENCIA

Zunilda E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fhio 3/23

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	Beneficiarios: E.I (Pre Jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1er y 2do Ciclo		E.E.B. 3er Ciclo		Educación Media: Bach. Científico		Educación Media: Bach. Técnico - Profesional		Educación inclusiva		Educación Permanente		Fuente de financiación
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0518005	4142	Esc. Bas. N° 1924 Santa Catalina	Guayaybi	1	1	7	11											848-30-03
2	0518011	4148	Esc. Bas. N° 3534 San Pablo	San Pablo	-	-	4	4											848-30-03
3	0518022	4159	Esc. Bas. N° 1750 Luis Alberto del Parana	Sta. Linea	3	3	22	26											848-30-03
4	0518023	4160	Esc. Bas. N° 5030 La Esperanza	Jukyry	-	1	8	6											848-30-03
5	0518013	4150	Esc.Bas. N° 3525 Maria Auxiliadora	M.Auxiliadora	3	1	11	19											848-30-03
6	0518012	414	Esc. Bas.N° 3524 San	San	4	3	23	21											

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 720 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lunilda E. López de Caorel
Intendente 3 de Febrero

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Bienes

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mosoroki'ta
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

		9	Rafael	Rafael														
7	0518016	415 3	Esc. Bas. N° 2145 San Blas	Remanso	2	1	13	7										
				Sub total	13	10	88	94										
				Total general	23		182											

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.363

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Reckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lumila C. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

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

5/23

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. **Menú Cíclico**

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	soyo	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Dulce de membrillo/ batata

Lic. Maxima Brítos L.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.783

MUNICIPALIDAD DE FEBRERO
INTENDENCIA
Daniela E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

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

Folio 6/22

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

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Tallarin con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120 g fideo	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	soyo	Tallarin con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Dulce de membrillo/ batata

Lic. Maxima Batos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2263

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO INTENDENCIA

Lunda E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN ESCOLAR

Folio 7/27

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

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. N° 2.283

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lucida E. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fls 8/27

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Cubos de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 1 - 340 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 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, dejarlo 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 el queso y orégano.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lunilda E. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

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

Fl 09/27

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	52 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 pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 397 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 Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 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 52 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, dejarlo 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 esté cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.187

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lucilda E. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

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

1600/27

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con porotos Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 52 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 pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y 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
Picadillo de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g Adolescentes: 350g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	184 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. N° 2.283

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO · INTENDENCIA

Lunilda E. López de Corone!
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Pol.

Exo 11/27

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

Menú 11	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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA
Lunila E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

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

Folio 12/27

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
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 310 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	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.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo			. Salsa de pollo
	Tomate	60 g	52 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			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.
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guisa de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 300 g Adolescentes: 380 g	Pechuga de pollo	60g	42g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70g	68g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de carne con papa	Papa	200g	134 g	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos
	Carne vacuna	60g	42g	

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO INTENDENCIA

Lourdes C. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

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

FOLIO 127

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: 268 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 300 g	magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y cortar las verduras - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada 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 yoda
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de porotos 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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de carne con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 332 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz 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 3ml 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 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Albóndigas** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla. - Mezclar la carne con la harina de maíz 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 Kcal	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.

Lic. Maxima Brítos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.263

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lunilda C. López de Carone'
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/27

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: Nivel inicial: 70g sémola + 170g polenta. Edad escolar: 100g sémola + 250g polenta.	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierva incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Remolacha	20 g	17 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lourdes C. López de Caronel
Intendente 3 de Febrero

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Exp. 015/27

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.268

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO · INTENDENCIA

Danilda E. López de Cocone'
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PARAGUAY

Folio 122

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

Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	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 de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada

Lic. Marina Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 1.283

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

MUNICIPALIDAD SAN LORENZO INTENDENCIA

Lorenzo E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

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

Folio 17/27

Peso por porción: 55 g				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**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lourdes E. López de Corone
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Programa de Apoyo al PAE

Folio 127

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Ingredientes
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	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 de la misma.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 15 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Lic. Indalina Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Dado, sello y firma

Lumilda E. López de Corone'
Intendente 3 de Febrero

Folio 19/23

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

POSTRES

Menú 1	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	**Ingrediente s**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingrediente s**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingrediente s**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 5	**Ingrediente s**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Lunilda E. López de Corone'
Intendenta 3 de Febrero

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 20/27

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porciones Energía: 129 kcal	Banana	220 g	140 g	**Lavar**, pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir Lic. Mariza Britos C. NUTRICIONISTA Reg. N° 2783
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA
Lunilda C. López de Cáceres
Intendente 3 de Febrero

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

Folio 21/27

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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento 1 porción Energía 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento 2 porciones Energía 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento 2 porciones Energía 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento 2 porciones Energía 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento 1 porción Energía 77 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.281

Lucila C. López de Casanel
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fiaza/22

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

Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal				
Merá 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Merá 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Frutícitricos Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Merá 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Merá 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Frutícitricos Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. Nº 2.285

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO · INTENDENCIA

Lunilda E. López de Corone
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PARAGUAY

Id023/27

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Año: 2023 y 2024
Institucion Educativa: 7
Nº de comensales: 205
Nº de meses del proyecto: 8

Insumo	Unidad c	Semana 1 TOTAL/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECT
Aceite	l	8,2	8,2	8,2	8,2	32,8	196,8
Ajo	kg	0,5125	0,5125	0,5125	0,615	2	12
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	13,325	13,3	13,325	9,225	48,175	289,05
Arveja en granos	kg	0	1,025	0	0	1,025	6,15
Azúcar	kg	0	2,05	0	0	2,05	12,3
Banana	kg	135,8	135,8	135,3	135,3	541,2	3247,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	24,6	24,6	24,6	24,6	98,4	590,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	17,425	18,475	18,45	19,475	74,825	448,95
Cebollita de hoja	kg	0	1,025	0	1,025	2,05	12,3
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo batata	kg	6,15	0	6,15	0	12,3	73,8
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	11,275	8,2	12,3	12,3	44,075	264,45
Harina de maiz	kg	8,2	8,2	8,2	10,25	34,85	209,1
Fecula de maiz	kg	0	1,025	0	0	1,025	6,15
Laurel	kg	0,1435	0,082	0,123	0,082	0,4305	2,583
Leche entera	l	0	24,6	0	0	24,6	147,6
Lechuga	kg	12,3	12,3	12,3	12,3	49,2	295,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	10,25	10,25	10,25	10,25	41	246
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	36,9	36,9	36,9	73,8	184,5	1107
Orégano	kg	0,1025	0,1025	0,205	0	0,41	2,46
Papa	kg	0	41	0	41	82	492
Pechuga de pollo	kg	24,6	24,6	24,6	24,6	98,4	590,4
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	12,3	12,3	12,3	16,4	53,3	319,8
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	6,15	6,15	6,15	6,15	22,55	135,3
Queso	kg	8,2	8,2	8,2	5,125	29,725	178,35
Repollo	kg	12,3	12,3	12,3	6,15	43,05	258,3
Remolacha	kg	4,1	4,1	4,1	0	12,3	73,8
Sal yodada	kg	1,025	1,0125	1,025	1,23	4,6125	27,675
Tomate	kg	67,525	67,7	59,45	76,875	268,55	1611,3
Zanahoria	kg	20,5	20,5	18,45	16,4	75,85	455,1
Zapallo/calabaza	kg	24,6	12,3	24,6	12,3	73,8	442,8

Lic. Maxima Brítez
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Hurtaita

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Trinilda E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

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

Exo 24/27

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 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. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. 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 realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán 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	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

1.1. Recepción:

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 frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

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

Nadina Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Zunilda E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 25/27

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

1.3 Higiene

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 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 cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

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 el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 hrs a 13:00 hrs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.253

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
Lilida E. López de Corone'
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 26/27

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

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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.288

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Zunilda Esperanza López de Coronel**

Firma de la Nutricionista
Aclaración: **Lic. Máxima Britos C.**

Sello de la institución

MUNICIPALIDAD 3 DE FEBRERO
INTENDENCIA

Zunilda E. López de Coronel
Intendente 3 de Febrero

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

F/027/27.