Asunción, 29 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 226/2023

Señor
Teodosio Gómez, Intendente
Municipalidad de Villeta
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villeta , sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 79.459 de fecha 17 de marzo 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 172/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°290/2023

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

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

Fecha : **29** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 79.459/23 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°228/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°172/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la **MUNICIPALIDAD DE VILLETA, DEPARTAMENTO CENTRAL** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 17 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. -

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°228/2023

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

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

FECHA : 29 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°79459 de fecha 17 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°172/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Villeta a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 29/03/23 Hora: 14:15hs

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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°172/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 79459
de fecha 17 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Teodosio Gómez Ibañez,** Intendente de la Municipalidad de Villeta del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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

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	✓	
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: Selba Montania

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 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	
05	680	2023	96	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	93		

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: Selba Montania

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckerman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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: Miércoles, 29 de marzo 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: Selba Montania

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 del Distrito de Villeta
Pbro. Enrique Schoenfeld y Mcal. Estigarribia Villeta-Paraguay
Tel: (0225) 952.333 - (0225)952.354 - email: secretariamunicipal2016@outlook.com
MISIÓN: "Proveer servicios de calidad satisfaciendo las expectativas de la ciudadanía con transparencia y tecnología, obteniendo el desarrollo gradual y sostenible de la ciudad, mediante una gestión conjunta y dinámica".

VISITE VILLETA CIUDAD INDUSTRIAL Y PORTUARIA

Nota I.M.V. Nº: 053/2023

Villeta, 17 de marzo de 2023

SEÑOR
HUGO RENÉ TINTEL ROMERO, DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
PRESENTE.

Nos dirigimos a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de poner a consideración el proyecto para la **"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA CIUDAD DE VILLETA – AÑO 2023** y solicitar su aprobación correspondiente.

Los Instituciones que serán beneficiadas con el proyecto de almuerzo escolar son las siguientes:

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departameno	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana - rural)	Estudiantes Beneficiarios				Nº Total de Alumnos Beneficiados
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica		
									Formal y No Formal		1º y 2º Ciclo		
									H	M	H	M	
1	1116014	8730	Esc. Básica Nº 2.872 "SAN JUAN BAUTISTA"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Buey Rodeo	Rural	7	7	32	38	84
2	1116008	8724	Esc. Básica Nº 412 "RAMONA MARTINEZ"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Ita Ybate	Rural	9	5	26	30	70
3	1116022	10444	Esc. Básica Nº 5.924 "VIRGEN PEREGRINA"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Naranjaisy	Rural	16	26	68	46	156
4	1116029	12155	Esc. Básica Nº 6.388 "NARANJAISY"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Naranjaisy	Rural	13	21	90	72	196
5	1116006	8722	Esc. Básica Nº 472 "ALEJO JUAN ROBADIN"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Tacuruty	Rural	83	91	0	0	174
												Total	680

Los criterios para la priorización del proyecto, se basaron primeramente en el presupuesto disponible de la Municipalidad de Villeta, para calcular los días de provisión de las raciones en base a la cantidad de alumnos que podrían ser beneficiados en este año lectivo 2023. El Ejecutivo en conjunto con el Consejo Distrital de Educación se fundaron en la microplanificación, conforme al orden que ocupan en la planilla las Instituciones Educativas que reciben almuerzo escolar por parte de la Institución Municipal con fondos del FONACIDE.

Cabe mencionar que se estima la cantidad de **680 (seiscientos ochenta)** alumnos/as de acuerdo a la cantidad real de matriculados del presente año 2023 de acuerdo al sistema (RUE) aprobada por la Dirección de Educación Departamental – Dpto. Central según *NOTA DDEC Nº 296/2023.*

Sin otro particular, y en espera de una respuesta favorable a lo solicitado, aprovechamos la ocasión para saludarlo muy atentamente.

LIC. FANNY RAQUEL ESCOBAR O.
SECRETARIA GENERAL

SR. TEODOSIO GOMEZ IBÁÑEZ
INTENDENTE MUNIPAL

Folio 1/27

Municipalidad del Distrito de Villeta

Pbro. Enrique Schoenfeld y Mcal. Estigarribia Villeta-Paraguay

Tel: (0225) 952.333 - (0225)952.354 - email: secretariamunicipal2016@outlook.com

MISIÓN: "Proveer servicios de calidad satisfaciendo las expectativas de la ciudadanía con transparencia y tecnología, obteniendo el desarrollo gradual y sostenible de la ciudad, mediante una gestión conjunta y dinámica".

VISITE VILLETA CIUDAD INDUSTRIAL Y PORTUARIA

CARTA COMPROMISO SOBRE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA

A quien corresponda:

Por la presente, en mi carácter de Intendente Municipal de la Ciudad de Villeta, me comprometo en el marco del proyecto **"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA CIUDAD DE VILLETA – AÑO 2023**; que en el caso de contar con disponibilidad presupuestaria, estaríamos ampliando los días de provisión del almuerzo escolar, atendiendo el interés superior del niño en beneficio de la nutrición y atención integral a los mismos, fundamento principal en la aplicación del FONACIDE.

Villeta, 15 de marzo de 2023

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

TEODOSIO ROMILIO GÓMEZ IBÁÑEZ
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 2/27

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*: CENTRAL	**Distrito*:** VILLETA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: *MUNICIPALIDAD DE VILLETA - Pbro. Enrique Schoenfeld esq Mcal. Estigarribia.*	**N° de Tel*: (0225) 95 23 33**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: *TEODOSIO ROMILIO GÓMEZ IBÁÑEZ*	
N° de teléfono de línea baja*: *0225 95 2333*	**N° de celular:** *(0981) 816 644*
Dirección de correo electrónico*: uoc_munivilleta@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Cristina Morínigo	
N° de Registro Profesional*: 3162	**N° de celular:** (0994) 600 531
Dirección de correo electrónico*: nutricrismorinigo@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (CINCO)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 680 (seiscientos ochenta) *de acuerdo a la cantidad real de matriculados en el presente año lectivo AÑO 2023 s/ (RUE).*	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) AÑO 2023 *: 96 *(NOVENTA Y SEIS DÍAS).*	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) AÑO 2024 *: 93 *(NOVENTA Y TRES DÍAS).*	
Fecha estimada de inicio de la provisión AÑO 2023*: JUNIO 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión AÑO 2023*: OCTUBRE 2023	
Fecha estimada de inicio de la provisión AÑO 2024*: MARZO 2024	
Fecha estimada de inicio de la provisión AÑO 2024*: JULIO 2024	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 804.706.560 *(ochocientos cuatro millones setecientos seis mil quinientos sesenta).*	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 779.559.480 *(setecientos setenta y nueve millones quinientos cincuenta y nueve mil cuatrocientos ochenta).*	
Precio referencial por plato*: 12.327 *(doce mil trescientos veintisiete).*	
% de la agricultura familiar a implementar*: *10% como mínimo del valor total de contrato. 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

Lic. Cristina M. Iñigo
Nutricionista
Reg. N° 3162

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.

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Fo/103/27

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana - rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Escolar Básica				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1º y 2º Ciclo		3º ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1116014	8730	Esc. Básica Nº 2.872 "SAN JUAN BAUTISTA"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Buey Rodeo	Rural	7	7	32	38									Fonacide
2	1116008	8724	Esc. Básica Nº 412 "RAMONA MARTINEZ"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Ita Ybate	Rural	9	5	26	30									Fonacide
3	1116022	10444	Esc. Básica Nº 5.924 "VIRGEN PEREGRINA"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Naranjaisy	Rural	16	26	68	46									Fonacide
4	1116029	12155	Esc. Básica Nº 6.388 "NARANJAISY"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Naranjaisy	Rural	13	21	90	72									Fonacide
5	1116006	8722	Esc. Básica Nº 472 "ALEJO JUAN ROBADIN"	Oficial	Central	Villeta	Localidad Tacuruty	Rural	83	91	0	0									Fonacide
								SUB TOTAL	128	150	216	186	-	-	-	-	-	-	-	-	
								TOTAL GENERAL	278		402										

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Lic. Cristina M. Iniesta
Nutricionista
Reg. N° 3162

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.

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	- Nivel Escolar 312 kcal +/- 30 kcal - Edad Escolar 450 kcal +/- 50 kcal - Adolescentes
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	250 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta Cítrica	Fruta Cítrica	Fruta de estación	Maní con miel

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	100 g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	300 gramos

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Cristina M. Iñigo
Nutricionista
Reg. N° 3162

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Fjos/27

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

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	Ensalada de frutas	Crema

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Jopara	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Guiso de fideo con poroto	Chupín de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos	200 gramos	120 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	180 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta Cítrica	Fruta de estación	Dulce de mamón /calabaza	Fruta Cítrica	Ensalada de frutas

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Chupín de pescado	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de mandioca	Vori vori de pollo	Pastelón de papa relleno con carne
Porción para Nivel Inicial	120 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	180 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana con miel	Fruta Cítrica	Arroz con leche	Dulce de membrillo /batata	Fruta de estación

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

Lic. Cristina M.Ínigo
Nutricionista
Reg. N° 3162

Teodosio R. Cómez Báez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Folio 6/27

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

7. Recetario del menú cíclico

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

Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Fideo con Pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar enporciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate,locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo,revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Lic. Cristina M. Lopez
Nutricionista
Reg. Nº 3192

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.

INDEPENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodosio R. Gómez Baez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Fl 07/27

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Lic. Cristina M. [illegible]
Nutricionista
Nº 3182

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA
Teodosio R. Gómez Báez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación*: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Lic. Cristina M. Amigo
Nutricionista
Reg. Nº 37

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.

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Folio 9/27

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 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 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo 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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 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 carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.

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 Palmaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 118
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Cristina M. Quiñonez
Nutricionista

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodorico R. Gómez Núñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

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

				- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 10	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 vacuna 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Lic. Cristina M. Íntiga
Nutricionista
Reg. N° 3162

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodoro N. Gomez Valdez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

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
Jopara **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 12	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** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz	60 g 60 g 30 g 20 g	52 g 32 g 29 g 20 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 754 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py
Nutricionista
N° 3182

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Energía: 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar:	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.

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

Lic. Cristina M. Galeano
Nutricionista
Reg. Nº 3182

INDEPENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Tadeo R. Gómez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

180 gramos				- Retirar del horno y servir.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pescado **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 269 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pescado sin escamas ni espinas Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Cortar el pescado en trozos iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pescado, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Nutricionista
Reg. N° 3162

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodosio R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Fjo 14/22

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca**: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto**: - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Lic. Cristina M. Iniga
Nutricionista
Reg. N° 3162

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.

INTERVENCIA MUNICIPAL VILLETA

Fio 15/17

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Relleno de carne			**Relleno de carne:**
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Tomate	60 g	59 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo, una vez sellada agregar los vegetales (sin tomate) y sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Pastelón de papa relleno con carne	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Rendimiento: 1 porción	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Energía: 290 kcal	**Pastelón de papa**			
	Papa	200 g	134 g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
Peso por porción:	Margarina	5 g	5 g	**Pastelón de papa:**
Nivel inicial 200 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar 300 gramos				- En una bandeja para horno colocar la mitad del puré de papas cubriendo toda la base, colocar el relleno y cubrir con el restante de puré de papas, agregar encima el queso paraguay desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.
				- Retirar del horno y servir.

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

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.

INDEPENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Folio 16/27

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

60 gramos				

Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Remolacha **Zanahoria** **Choclo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

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

Ensalada 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Berro **Tomate** **Zanahoria** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

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.

Dra. Cristina M. Nicolicionisia
Nº 3132

Teodoro R. Gómez Báez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

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

50 gramos				

Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo Tomate Zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensalada 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga Tomate Cebolla Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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.

Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tomate Pepino Zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por	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.

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

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

porción: 55 gramos				

Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Lechuga **Pepino** **Zanahoria** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo **Remolacha** **Zanahoria** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 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.

Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Berro **Tomate** **Cebolla** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Lic. Cristina M. Quiroga
Nutricionista
Reg. Nº 3162

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodoro R. Gómez Ramírez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Unidad de Gestión de Pliegos

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

Peso por porción: 50 gramos				

Postres				
POSTRE 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 63 kcal **Peso por porción:** 70 gramos	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir.

POSTRE 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Naranja **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:** 130 gramos	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

POSTRE 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Mandarina **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 61 kcal **Peso por**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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

porción: 115 gramos				

POSTRE 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.

POSTRE 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Maní con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 160 kcal **Peso por porción:** 35 gramos	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. - Agregar encima miel - Servir.

POSTRE 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Piña **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 53 kcal **Peso por porción:** 104 gramos	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

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

Lic. Cristina M. Iñigo
Nutricionista

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

POSTRE 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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.

POSTRE 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 99 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. - Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza.

POSTRE 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas (piña, naranja, banana) **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. - Servir.

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

Lic. Cristina M. Zaiago
Funcionista
Reg. Nº 3162

INDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Secretaría Ejecutiva
Municipalidad de Villeta

FH092/27

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

100 gramos				

POSTRE 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 115 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

POSTRE 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 79 kcal **Peso por porción:** 30 gramos	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		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	54,4	54,4	54,4	48,96	212,16	2015,52
Ajo	kg	4,08	4,08	3,4	3,4	14,96	142,12

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.

INDEPENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Teodosio Gómez Dell... Jefe de Gabinete Municipal Municipalidad de Villeta

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Gestión de Calidad

Nutricionista Reg. Nº 3162

Folio 23/27

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

Almidón de maíz	kg	0	6,8	0	0	6,8	64,6
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	54,4	115,6	27,2	13,6	210,8	2002,6
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	20,4	13,6	13,6	47,6	452,2
Banana	kg	299,2	149,6	217,6	149,6	816	7752
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	40,8	40,8	40,8	40,8	163,2	1550,4
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0,272	0	0,272	2,584
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0,68	0	0,952	1,632	15,504
Carne vacuna magra *	kg	190,4	81,6	81,6	163,2	516,8	4909,6
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	129,2	122,4	129,2	149,6	530,4	5038,8
Cebollita de hoja	kg	6,8	6,8	6,8	6,8	27,2	258,4
Chocio	kg	13,6	0	13,6	0	27,2	258,4
Clavo de olor	kg	0	0	0,272	0	0,272	2,584
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	61,2	74,8	54,4	54,4	244,8	2325,6
Galleta Molida	kg	0	13,6	0	0	13,6	129,2
Harina de maíz	kg	54,4	54,4	54,4	54,4	217,6	2067,2
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	68	68	646
Laurel	kg	1,088	0,816	0,272	0,816	2,992	28,424
Leche entera	l	0	163,2	27,2	163,2	353,6	3359,2
Lechuga	kg	40,8	81,6	40,8	81,6	244,8	2325,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	68	68	81,6	81,6	299,2	2842,4
Locro	kg	0	0	40,8	0	40,8	387,6
Mamón	kg	0	0	272	0		0
Mandarina	kg	217,6	0	217,6	0	435,2	4134,4
Mandioca	kg	272	0	0	272	544	5168
Maní	kg	27,2	0	0	0	27,2	258,4

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

Lic. Cristina Ortiz
Nutricionista
Reg. N° 3162

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Fdo 24/23

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

Manzana	kg	0	0	0	190,4	190,4	1808,8
Margarina	kg	0	0	0	6,8	6,8	64,6
Melón	kg	0	0	0	408	408	3876
Miel de abeja	l	20,4	16,32	0	16,32	53,04	503,88
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	244,8	244,8	312,8	244,8	1047,2	9948,4
Orégano	kg	0,68	0	1,36	1,36	3,4	32,3
Papa	kg	272	0	272	544	1088	10336
Pechuga de pollo	kg	163,2	163,2	163,2	190,4	680	6460
Pera	kg	0	190,4	0	0	190,4	1808,8
Perejil	kg	0	0	13,6	6,8	20,4	193,8
Pepino	kg	0	54,4	27,2	27,2	108,8	1033,6
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	272	81,6	0	353,6	3359,2
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	27,2	68	47,6	0	142,8	1356,6
Queso	kg	27,2	54,4	95,2	68	244,8	2325,6
Repollo	kg	40,8	40,8	40,8	40,8	163,2	1550,4
Remolacha	kg	54,4	40,8	54,4	40,8	190,4	1808,8
Sal yodada	kg	7,48	8,84	7,48	8,16	31,96	303,62
Tomate	kg	482,8	496,4	503,2	401,2	1883,6	17894,2
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	163,2	122,4	95,2	149,6	530,4	5038,8
Zapallo	kg	81,6	81,6	163,2	81,6	408	3876

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

Nutricionista
Reg. Nº 3162

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Municipalidad de Villeta contratará al profesional nutricionista Calificado para realizar y ejecutar un plan de monitoreo de la calidad e inocuidad de los alimentos durante la preparación y elaboración de los alimentos. Quien emitirá un informe mensual de cada institución, teniendo en cuenta que se cumplan las condiciones sanitarias y de buenas prácticas de manufactura y alimentación saludable en la elaboración del almuerzo escolar.
9.2. Plan de capacitaciones	La elaboración del menú estará a cargo de personas responsables de cocina y deberán contar con capacitación en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) certificada por el INAM conforme a sus normativas vigentes; dicha capacitación correrá por cuenta de la Empresa Proveedora. La elaboración de los menús se realizará en cada Institución Educativa en la modalidad COCINANDO EN LAS ESCUELAS, con mano de obra y materias primas suministradas por la empresa proveedora. El Almuerzo escolar será elaborado en cada Institución por cocineras contratadas y capacitadas.

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.

INDEPENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Dirección de Educación y Ciencias - Alimentación Escolar

Dra. Carmen Ibañez
Intendenta Municipal
Municipalidad de Villeta

Rol 025/27

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

	por parte de la empresa proveedora, las mismas serán responsables de la recepción de los Insumos para la Elaboración de los Menú diario. La Empresa Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un director técnico con título de Tecnólogo de Alimentos, así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificaran in situ el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designará a una Nutricionista Matriculada, a cargo del Control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada Institución con la Empresa Adjudicada, así como la preparación de Informes de situación mensuales durante la ejecución del Contrato.
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 las redes sociales oficiales de la Municipalidad de Villeta, juntamente con medios de prensa radiodifusoras locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

10.1. 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.
10.2. 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.
10.3. Higiene: Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
10.4. 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 aceptarán 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.
10.5. Distribución: Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán 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,

Lic. Cristina M. Luizo
Nutricionista
Reg. N° 3162

Tesorería R. Gómez Ibáñez
Jefe Tesorería Municipal
Municipalidad de Villeta

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

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

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. 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.

INTENDENCIA MUNICIPAL VILLETA

Firma del Gobernador o Intendente

Aclaración: Teodoro R. Gómez Ibáñez
Intendente Municipal
Municipalidad de Villeta

Firma del/la Nutricionista

Aclaración: Lic. Cristina M. Ortega
Nutricionista
Reg. N° 3162

Sello de la institución

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

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

Folio 27/22