Asunción, 25 de ENERO de 2022.

**Nota DGBE N° 82/2022**

Señor
***Aldo Andrés Mareco,*** Intendente
Municipalidad de Los Cedrales
Departamento Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Los Cedrales, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 8279 de fecha 14 de enero de 2022, 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 22/2022*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

**Elaborado por:** Arzacia Olmedo

**Revisado por:** Arzacia Olmedo



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

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

# MEMORÁNDUM DAE N° 37/2022

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

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

**Fecha** : 24 de enero de 2022

**Referencia** : Responder Exp. Xilema N° 8279 – Proyecto de Almuerzo Escolar.

---

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

DICTAMÉN TÉCNICO DGPAE Nº 22/2022, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE LOS CEDRALES – ALTO PARANÁ** , según expediente xilema Nº 8279 de fecha 14 de enero de 2022._

Atentamente._

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández



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

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 28/2022

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

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

FECHA : 21 de enero de 2022.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N° 8.279

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°22/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Los Cedrales según expediente xilema Nº 8.279 de fecha 14 de enero 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 8279
Recibido por: Eimo
Fecha: 24-01-22 Hora: 10:20

**Elaborado por:** Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

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

# DICTAMEN TÉCNICO N° 22/2022

**Referencia:** Expediente Xilema N° 8.279
de fecha 14 de enero de 2022.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Aldo Andrés Mareco Samudio**, Intendente de la Municipalidad de Los Cedrales, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

## 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 | ✓ | |

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Liz Samudio

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

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

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** | | |
| 3.1 | Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación | ✓ | |
| 3.2 | Códigos completos | ✓ | |
| 3.3 | Fuente de financiación | ✓ | |
| **4.** | **Requerimiento nutricional** | | |
| 4.1 | Distribución del aporte calórico por rango etáreo | ✓ | |
| **5.** | **Composición del menú** | | |
| 5.1 | Horario de preparación del menú | ✓ | |
| 5.2 | Horario de distribución | ✓ | |
| 5.3 | Constitución del menú | ✓ | |
| 5.4 | Modalidad del servicio | ✓ | |
| **6.** | **Menú cíclico** | | |
| 6.1 | Menú cíclico con la descripción de todos los componentes | ✓ | |
| **7.** | **Recetario de menú cíclico** | | |
| 7.1 | Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento. | ✓ | |
| **8.** | **Calculo de insumos para el almuerzo escolar** | | |
| 8.1 | Planilla de cálculo de insumos | ✓ | |
| **9.** | **Control de calidad** | | |
| 9.1 | Plan de monitoreo | ✓ | |
| 9.2 | Plan de capacitación | ✓ | |
| 9.3 | Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | ✓ | |
| **10.** | **Modalidad del servicio** | | |
| **Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Condiciones mínimas del servicio requerido | | |
| 10.2 | Procedimiento para la prestación del servicio | | |
| 10.3 | Indicaciones generales | | |
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Liz Samudio

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

| Alimentos preparados en las escuelas | | Cumple | No Cumple |
|---|---|---|---|
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |

## 3. Conclusiones

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

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

**Tabla 2. Resumen del proyecto presentado**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Modalidad | Días |
| 4 | 212 | 2022 | 170 | Alimentos preparados en las escuelas | Lunes a Viernes |

**Elaborado por:** Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio



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

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

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

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

**Es mi dictamen.**

**Lic. Nut. Cassandra Becker**
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: viernes, 21 de enero de 2022

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

**Aprobado por:** Lic. Liz Samudio, Jefa
**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar**
Dirección de Alimentación Escolar

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

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

**Lic. Andrea Milena Fernández**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Liz Samudio



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 LOS CEDRALES
Avda. Próceres de Mayo y Acosta Ñu
RUC 80009774-2
Tel. 0633 220050

Los Cedrales 14 de Enero de 2022

Señor
Director General Sr. Hugo Tintel
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Presente.

Objeto: Contestación al Informe DAE Nº 788/2021

Me dirijo a usted y por su intermedio a donde corresponde, a fin de solicitar la autorización del Ministerio de Educación, por medio de la dirección de Alimentación Escolar. La provisión de almuerzo Escolar, conforme al proyecto que se adjunta a la presente nota.

Cabe destacar que la autorización solicitada constituye un requisito esencial previo al inicio de los tramites de contratación.

Por disponibilidad Presupuestaria, la Municipalidad programó entregar 170 días, en caso que la Municipalidad reciba mas presupuesto se compromete a extender los 188 dias.

Las instituciones beneficiarias cuenta con espacios para la preparación de los alimentos, así también, la Municipalidad adecuará un aula para servir el almuerzo escolar a los alumnos de cada escuela, es decir que este espacio servirá de comedor en el que se servirá los almuerzos a los citados alumnos.

ALDO ANDRÉS MARECO SAMUDIO
Intendente Municipal

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente N° 8279
Fecha 14-01-2022
Recibido Arzacia Olmedo

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

## PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| Departamento*: ALTO PARANA - | Distrito*: LOS CEDRALES |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. Próceres de mayo y Acosta Ñu – Los Cedrales | N° de Tel*: 0633-220050 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*: ALDO ANDRES MARECO SAMUDIO | |
| N° de teléfono de línea baja*: 0633-220050 | N° de celular: 0983-504225 |
| Dirección de correo electrónico*: muni_loscedrales@hotmail.com | |
| Responsable de Alimentación Escolar: Flavia Lujan Mareco Silvero | |
| N° de teléfono de línea baja*: 0633-220050 | N° de celular: 0983-125450 |
| Dirección de correo electrónico*: muni_loscedrales@hotmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez | |
| N° de Registro Profesional*: 4063 | N° de celular: 0973-751685 |
| Dirección de correo electrónico*: patty2007_06@hotmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro).- | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 212 Alumnos.- | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 170 (ciento setenta). | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: inicio del año escolar (marzo de 2022). | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre de 2022. | |
| Presupuesto estimado para el servicio* año 2022: 540.600.000 Gs. (Guaranies quinientos cuarenta millones seiscientos mil). | |
| Precio referencial por plato*: 15.000 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento). | |

**Son campos obligatorios*

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

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



Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Aldo Andrés Mareco Samudio
Intendente Municipal

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

Folio 1

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

Folio 2

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1° y 2° Ciclo | | E.E.B. 3° Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico-Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 1010006 | 7119 | Esc. Bas. Nº 3605 Maria Auxiliadora | Maria Auxiliadora | 5 | 6 | 15 | 26 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 1010018 | 7131 | Esc. Bas. Nº 3599 San José | San José | 9 | 4 | 16 | 14 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 1010007 | 7120 | Esc. Bas. Nº 3607 San Miguel | Pto. Ordonez | 8 | 8 | 41 | 28 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | 1010017 | 7130 | Esc. Bas Nº 3609 San Jorge | Compañía Sociego | 3 | 3 | 10 | 16 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | Sub total | 25 | 21 | 82 | 84 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 46 | | 166 | | | | | | | | | | | | 212 |

Aldo Andres Moreco Samuel
Intendente Municipal

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo 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 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<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal. Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4 Modalidad del servicio de almuerzo escolar | Alimentos preparados en las Escuelas | | |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## 6. MENÚ CÍCLICO

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| Cantidad por ración | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) | Ensalada de Frutas | Turrón de mani | Fruta de estación (Banana) |

Abdo Andrés Moreco Samu
Intendente Municipal

Lic. Patricia Samaniego

**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.

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarin con salsa de carne | Revuelto de Mandioca |
| Cantidad por ración | Nivel Inicial | 70 gramos Picadito + 110 gramos Puré | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 100 gramos Picadito + 160 gramos Puré | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica (Mandarina) | Fruta de estación (Piña) | Fruta de estacion (Banana) |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Guiso de Fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Salsa de legumbres con arroz quesú | Vori Vori de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| Cantidad por ración | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica (Naranja) | Fruta de estación (Banana) | Dulce de Calabaza |

Aldo Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

Lic. Patricia Ramírez

**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/ Pinbebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de PAE

FOLIO 4

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

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Locro | Tallarín con Salsa de pollo | Guiso de poroto con arroz | Vori vori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Cantidad por ración | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Banana) | Fruta cítrica (Naranja) | Fruta de estación (Piña) | Fruta de estación (Banana) |

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

## 7. RECETARIO DEL MENÚ

### Platos Principales

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 297 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>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.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |

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



Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4080

Abdo Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

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

Folio 5

**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 307 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>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 desmenuzado, retira del fuego y servir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con fideo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 271 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Estofado de pollo con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 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 Oficial

Lic. Patricia Romero
Dpto. de Gestión de PAE

Abg. Adolfo Marcos Samudio
Intendente Municipal

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

FOLIO 6

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 257 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con carne**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 340 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>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 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 285 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br><br>3 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0.5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br><br>3 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>0.2 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas:**<br>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |

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



Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4089

Aldo Andres Moreco Samudik
Intendente Municipal

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

Folio 7

**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br><br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br><br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. En el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos, agregar el queso desmenuzado, retirar del fuego y servir |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarin con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:** | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne | <br>70 g<br>60 g | <br>69 g<br>52 g | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales |

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla locote y sal yodada.<br>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.<br><br>**Fideo**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Revuelto de mandioca**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>339 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>50 g<br>20 g<br><br>20 g<br>10 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br>20 g<br><br>18 g<br>8 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>**1 porción**<br><br>**Energía:**<br>**308 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:**<br>**200 gramos**<br>**Edad escolar:**<br>**300 gramos** | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br>Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente). |

Abdo Andres Moreco Samudik
Intendente Municipal



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



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

Folio 9

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

| Menú 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Picadito de carne con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 319 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br><br>Observacion: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate | 80 g<br><br>60 g<br>40 g<br><br>25 g | 70 g<br><br>32 g<br>40 g<br><br>24 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar |



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

www.mec.gov.py

Aldo Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

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



Folio 10

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 398 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br><br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br><br>5 ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>Agregar las bolitas de maíz al caldo.<br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Albóndigas de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>324 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Albóndigas de pollo:**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Galleta molida<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>42 g<br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0.5 g<br>0, 5g<br>c/n | **Albóndigas**<br>Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar<br><br>**Salsa**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales 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 y agregar el orégano.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Locro**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>343 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar: | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo | 80 g<br><br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g | 70 g<br><br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g | Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.<br>Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>Cortar la carne en trozos iguales. Reservar<br>Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo<br>Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada |

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 350 gramos | Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo Tallarin<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con poroto**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>351 kcal | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos.<br>Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. |

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | <br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | <br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>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.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br><br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |

## Ensaladas

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>37 kcal<br>**Peso por porción:**<br>50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>46 kcal<br>**Peso por** | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 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 @MEC

Lic. Patricia Ramírez
Reg. Nro. 4063

Nido Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

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

Folio 13

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **porción:** 50 g | | | | recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** | Remolacha<br>Zanahoria | 40 g<br>20 g | 27 g<br>16 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. |



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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

Abg. Andrés Moreco Samudi
Intendente Municipal

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>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 g | | | | |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: 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** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Lic. Patricia Zaldívar
Dep. Ej. Adm.

Abo. Andrés Morínigo Samudio
Intendente Municipal

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

Folio 16

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>52 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Chocio<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>44 kcal<br>**Peso por porción:**<br>55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>39 kcal<br>**Peso por porción:**<br>60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>43 kcal<br>**Peso por porción:**<br>55 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Aldo Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

Lic. Patricia Zarate
Reg. Nro. 4993

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



Folio 17

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de Vegetales**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

**Postres**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas 1**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 64 kcal | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. 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.

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

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

Abo. Andrés Moreco Samudi
Intendente Municipal

Lic. Patricia Samaniego
Reg. Nro. 4063

**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:** 100 g | | | | |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Turrón de maní**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 152 kcal | Alimento a base de maní (Turrón de maní) | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica** | 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.

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



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

Abg. Andrés Moreno Samuda
Intendente Municipal

Folio 19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 61 kcal | | | | |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 53 kcal | Piña | 200 g | 104 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 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

Abg. Andres Moreco Samudi
Intendente Municipal

Lic. Patricia Samaniego
Red. Mat. 4969



Folio 20

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de calabaza**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>99 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>50 g | **Dulce calabaza**<br>Calabaza<br>Azúcar<br>Clavo de olor<br>Bicarbonato de sodio<br>Agua potable | <br>200 g<br>10 g<br>0,2 g<br>0,2 g<br><br>c/n | <br>102 g<br>10 g<br>0,2 g<br>0,2 g<br><br>c/n | Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas.<br>**Escaldar**. Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente.<br>Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción.<br>Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.<br>Cocinar en una olla tapada hasta que esten listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**Visión:** Institución que brinda educacion integral de calidad basado en valores eticos y democraticos, que promueve la participacion, 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
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

Mbo Andres Morece Samuel
Intendente Municipal

Lic. Patricia Zarate
Reg. No. 4081



Folio 21

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 63 kcal | | | | |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 53 kcal | Piña | 200 g | 104 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Aldo Andrés Moreco Somudio
Intendente Municipal

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

**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)21 454 720 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



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

FOLIO 22

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

## 8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

| | | 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 | | 8,48 | 7,632 | 8,48 | 8,48 | 33,072 | 281,112 |
| Ajo | kg | 0,53 | 0,53 | 0,742 | 0,53 | 2,332 | 19,822 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 13,78 | 3,18 | 18,02 | 8,48 | 43,46 | 369,41 |
| Arveja en granos | kg | 1,06 | 0 | 1,06 | 0 | 2,12 | 18,02 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 2,12 | 0 | 2,12 | 18,02 |
| Banana | kg | 80,56 | 69,96 | 69,96 | 69,96 | 290,44 | 2468,74 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Turrón de maní | kg | 6,36 | 0 | 0 | 0 | 6,36 | 54,06 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 6,36 | 0 | 6,36 | 54,06 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0,0424 | 0 | 0,0424 | 0,3604 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0,0424 | 0,0424 | 0,3604 |
| Carne vacuna magra * | kg | 12,72 | 25,44 | 29,68 | 29,68 | 97,52 | 828,92 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 19,08 | 22,26 | 20,14 | 18,02 | 79,5 | 675,75 |
| Cebollita de hoja | kg | 1,06 | 1,06 | 1,06 | 2,12 | 5,3 | 45,05 |
| Choclo | kg | 2,12 | 0 | 2,12 | 2,12 | 6,36 | 54,06 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0,0424 | 0 | 0,0424 | 0,3604 |
| 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 | 3,18 | 8,48 | 8,54 | 8,48 | 29,68 | 252,28 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 2,12 | 0 | 2,12 | 18,02 |
| Harina de maíz | kg | 8,48 | 8,48 | 8,48 | 8,48 | 33,92 | 288,32 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 10,6 | 0 | 0 | 10,6 | 90,1 |
| Laurel | kg | 0,0848 | 0,1272 | 0,1696 | 0,1272 | 0,5088 | 4,3248 |

**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)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Unidad de Gestión

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063



Julio Andrés Moreno Samaniego
Intendente Municipal

Folio 23

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche entera | L | 0 | 10,6 | 0 | 0 | 10,6 | 90,1 |
| Lechuga | kg | 0 | 5,36 | 6,36 | 12,72 | 25,44 | 216,24 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 10,6 | 10,6 | 10,6 | 10,6 | 42,4 | 360,4 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 8,48 | 8,48 | 72,08 |
| Mamón | kg | 12,72 | 0 | 0 | 0 | 12,72 | 108,12 |
| Mandarina | kg | 0 | 33,92 | 0 | 0 | 33,92 | 288,32 |
| Mandioca | kg | 0 | 42,4 | 0 | 42,4 | 84,8 | 720,8 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 1,06 | 0 | 0 | 1,06 | 9,01 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | L | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | L | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 10,6 | 0 | 36,16 | 38,16 | 86,92 | 738,82 |
| Orégano | kg | 0,106 | 0 | 0,106 | 0,106 | 0,318 | 2,703 |
| Papa | kg | 42,4 | 42,4 | 42,4 | 0 | 127,2 | 1081,2 |
| Pechuga de pollo | kg | 25,44 | 12,72 | 25,44 | 29,68 | 93,28 | 792,88 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 1,06 | 0 | 0 | 1,06 | 9,01 |
| Pepino | kg | 8,48 | 8,48 | 4,24 | 0 | 21,2 | 180,2 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 42,4 | 0 | 42,4 | 84,8 | 720,8 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 6,36 | 6,36 | 4,24 | 4,24 | 21,2 | 180,2 |
| Queso | kg | 8,48 | 9,54 | 4,24 | 5,3 | 27,56 | 234,26 |
| Repollo | kg | 12,72 | 6,36 | 6,36 | 12,72 | 38,16 | 324,36 |
| Remolacha | kg | 16,96 | 14,84 | 16,96 | 21,2 | 69,96 | 594,66 |
| Sal yodada | kg | 1,166 | 1,378 | 1,272 | 1,166 | 4,982 | 42,347 |
| Tomate | kg | 68,9 | 60,42 | 66,78 | 57,24 | 253,34 | 2153,39 |
| Zanahoria | kg | 19,08 | 29,68 | 25,44 | 29,68 | 103,88 | 882,98 |
| Zapallo/calabaza | kg | 25,44 | 12,72 | 55,12 | 25,44 | 118,72 | 1009,12 |

**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.

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



Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

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

Aldo Andres Alonso Samudio
Intendente Municipal

Folio 24

**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

| Describir el sistema de calidad a ser implementado | |
|---|---|
| **Plan de Monitoreo** | El control de calidad del almuerzo consumido por los/las niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad<br>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiologicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida<br>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas<br>-La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificara el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podra cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes |
| **Plan de capacitaciones** | La empresa adjudicada debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista, para entrenar, acompañar y capacitar a los autores que estén involucrados en el servicio en las instituciones educativas, así mismo deberá brindar capacitaciones a los personales encargados en la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAM, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPBS |
| **Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | La Divulgación será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP, Facebook Municipalidad de LOS CEDRALES, sobre toda información relevante para la comunidad (Instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la Agricultura Familiar, Menús, proceso de licitación, etc.) |

## 10. MODALIDAD DEL SERVICIO

**El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor 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 caracteristicas 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 estanterias adecuadas que garanticenla seguridad de los alimentos.

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



Julio Andres Moreco Samudi
Intendente Municipal

Lic. Patricia [illegible]
Reg. Nro. 4203

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

### 10.3 Higiene.

Se establece sistemas de limpieza 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 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.

### 10.5 Distribución

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos, bandeja de acero inoxidable con compartimiento, 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.
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 dispondran para el almacenamiento de los alimentos.

**La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:**
1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)

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



Dido Andres Moreno Samudio
Intendente Municipal

Lic. Pablo [illegible]
Reg. Nro. 4083

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

1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aldo Andrés Marecos Samudio

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez
Registro Profesional N°: 4063

Aldo Andrés Moreco Samudio
Intendente Municipal

Lic. Patricia Romero
Reg. Mo. 4063

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