Asunción, 21 de abril de 2022.

Nota DGBE N° 375/2022

Señora
María Gloria Caballero, Intendente
Municipalidad de Quiindy
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Quiindy, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 132.569 de fecha 12 de abril 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 275/2022*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°403/2022

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

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

Fecha : 20 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 132.569 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°347/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 275/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE QUIINDY DEL DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ,** conforme al expediente xilema N° 132.569 de fecha 12 de abril de 2022.

Atentamente._

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 347/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

FECHA : 20 de abril de 2022.

REFERENCIA : Expediente Xilema N° 132.569

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 275/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 y año 2023 presentado por la Municipalidad de Quiindy según expediente xilema N° 132.569 de fecha 12 de abril 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 132.569
Recibido por: Erma
Fecha: 20-04-22 Hora: 14:20

Elaborado por: Selba Montania **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

DICTAMEN TÉCNICO N° 275/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 132.569
de fecha 12 de abril de 2022.

1. Antecedentes

La Sra. **María Gloria Caballero,** Intendente de la Municipalidad de Quiindy departamento de Paraguarí, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 y año 2023 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	✓	
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	✓	

Elaborado por: Selba Montania **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

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

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		
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	✓	

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2022 y 2023.*

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Liz Samudio

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

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 lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 38 (treinta y ocho); 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
08	687	2022	42	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	42		

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.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Liz Samudio

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

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. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Miércoles, 20 de abril de 2022

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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania **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

Intendencia Municipal
Ciudad de la Amistad, Perla del Ypoá y Capital de la Pelota
Telefax: 0536-282371
Email: muni_quiindy@hotmail.com

Quiindy, 07 de abril de 2022

Sr. Hugo Tintel, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Presente

En mi carácter de intendente municipal de la ciudad de Quiindy, tengo el agrado de dirigirme a Ud y por su intermedio donde corresponda, a fin de remitir el Proyecto Almuerzo Escolar año 2022 – 2023 con los ajustes correspondientes de acuerdo a las sugerencias recibidas según nota DGBE N° 315/2022 de la Dirección General de Alimentación Escolar para su análisis y/o autorización, se anexa además:

- ✓ Carta de Compromiso: Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar
- ✓ Identificación de las instituciones a ser beneficiadas: se realizó una reunión con los directores de las instituciones que no cuentan con cocina comedor, donde los mismos acceden a facilitar un salón para uso exclusivo de la elaboración de los menús y almacenamiento de la materia prima, brindando así alimentos inocuos a los niños/as beneficiadas con el almuerzo escolar. Se adjunta nota firmada por directores.

Sin otro motivo en particular, aprovecho para saludarlo muy atentamente.

María Gloria Caballero
Intendente Municipal de Quiindy

María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. Nº 593.047

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 132569
FECHA 12-04-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Folio 1/38

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 Año 2022 - 2023

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad : Municipalidad de Quiindy	
Departamento*: Paraguarí	**Distrito*: Quiindy**
Dirección del local de la Municipalidad*: Tte. Reclado e/ San Lorenzo	**N° de Tel*:0536282371**
Nombre del Intendente*: María Gloria Caballero	
N° de teléfono de línea baja*: 0536282371	**N° de celular: (0971)777-816**
Dirección de correo electrónico*: muni_quiindy@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista* Rosalía Concepción Rojas Arce	
Nº de Registro Profesional*: 1690	**N° de celular: 0981- 515510**
Dirección de correo electrónico*: ross.cep@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:687 (Seiscientos ochenta y siete)	

- **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2022: 42 Días (Cuarenta y dos) días hábiles escolares.**
- **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2023: 42 Días (Cuarenta y dos) días hábiles escolares.**
- **OBS.:. Considerando el presupuesto/desembolso de FONACIDE con que cuenta la Municipalidad de Quiindy resulta imposible cubrir los días totales previstos del calendario escolar para la provisión del Almuerzo Escolar, teniendo en cuenta lo expuesto más arriba dejamos nuestro**

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. Rosalía Nutricionista Reg. Prof. Nº 1690

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY DEPARTAMENTO EJECUTIVO QUIINDY

María Gloria Caballero Freles
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

Folio 2/38

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

compromiso en realizar todas las gestiones ante las instancias correspondientes para lograr una ampliación de los días en dicha provisión en caso de contar con una mayor disponibilidad presupuestaria.
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2022: 04 de abril2022
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2022: 02 de junio 2022
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: 20 de febrero de2023, inicio primer día de clases (de acuerdo al calendario MEC 2023)
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2023: 21 de Abril 2023
Presupuesto estimado para el servicio*: 317.394.000
Precio referencial por plato*:11.000 Gs (Guaraníes Once mil)
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*

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

Lic. Rosalba Rojas
Notificadora
Reg. Prof. Nº 1000

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

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

Folio 3 /28

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media								
											Bach. Científico	Bach. Técnico-Profesional	Educación Inclusiva	Educación Permanente					
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0910002	6174	Escuela Bàsica Nº 280 Cristòbal Pèrez	Bernardino Caballero	89	88	125	116	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	0910027	6199	Escuela Bàsica Nº 2800 Inmaculada Concepciòn	Jhugua Po'i	6	4	19	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	0910007	6179	Escuela Bàsica Nº 5369 Bernardo Ayala	Amistad	1	4	7	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE

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

Lic. Bogado Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1850

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Año 4

			Vàzquez																
4	0910009	6207	Escuela Bàsica Nº 325 Dona Maria Fleitas de Frutos	Valle Apu'a	10	13	28	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	0910012	6184	Escuela Bàsica Nº 1339 Maria Antonia Candia	Achotei	2	3	8	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
6	0910013	6185	Escuela Bàsica Nº 1340 Cap. De Ing. Alfredo Pla	Costa Hu'u	5	3	13	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
7	0910018	6190	Escuela Bàsica Nº 1345 San Juan Bautista	Curucau	-	-	9	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	0910019	6191	Escuela Bàsica Nº 1847 San Juan Bosco	Quiindy Punta Costa Irala	3	4	14	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
				Sub total	116	119	223	229	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
				Total general	**687**														

Lic. Rosalba Rojas
Nutricionista
Dep. Prot. Soc.

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

Folio 5/8

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	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori- vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 g	200 g	200 g	70 g de salsa + 80 g de fideo	70 g picadito + 110 g de puré
	Edad Escolar	350 g	300 g	300 g	100 g de salsa + 120 g de fideo	100 g picadito + 160 g puré
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De lechuga, tomate y zanahoria	De Repollo, pepino y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Banana	Fruta de estación (Mamón)	Fruta cítrica Naranja	Ensalada de Frutas (**Banana, Naranja y piña)**	Fruta de estación Banana

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de pollo	So' o Apu'a
Cantidad por ración en	**Nivel Inicial**	240 g	70 g salsa + 170 g polenta	200 g	70 g salsa + 80 g fideo	240 g

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
@MECpy

María Gloria Caballero Frete
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 6/28

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

	Edad Escolar	350 g	100 g salsa + 250 g polenta	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De Lechuga, tomate y zanahoria	De Tomate, pepino y zanahoria	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, Pep no y zanahoria
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana	Ensalada de frutas (**Banana, mamón, naranja**)

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori- vori de pollo	Soyo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz	240 g	240 g	70 g salsa + 170 g polenta
	Edad Escolar	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz	350 g	350 g	100 g salsa + 250 g polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De repollo, remolacha y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana	Crema	Fruta de estación Banana

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con carne	Chupín de pollo	Tallarín con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Guiso de fideo con pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 g	120 g	70 g salsa +80 g fideo	240 g	200 g
	Edad Escolar	300 g	180 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g	300 g
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, zanahoria y cebolla	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, tomate y cebolla	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación	Crema	Fruta de estación	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación

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 @MECpy

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 533.047

Lic. Rodolfo Mayo Molondeshata
Reg. Prof. Nº 1600

Folio 7/38

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

	Banana		Banana		Banana

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú **Nombre del Menú:** Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 398 kcal** **240g (Nivel Inicial)** **Peso por porción: 350 g (Edad Escolar)**	- Carne vacuna magra -Zapallo -Harina de maíz -Tomate -Zanahoria -Cebolla - Locote -Queso Py -Aceite -Orégano -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	80g -60g -40g -25g -20g -10g -10g -10g -5g -0,5g -0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-70g -32g -40g -24g -16g -9g -8g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de pigmentos y grasas. Cortar en trozos pequeños. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel, continuar la cocción por 10 min aprox. 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 de vori. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego. Agregar el orégano

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria **Rendimiento:** 1 porción	-Lechuga - Tomate - Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños 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.

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

Mª Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 8/38

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

Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g				

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación: Banana Rendimiento: 1 porción Energía:63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308 kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300 g (Edad Escolar)	- Pechuga de pollo -Tomate -Fideo -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-60g -70g -45g -15g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,3g -c/n	-42g -69g -45g -14g -8g -5g -0,5g -0,5g 0,3g -c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar cebolla, locote y tomate, con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua potable caliente Cocinar hasta que se ablande el fideo (8 min aprox.)

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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 9/38

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

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	-Repollo -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir ***Obs:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada, durante 90 minutos, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación: Mamón Rendimiento: 1 porciòn Energía: 60 kcal Peso por porción: g	-Mamón	-200 g	- 100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción	- Tomate -Arroz -Poroto -Queso Paraguay -Cebolla -Locote	-70g -40g -20g -15g -15g 10g	-69g -40g -20g -15g -14g -8g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, locote, tomate y ajo, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto junto con la sal yodada y agua potable caliente y cocinar hasta que estén blandos, Luego agregar el arroz y cocinar por 10 a 15 min aprox.

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

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY
María Gloris Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

Folio 10/38

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

Energía : 317kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300 g (Edad Escolar)	-Aceite -Cebollita de hoja -Sal yodada -Ajo -Agua potable	-5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	-5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	Por ultimo agregar la cebollita de hoja *OBS.: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja), deberá ser remojada un día antes en agua potable a temperatura natural, o 1 hora antes en agua potable caliente.

Ensaladas

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

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica: Naranja Rendimiento: 1 porción Energía:62 kcal Peso por porción: 1 ración	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

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

Folio 11/38

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne			**Salsa de carne**
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de carne	-Tomate	-70g	-69g	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas. Cortar en porciones iguales.
	-Carne vacuna magra	-60g	-52g	Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales .
	-zanahoria	-20g	-16g	Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar la
	-Cebolla	15g	-14g	cebolla, locote y la sal yodada. Cocinar hasta que
Rendimiento:1 porción	-Locote	-10g	-8g	se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	-Aceite	-5ml	-5ml	Posteriormente agregar agua potable caliente
	-Ajo	-0,5g	-0,5g	hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar por
Energía : 337 kcal	-Sal yodada	0,5g	-0,5g	unos minutos hasta que se forme una salsa roja.
	-Laurel	-0,2g	-0,2g	**Fideo**
Peso por porción:	-Agua potable	-c/n	-c/n	Hervir el fideo en un recipiente con abundante
	FIDEO			agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8
70g de salsa +	-Fideo tallarín	-40g	-40g	minutos aprox hasta que esté al dente. Escurrir
80g de fideo (	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.
Nivel Inicial)	-Agua potable	-c/n	-c/n	Servir
100 g de salsa + 120g de fideo (Edad Escolar)				

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria	-Berro	-30g	-18g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los
	-Tomate	-20g	-19g	demás vegetales en trozos pequeños
	-Zanahoria	-10g	-8g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar
	-Aceite	-3ml	-3ml	con la sal yodada y el aceite. Servir
Rendimiento: 1 porción	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	
Energía: 38kcal				
Peso por porción: 48g				

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.

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 12/85

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

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Fruta Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: 100g	-Piña -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de pollo con puré de papa Rendimiento:1 porción Energía : 285kcal Peso por porción: 70 g de picadito + 110g de purè (Nivel Inicial) 100g de salsa + 160g de puré (Edad Escolar)	**Picadito de pollo** -Pechuga de pollo -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Perejil -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Puré de papas** -Papa -Leche fluida -Margarina -Sal yodada	-60g -60g -20g -15g -10g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200g -50g -5g -0,5g	-42g -59g -16g -14g -8g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -134g 50g -5g -0,5g	**Picadito de pollo** Limpiar el pollo, dejar libre de hueso, piel y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales, sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas Luego agregar tomate, sal yodada y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo), por aprox 20 a 30 min a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua potable caliente y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer puré. Agregar

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.

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 13/28

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

	-Agua potable	-c/n	-c/n	leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 55g	-Tomate -Pepino Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-29g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Nutri. Reg. Prof.

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593|047

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

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

Folio 14/38

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

SEMANA 2

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú :Caldo de pollo con verduras y arroz Rendimiento:1 porción Energía :254 kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Pechuga de pollo -Zapallo -Tomate -Arroz -Zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Cebollita de hoja -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-80g -60g -35g -20g -20g -10g -10g -5ml -5g -0,5g 0,5g 0,2g -c/n	-56g -32g -34g -20g -16g -9g -8g -5ml -5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado, agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel. Cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fugo, agregar la cebollita de hoja.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada: de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Lic. Rosa Nutric. Resp. Prof.

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY DEPARTAMENTO EJECUTIVO QUIINDY

María Gloria Caballero Freire
Intendente
C.I. Nº 593.047

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 @MECpy

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

Folio 15

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

Postres

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía :356 kcal Peso por porción: 70g de salsa + 170g de polenta (Nivel Inicial) 100 g de salsa + 250 g polenta (Edad Escolar)	**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	-70g -60g -10g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g c/n -200ml -40g -15g -10g -2ml -0,5g	-69g -52g -9g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200ml -40g -14g -10g -2ml -0,5g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite, con el ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. Por ultimo agregar el tomate, posteriormente agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie (rojo). Aprox. 20 a 30 min a fuego fuerte, cuidando que no quede sin líquido. Agregar agua potable, si es necesario. ***Polenta*** 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

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

María Gloria Caballero Freles
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 16/38

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

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía:39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía :317kcal	-Zapallo -Poroto seco -Tomate -Zanahoria -Arroz -Queso Paraguay -Cebolla	-60g -20g -25g -20g -40g -15g -10g	-32g -20g -24g -16g -40g -15g -9g	Lavar, pelar y cortar 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, agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la porción el arroz. Retirar la preparación del fuego luego de

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

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-10g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	-8g 5ml -0,5g -0,5g -c/n	unos 10 a 15 min aprox, agregando el queso antes de servir el plato. *OBS.: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 55g	- Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-19g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: NARANJA Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: g	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

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

Folio 18/25

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 292kcal Peso por porción: 70g de salsa + 80g de fideo (Nivel Inicial) 100g de salsa + 120 g de fideo (Edad Escolar)	Salsa de pollo -Pollo -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Fideo** -Fideo -Sal yodada -Agua potable	 -60g -60g -20g -15g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	 -42g -59g -16g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Salsa de pollo Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortarlos en trozos iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar la cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos, hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua potable y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40 kcal Peso por porción: 55g	- Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g 3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .*OBS.: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 4	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.

María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. N° 593.047

Folio 19/38

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

Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú: 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: So 'o Apu'a Rendimiento:1 porción Energía :306 kcal Peso por porción: 240 g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Carne vacuna magra -Zapallo -Tomate -Arroz -Cebolla -Locote -Harina de maíz -Aceite -Orégano -Sal yodada -Ajo -Laurel -Agua potable	-80g -60g -30g -20g -10g -10g -5g -5ml -0,5g -0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-70g -32g -29g -20g -9g -8g -5g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	.Limpiar la carne, dejar libre de pigmentos y grasas. Molinar y reservar Mezclar la carne con la harina de maíz, ajo, la mitad de la sal yodada. Formar las esferas Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las bolitas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, el arroz, el resto de sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar el 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.

MUNICIPALIDAD DE QUIIRU
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIIRU

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

Folio 20/35

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

Ensaladas

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64kcal Peso por porción: 100 g	- Mamón -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir

SEMANA 3

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con papa Rendimiento:1 porción	-Papa -Carne vacuna magra -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Arveja	-200g -60g -60g -20g -20g -10g -5g	-134g -52g -59g -16g -18g -8g -5g	Limpiar la carne dejándola libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo. Una vez sellada agregar el tomate, cebolla, zanahoria, locote , cubrir los ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar las papas , las arvejas y la

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Central de Pal.

Folio 21/28

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

Energía : 319 kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Aceite -Cebollita de hoja -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	-5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 48g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana : 1 porción Energía: 63 kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	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.

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 222/38

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
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz quesu Rendimiento:1 porción Energía : 304kcal Peso por porción: 70g salsa + 100g de arroz (Nivel Inicial) 100g de salsa + 130 g de arroz (Edad Escolar)	**Salsa de legumbres** -Tomate -Poroto -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Arroz Quesu** -Arroz -Queso Py -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	 -70g -20g -15g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml -0,5g -0,5g -c/n	 -69g -20g -14g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml -0,5g -0,5g -c/n	Salsa de legumbres Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear tomate, cebolla, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y terminar la cocción. **Arroz Quesu** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente y cocinar de 10 a 15 min aprox. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien Apagar el fuego ***OBS.:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua de potable hirviendo que se le agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 39kcal Peso por porción: 60 g	-Lechuga -TOMATE Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g 20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el 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.

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 553.047

Folio 223/225

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

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: Naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: g	Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 351 kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	- Pechuga de pollo -Zapallo Harina de maíz -Tomate -Zanahoria -Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Orégano -Ajo Sal yodada -Laurel -Agua potable	-80g -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 trozos pequeños. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aprox 10min Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de 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 vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el 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.

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
@MECpQUIINDY

Mª Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593 047

Folio 24/38

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

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, remolacha y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 44kcal Peso por porción: 55g	-Repollo -Remolacha -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -30g -10g -3ml -0,5g	-24g -20g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, para mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soyo Rendimiento:1 porción Energía : 297kcal Peso por porción:	-Carne vacuna magra -Zapallo -Tomate -Fideo nido -Zanahoria -Queso Py -Cebolla -Locote -Aceite	-60g -60g -30g -15g -20g -15g -10g -10g -5ml	-52g -32g -29g -15g -16g -15g -9g -8g -5ml	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar, picar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar el agua hervida, la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el fideo Revolver lentamente hasta que la preparación este totalmente cocida

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

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. N° 595.047

Folio 25/28

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

240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Orégano -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-0,5g 0,5g -0,5g -c/n	-0,5g -0,5g -0,5g -c/n	Retirar del fuego, agregar el queso desmenuzado y el orégano

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 50g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 ración Energía: 116 kcal Peso por porción: 60g	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de naranja o limón -Vainilla o canela	-120g -10g -5g -c/n -c/n	-120g -10g -5g -c/n -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5min aprox y luego sacar del fuego. Verter la crema en el

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.py

María Gloria Caballero Freles
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 26/38

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

				recipiente, enfriar y servir bien frío.

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

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 55g	-Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-29g -15g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

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 @MECPY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. N° 893.047

Folio 27/38

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

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta : Banana Rendimiento: 1 porciòn Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción Energía : 340kcal Peso por porción: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	- Carne magra vacuna -Tomate -Arroz -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-60g -70g -45g -15g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	-52g -69g -45g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	.Limpiar la carne vacuna. Dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos Saltear la carne con el aceite y el ajo, agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz y revolver. Luego agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 min aprox.)

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

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

Folio 28/38

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

Ensaladas

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

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Banana Rendimiento: 1 Porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Chupín de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 275kcal Peso por porción:	- Papa -Tomate -Pechuga de pollo -Leche fluida -Cebolla -Locote -Queso Py -Aceite -Perejil	-200g -70g -60g -20g -20g -20g -10g -5ml -5g	-134g - 69g -42g -20g -18g -16g -10g -5ml -5g	Limpiar el pollo dejándolo libre de hueso y piel. Cortarlo en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar en finas rodajas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente colocar ordenadamente, la papa, el pollo, luego la cebolla, el locote y tomate por ultimo. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 291/88

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

120g (Nivel Inicial) 180g (Edad Escolar)	-Ajo -Orégano -Sal yodada -Agua potable	-0,5g -0,5g -0,5g -c/n	-0,5g -0,5 g -0,5g -c/n	moderado por 25 a 30 min aprox. Retirar del horno, agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno por 5 min para gratinar. Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla Rendimiento: 1 porción Energía 42kcal Peso por porción: 56g	-Lechuga -Zanahoria -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -16g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 ración Energía: 110kcal Peso por porción: 60g	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de naranja o limón -Vainilla o canela	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 min aprox.

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.

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 30/38

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

				luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio. *OBS. : Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía : 337kcal Peso por porción: 70g de salsa + 80g fideo (Nivel Inicial) 100g salsa + 120 g fideo (Edad Escolar)	Salsa de carne -Tomate -Carne vacuna magra -Zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable ***Fideo*** -Fideo -Sal yodada -Agua potable	-70g -60g -20g -15g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	-69g -52g -16g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable 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 potable y sal yodada y cocinar por 8 min hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por	-Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

Lic. Ana Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

Folio 31/38

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				

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Caldo de poroto con fideo Rendimiento:1 porción Energía : 271kcal Peso por porción: 240g (Nivel Inicial) 350g (Edad Escolar)	-Zapallo -Poroto seco -Tomate -Zanahoria -Fideo nido -Queso Py -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-60g -30g -25g -20g -15g -15g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	-32g -30g -24g -16g -15g -15g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	Lavar y pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, zanahoria y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 min aprox, agregando el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el plato. *OBS.: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua potable a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Gloria Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 32/38

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

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Rendimiento: 1 porción Energía 40kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga -Tomate -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -9g -3ml -0,5g	.Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: Naranja Rendimiento: 1 ración Energía:62kcal Peso por porción: g	-Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308kcal	-Pechuga de pollo -Tomate Fideo -Cebolla -locote -Aceite -Ajo	-60g -70g -45g -15g -10g -5ml -0.5g	-42g -69g -45g -14g -8g -5ml -0.5g	Lavar, sacar la piel, y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo Agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar agua potable.

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.

María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. Nº 593.047

Folio 33/38

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: 200g (Nivel Inicial) 300g (Edad Escolar)	-Sal yodada -Laurel -Agua potable	-0,5g -0,2g -c/n	-0,5g -0,2g -c/n	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 min aprox). Luego retirar del fuego

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 55g	-Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-29g -15g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana Rendimiento: 1 ración Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

María Gloria Caballero Frates
Intendente
C.I. Nº 593.047

Lic. Rosalba
Nutricionista
Reg. PNA

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

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

Folio 34/38

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

8- Calculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año: 2022 - 2023
Institución Educativa: 8 (OCHO)
Nº de comensales: 687
Nº de meses del proyecto: 2.2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	Total para 42 días. Cantidad a proveer en el año 2022
		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	27.48	27.48	27.48	27.48	109.92	230.3
Ajo	Kg	1.72	1.72	1.72	1.72	6.88	15.114
Almidón de maíz	Kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	Kg	27.48	61.83	27.48	30.92	147.71	324.951
Arveja en granos	Kg	0	0	3.435	0	3.435	6.87
Azúcar	kg	0	3.435	6.87	6.87	17.125	37.785
Banana	kg	185.49	109.92	151.14	151.14	597.69	1314.918
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	20.61	20.61	41.22	0	82.44	181.368
Carne vacuna magra *	kg	96.18	96.18	82.44	82.44	357.24	785.928
Cebolla de cabeza	kg	48.09	48.09	54.96	65.265	216.405	476.091
Cebollita de hoja	kg	3.435	3.435	3.435	0	10.305	22.671
Fideo	kg	58.395	27.48	10.305	68.7	164.88	362.736
Harina de maíz	kg	27.48	30.915	54.96	0	113.355	249.381
Harina de trigo	kg	0	0	3.435	3.435	6.87	14
Laurel	kg	0.6183	0.5496	0.2748	0.4122	1.8549	4.08078
Leche entera	l	34.35	68.7	82.44	96.18	281.67	619.674
Lechuga	kg	41.22	41.22	20.61	41.22	144.27	317.394
Locote	kg	34.35	34.35	34.35	41.22	144.27	317.394
Mamón	kg	91.78	41.22	0	0	133	307.22
Melón	kg	206.1	0	0	0	206.1	453.42
Naranja	kg	158.01	158.01	123.66	96.18	535.86	1178.892
Orégano	kg	0.1765	0	0.353	0.1765	0.706	1.5532
Papa	kg	137.4	0	137.4	137.4	412.2	906.84

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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.

Gloria Caballero Freles
Intendente
C.I. Nº 593.047

MUNICIPALIDAD DE QUIIQUIO
DEPARTAMENTO DE ALMACENES
QUIIQUIO

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 35/38

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

Pechuga de pollo	kg	82.44	96.18	96.18	82.44	357.24	785.928
Perejil	kg	3.435	0	0	0	3.435	7.557
Pepino	kg	27.48	27.48	13.74	13.74	82.44	181.368
Piña	kg	41.22	0	0	137.4	178.62	392.964
Poroto	kg	13.74	13.74	13.74	20.61	61.83	136.026
Queso	kg	17.175	17.175	30.915	17.175	82.44	181.368
Repollo	kg	20.61	20.61	20.61	41.22	103.05	226.71
Remolacha	kg	0	0	20.61	0	20.61	45.342
Sal yodada	kg	4.122	4.122	4.122	3.7785	16.1445	35.5179
Tomate	kg	264.495	212.97	237.015	271.365	985.845	2168.859
Zanahoria	kg	48.09	82.44	75.57	61.83	267.93	589.446
Zapallo/calabaza	kg	41.22	82.44	82.44	41.22	247.32	544.104

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

9- Control de calidad y participación social

	Descripción
a. Plan de Monitoreo	Los controles serán realizados durante todo el lapso de provisión del almuerzo escolar, en forma semanal en cada institución beneficiada, por parte de la nutricionista contratada por el municipio, verificando el cumplimiento de las normas de buenas prácticas de manufacturas de las operarias, durante todo el proceso de elaboración y al momento de servir los alimentos, la misma deberá verificar que la materia prima recepcionada cumplan los criterios correspondientes. También deberá realizar un informe detallado y presentar al municipio en forma mensual. De igual manera la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles respectivos mediante su profesional y elevar un informe detallado al municipio.
b. Plan de capacitaciones	La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargados de la producción y distribución de los alimentos de acuerdo a las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.
c. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La divulgación del servicio se realizara en forma constante por medio de la página oficial de la Municipalidad (Instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la Agricultura familiar, menús, proceso de licitación, y toda información relevante en relación a la misma).

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1490

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO

María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. Nº 533.047

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

Folio 36/38

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

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

. **La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas):** La elaboración del almuerzo escolar es realizada en cada institución beneficiada, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad. Se tiene especial cuidado en cuanto a la:

a) Recepción

Donde en la selección de la materia prima, se tiene en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplan con dichas normativas.

b) Almacenamiento

Se tiene en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminados, reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con equipos de frío, estantes; para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.) proveídos por la empresa contratada.

c) Higiene

Se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d) Pre elaboración y Elaboración

En este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será desde las 07:00 horas. Se cuenta con los utensilios necesarios provistos por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentarias adecuada para el personal de cocina. La elaboración del Almuerzo Escolar será realizada en cada 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.

e) Distribución

Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12:00 para el turno mañana y 12:00 a 13:00 hs turno tarde, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo como así también la calidad de los

Lic. Rosalía Báez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1195

ALCALDIA DE QUIINDY
GABINETE EJECUTIVO
QUIINDY
María Gloria Caballero Frutos
Intendente
C.I. Nº 593.047

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Apio de Gestión de Mi

Folio 37/38

mismos. Se utilizan utensilios no tóxicos (platos de plásticos, cucharas, un pote plástico para la ensalada y otro para el postre) que serán proveídos por la empresa contratada.
Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos durante todas las etapas (desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución, y posterior limpieza del área utilizada asegurando así la inocuidad de los mismos.

f) Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa

- Heladeras y congeladores
- Cocina/ fogón
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, los mismos deben ser de material no contaminante
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas diferenciadas para cortar carne y vegetales, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar/ evitar la utilización de utensilios de madera
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas), aptos para entrar en contacto con los alimentos
- Basureros con bosas y tapas

g) Procedimientos para la prestación de servicio

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC
- Almacenar adecuadamente cada ingrediente conforme a la naturaleza requerida para cada producto (temperatura ambiente, refrigerada o congelada)
- Preparar el menú correspondiente a cada día, llevar a la práctica las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, calzados, entre otros)
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes utilizando los utensilios como platos y cubiertos (cuchara)
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza y posterior desinfección, luego de finalizado el servicio
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las instituciones beneficiadas, deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene y salubridad
- 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)
  - 1 (UN) Personal para la limpieza y desinfección de los utensilios y del espacio (demanda: 1 por institución educativa)
  - 1 (UN) Profesional nutricionista (demanda: 1 profesional por cada 1.000 estudiantes)

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY
DEPARTAMENTO EJECUTIVO
QUIINDY

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

María Gloria Caballero Fretes
Intendente
C.I. Nº 593.047

Lic. Rosalía Rojas
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1590

Firma de la Nutricionista
Aclaración

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

Folio 38/38