Asunción, 12 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 437/2022

Señor
Carlos Medina Dominguez, Intendente
Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 169.668 de fecha 09 de mayo 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 333/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA 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

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°487/2022

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

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

Fecha : 12 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 169.668– **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°422/2022,** en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 333/2022,** referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE DR.JUAN MANUEL FRUTOS DEL DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ,** conforme al expediente xilema N° 169.668 de fecha 09 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°422 /2022

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

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

FECHA : 11 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°169668

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°333/2022** referente a LA ACTUALIZACIÓN DE FECHA DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos según expediente xilema N°169668 de fecha 09 de mayo del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 169668
Recibido por: Modesta
Fecha: 12/05/2022 Hora: 10:13

Elaborado por: Noelia Romero **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°333/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 169668
de fecha 09 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Carlos Medina Domínguez,** Intendente de la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos, presenta nota con expediente xilema N°169668 de fecha 09 de mayo del 2022, pedido de Actualización de fecha del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, según Nota DGBE N°170/2022 en fecha 25 de febrero del año 2022.

Tabla.1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado, según Nota DGBE N° 170/2022 en fecha 25 de febrero del 2022.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
18	665	2022	35	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Fuente: Nota DGBE N°170/2022 de fecha 25 de febrero del año 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 **La actualización de fecha solicitada del Proyecto de almuerzo escolar hace referencia A** la solicitud de cancelación de la Nota DGBE N°170/2022 de fecha 25 de febrero del año 2022 debido a que feneció la vigencia del mismo para realizar los trámites administrativos correspondientes; a su vez cambian fecha de inicio de provisión del mes marzo al mes de mayo.

3. Conclusiones

Teniendo en cuenta el análisis de los criterios técnicos del proyecto presentado, éste deberá ajustarse específicamente en los aspectos detallados en la Tabla N° 1 del punto 2 de este dictamen técnico, considerando lo establecido en la **Resolución MEC N° 370/20 y Resolución N° 734/20** de Lineamientos técnicos, nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP. Posteriormente debe volver a remitir el proyecto a esta instancia con los ajustes solicitados, a fin de emitir su autorización correspondiente.

En ese sentido, considerando que corresponde la actualización solicitada, a fin de que siga su curso del llamado a licitación, 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.

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación 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.

Tabla.2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
18	665	2022	35	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.
En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

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

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Miércoles, 11 de mayo 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.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

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.

MUNICIPALIDAD DR. JUAN MANUEL FRUTOS
Dpto. Caaguazú – República del Paraguay
Avda. Bernardino Caballero e/ Independencia Nacional y Mariscal López
Telefax (0524) – 225207, 225280

Dr. Juan Manuel Frutos, 04 de mayo de 2022.-

Señor:
Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE:169668
FECHA:09/05/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente del Distrito de Dr. Juan Manuel Frutos, a objeto de solicitar la AMPLIACIÓN de la fecha de autorización para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del FONACIDE, teniendo en cuenta que según NOTA DGBE N° 170/2022 la fecha de inicio de provisión del servicio del almuerzo, es marzo y actualmente no se cuenta con un tiempo estimado para la licitación, por lo que sugiero **modificar el plazo de inicio de provisión de mayo a agosto**. -

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.-

CARLOS MEDINA DOMÍNGUEZ
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 1/31

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*: CAAGUAZU	**Distrito*: DR. JUAN MANUEL FRUTOS**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Bernardino Caballero e/ Independencia Nacional y Mcal López	**N° de Tel*:0524-225207**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Carlos Medina Domínguez	
N° de teléfono de línea baja*: (0524) 225207	**N° de celular:** 0971-641570
Dirección de correo electrónico*:munijmf@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	**N° de celular:** 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 18	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 665 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 35	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: MAYO 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: AGOSTO 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 314.212.500 Gs. para el 2.022	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% 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

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

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.

Fdio 2/31

Scanned with CamScanner

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

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre Jardin - Jardin - 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	0506015	3581	Escuela Bas. N° 1894 Gral. Bernardino Caballero	Guaviyu	2	2	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	0506022	3591	Escuela Bas. N° 2140	Ybyra Poca	2	2	19	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	0506016	3585	Escuela Bas. 1918 San Isidro	San Isidro	1	3	15	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	0506024	3593	Escuela Bas. N° 2652 Prof. T.F. de Moral	Santa Rosa	4	4	14	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	0506018	3587	Escuela Bas. N° 1920 Fray Luis de Bolaños	San Antonio	-	-	10	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
6	0506019	3588	Escuela Bas. N° 1989 Mcal. Francisco Solano López	Lopez'i	4	4	24	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
7	0506038	3807	Escuela Bas. N° 4131	María Auxiliadora	-	-	3	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	0506030	3599	Escuela Bas. N° 3523 S/N	San Miguel Segunda	2	2	7	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
9	0506032	3801	Escuela Bas. N° 3533	Santa Maria	2	2	10	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

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

			Dip. J. O. Riquelme															
10	0506007	3576	Escuela Bas. Nº 986 Coronel Panchito López	Puentecito	-	-	7	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
11	0506014	9583	Escuela Bas. Nº 3532 Pablo Roberto Servin	Palito	-	-	17	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
12	0506017	3586	Escuela Bas. Nº 1919	Ykuapora	1	2	6	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
13	0506026	3595	Escuela Bas. Nº 2849	Guyraungua	17	21	42	30										FONACIDE
14	0506066	16843	Escuela Bas. Nº 7953 Vya Renda	Nueva Esperanza	-	-	11	3										FONACIDE
15	0506046	11139	Escuela Bas. Nº 6228 Alejandro Villalba Gauto	Punta Pora	4	4	19	19										FONACIDE
16	0506010	3579	Escuela Básica Nº 1.607 Niño Jesús	Jukyry	-	-	8	4										FONACIDE
17	0502216	11139	Escuela Básica Nº 7.516 Augusto Roa Bastos	Asentamiento San Valentin	15	15	30	30										FONACIDE
18	0506012	3581	Escuela Básica N°1751 Juan Ramón Collante	San Antonio	4	8	23	25										FONACIDE
				Sub total	58	69	285	253										
				Total general	665				0		0		0		0		0	

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

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	
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		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de porotó con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	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
	Adolescentes					
Ensalada		Repollo 30 gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Bananas	Dulce de Calabaza	Mandarina	Bananas	Bananas

SEMANA 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de porotó con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca

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

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

6/32

Folios 131

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

Cantidad por ración en gramos	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
	Adolescentes					
Ensalada		Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Bananas	Piña	Mandarina	Bananas	Bananas

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	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
	Adolescentes					
Ensalada		Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla10 gr, Aceite 3 gr, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Zanahoria 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Bananas	Ensalada de Fruta	Naranja	Bananas	Bananas

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

Folio 6/31

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	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	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
	Adolescentes					
Ensalada		Remolacha 40gr, zanahoria 20gr, cebolla 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Tomate 20gr, Zanahoria 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla10 gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Mandarina	Bananas	Naranja	Bananas	Bananas

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.

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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

Folio 6

Escaneado con CamScanner

Folio 7/31

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

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan ...

7. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sayo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moler y reservar.
	Zapallo			Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	60 g	52 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar
	Arroz	30 g	29 g	hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	20 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el
	Queso	20 g	16 g	arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.
	Paraguay	15 g	15 g	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Cebolla			Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Orégano	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

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

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.

Escaneado con CamScanner

Folio 7

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · UNIDAD DE GESTIÓN DE PROGRAMAS

Folio 8/31

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

	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	50 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
Energía: 271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
				Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate,
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta
	Zanahoria	20 g	16 g	cubrir los ingredientes.
	Cebolla	20 g	18 g	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Energía: 257 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300	Sal yodada	0,5g	0,5g	

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.

Escaneado con CamScanner

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

Fs 9/31/32

Paraguay de la gente

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

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	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)
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 150 g puré	Picadito de pollo			**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. 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. 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. **Puré de papas** 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.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	15 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas	200 g	134 g	
		50 ml	50 ml	
	Papa	5 g	5 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.

Fdo 9

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 10/31
1/32

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

	Leche fluida	0,5 g	0,5 g	
	Margarina	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne			Salsa de carne Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. 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 último 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. Polenta. Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla			
	Locoté	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable			
	Harina de maíz	200 ml	200 ml	
	Cebolla	40 g	40 g	
	Queso	15 g	14 g	
	Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 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.

Escaneado con CamScanner

Folio 11/31
12/32

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

	Paraguay			del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	yodada.
256 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en
Nivel inicial: 240	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	agua caliente.
gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar:				
360 gramos				

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne			Salsa de carne:
				Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en
	Tomate	70 g	69 g	porciones iguales.
Tallarín con salsa	Carne vacuna	60 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
de carne	magra			Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y
	Zanahoria			sal yodada.
Rendimiento: 1	Cebolla	20 g	20 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
porción	Locote	15 g	14 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los
	Aceite	10 g	8 g	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la
Energía:	Ajo	5 ml	5 ml	salsa roja.
337 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
Nivel inicial:70g salsa		c/n	c/n	
+ 80 g fideo	Fideo			
Edad escolar:100 g	Fideo tallarín			Fideo
salsa + 120 g fideo	Sal yodada	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el
		c/n	c/n	fideo con la salsa. Servir.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
mandioca	Huevo*	50 g	50 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos
	Queso	20 g	20 g	similares y cocinar hasta que esté blando.
Rendimiento: 1	Paraguay	20 g	18 g	
porción	Cebolla	10 g	8 g	Revuelto:
	Locote	5 g	5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Energía:	Cebollita de			Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén

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.

Escaneado con CamScanner

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

389 kcal	hoja	3 ml	3 ml	demas.
	Aceite	0,5 g	0,5 g	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	pequeños.
Nivel inicial: 170	Sal yodada	c/n	c/n	Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo
gramos	Agua potable			este totalmente cocido (cuagulo).
Edad escolar: 250				
gramos				150 g de huevo corresponde a 1 unidad

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1	Fideo	45g	45g	Sellar la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate,
porción	Cebolla	15g	14g	locote con la sal yodada.
	Locote	10g	8g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver
Energía:	Aceite	5ml	5ml	un poco y luego agregar el agua.
308 kcal	Ajo	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos
	Sal yodada	0,5g	0,5g	aproximadamente)
Peso por porción:	Laurel	0.2g	0.2g	
Nivel inicial: 200	Agua potable	c/n	c/n	
gramos				
Edad escolar: 300				
gramos				

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa	Picadito de carne			Picadito de carne:
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate			Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los
	Zanahoria	60 g	59 g	vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén
Energía:	Cebolla	20 g	15 g	blandas.
276 kcal	Locote	15 g	14 g	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir
	Perejil o	10 g	8 g	los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga
Peso por porción:	cilantro	5g	5g	salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30
Nivel inicial:70 g	Aceite			minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
picadito + 110 g puré	Ajo	3 ml	3 ml	Agregar agua si es necesario.
Edad escolar:100 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
picadito + 160 g puré	Laurel	0,5 g	0,5 g	

Municipalidad Dr. Juan M. Frutos
Carlos Medina D.
Intendente

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. 16
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Escaneado con CamScanner

Fdo 12

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

Fdo 13/34

14/32

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

	Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	**Puré de papas** 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.
	Puré de papas			
	Papa			
	Leche fluida	200 g	134 g	
	Margarina	50 ml	50 ml	
	Sal yodada	5 g	5 g	
	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres			**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Tomate	70 g	69 g	
	Poroto	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

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

Folio 14/31

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

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Albóndigas			Albóndigas
Albóndigas de pollo	de pollo:			Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
con arroz	Tomate	70 g	69 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar
	Pechuga de	60 g	42 g	bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme.
Rendimiento: 1	pollo			Reservar.
porción	Cebolla	15 g	14 g	
	Galleta molida	10 g	10 g	Salsa
Energía:	Locote			Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ½
324 kcal	Aceite	10 g	8 g	diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar
	Ajo	3ml	3ml	hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez
Nivel inicial:	Laurel	0,5 g	0,5 g	cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
70 g salsa s3 bolitas)	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
+ 90 g de arroz		c/n	c/n	Arroz
Edad escolar:				Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y
100 g salsa (4	Arroz			agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos
bolitas) + 130 g de	Arroz			aproximadamente. Apagar el fuego.
arroz	Aceite	45 g	45 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.

Carlos Medina L.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Folio 14

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 15/31

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

	Ajo	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0, 5g	
		c/n	c/n	

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Carne vacuna magra	80 g	70 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.
Locro	Zapallo			
	Locro	60 g	32 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
Rendimiento: 1	Tomate	40 g	40 g	Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
porción	Zanahoria	25 g	24 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
	Cebolla	20 g	16 g	Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando.
Energía:	Locote	10 g	9 g	Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar
343 kcal	Aceite	10 g	8 g	hervir por 15 minutos aprox.
	Cebollita de	5 ml	5 ml	Por último, agregar cebollita de hoja, y sal yodada.
Peso por porción:	hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial: 240	Ajo			
gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Laurel	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de			Salsa de pollo:
Tallarín con salsa	pollo			Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones
de pollo	Pollo	60 g	42 g	iguales.
	Tomate	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y
porción	Cebolla	15 g	14 g	sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar
	Locote	10 g	8 g	tomate y laurel.
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los
292 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	salsa roja.
Peso por porción:	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Nivel inicial:70g salsa	Agua potable	c/n	c/n	

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

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

+ 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sallear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por 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 Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a

Lic. Silvia Verónica Rivero
Nutricionista
Reg. Prof. 4 EM

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Gr. Juan M. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

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

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

	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
		200 g	116 g	**Mandioca:**
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	60 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esto blando.
	Carne vacuna	60 g	59 g	
Rendimiento: 1	magra	15 g	14 g	**Guiso de mandioca:**
porción	Tomate	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en
	Cebolla	5 ml	5 ml	cubos.
Energía:	Locote	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
363 kcal	Aceite	0,5 g	0,5 g	Saltear la carne en el aceite y ajo.
	Ajo	0,2 g	0,2 g	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar
Peso por porción:	Sal yodada	c/n	c/n	hasta que estén llenos. Incorporar la mandioca previamente
Nivel inicial: 170	Laurel			cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos
gramos	Agua potable			más aproximadamente.
Edad escolar: 250				Agregar agua si es necesario.
gramos				

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Rendimiento: 1	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en
porción	Zanahoria	10 g	8 g	un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda
Energía:	Sal yodada	0,6 g	0,6 g	sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la
37 kcal				aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g				

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en
Rendimiento: 1	Tomate	20 g	19 g	cubos pequeños.
porción	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

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.

Carlos Medina L.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Escaneado con CamScanner

Edic 18/31

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

Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Fhio 18

Escaneado con CamScanner

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

Fhio 19/31

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: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad de Juan E. Frutos

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.

Escaneado con CamScanner

Fdo 20/31
21/32

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: 50g				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. F

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.

Escaneado con CamScanner

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

Fdo 21/31
22/34

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

Peso por porción: 50 g				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Escaneado con CamScanner

Folio 22/31

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

Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetalas. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda

Carlos Medina R.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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 22

Escaneado con CamScanner

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

Folio 23/31

Peso por porción: 50 g				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 Rendimiento: 1 porción Energía: 128 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de calabaza Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. María [illegible] Roberto
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2190

Prof. Dr. Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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

Folio 27

Escaneado con CamScanner

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

ESP 24/31

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

126 kcal				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	2 bananas	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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 24

Escaneado con CamScanner

Folio 25/31

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

1 porción **Energía:** 126 kcal				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja banana	60 g 60 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

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.

Fdo 25

Escaneado con CamScanner

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

Fdo 26/31

Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Nora Graciela Benítez Sánchez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2238

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	26,6	23,94	26,6	23,94	101,08	176,89
Ajo	kg	1,6625	1,6625	1,6625	1,6625	6,65	11,6375
Almidón de maíz	kg	3,325	0	3,325	0	6,65	11,6375
Arroz	kg	43,225	9,975	43,225	9,975	106,4	186,2
Arveja en granos	kg	3,325	0	3,325	0	6,65	11,6375
Azúcar	kg	6,65	0	6,65	0	13,3	23,275
Banana	kg	219,45	219,45	252,7	215,55	907,15	1587,513
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,133	0	0,133	0	0,266	0,4655
Canela	kg	0	0	0	0	0	0

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

Folio 26

Escaneado con CamScanner

Folio 27/31

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

Carne vacuna magra *	kg	79,8	79,8	39,9	79,8	279,3	488,775
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	59,85	69,825	59,85	69,825	259,35	453,8625
Cebollita de hoja	kg	3,325	3,325	3,325	3,325	13,3	23,275
Choclo	kg	6,65	0	6,65	0	13,3	23,275
Clavo de olor	kg	0	0,133	0	0,133	0,266	0,4655
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	19,95	19,95	34,9125
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	9,975	26,6	9,975	26,6	73,15	128,0125
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	26,6	26,6	26,6	26,6	106,4	186,2
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	33,25	0	33,25	66,5	116,375
Laurel	kg	0,266	0,399	0,266	0,399	1,33	2,3275
Leche entera	l	79,8	33,25	79,8	33,25	226,1	395,675
Lechuga	kg	0	19,95	0	19,95	39,9	69,825
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	33,25	33,25	33,25	33,25	133	232,75
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	133	133	232,75
Mandarina	kg	106,4	106,4	0	52	264,8	463,4
Mandioca	kg	0	133	0	133	266	465,5
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,325	0	3,325	6,65	11,6375
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	0	0	33,25	16	49,25	86,1875
Orégano	kg	0,3325	0	0,3325	0	0,665	1,16375
Papa	kg	133	133	133	133	532	931
Pechuga de pollo	kg	79,8	39,9	79,8	39,9	239,4	418,95
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,325	0	3,325	6,65	11,6375
Pepino	kg	26,6	26,6	26,6	26,6	106,4	186,2
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	133	0	0	133	232,75
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	19,95	19,95	19,95	19,95	79,8	139,65
Queso	kg	26,6	29,925	26,6	29,925	113,05	197,8375
Repollo	kg	39,9	19,95	39,9	19,95	119,7	209,475
Remolacha	kg	53,2	46,55	53,2	46,55	199,5	349,125
Sal yodada	kg	3,6575	4,3225	3,6575	4,3225	15,96	27,93

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Fl 27

Escaneado con CamScanner

Fl 28/31

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

Tomate	kg	216,125	189,525	216,125	189,525	811,3	1419,775
Zanahoria	kg	73,15	93,1	73,15	93,1	332,5	581,875
Zapallo/calabaza	kg	212,8	39,9	212,8	39,9	505,4	884,45

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

9. **Control de calidad y participación social**

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyere conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.-
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos. La Nutricionista de la empresa Adjudicada realizará las capacitaciones correspondientes a las Cocineras y el plantel de personal, encargados de la ejecución del proyecto.-
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. **Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**
ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

Lic. Karla Vargas Jacquet
Asesor Técnico
Reg. Prof. N° 2330

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democrát 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
@MECoficial

28
Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Fls 28

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN ESCOLAR

Fls 29 /31

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

10.1 Recepción:
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

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

10.3 Higiene.
Se establece sistemas de limpieza 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 postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones 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, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Carlos Medina
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles.

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.

Fdo 29

Escaneado con CamScanner

Fdo 30/31

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

escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Carlos Medina Domínguez
Sello de la institución

Carlos Medina D.
Intendente
Municipalidad Dr. Juan M. Frutos

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

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.

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR