Asunción, 03 de julio de 2023.

Nota DGBE N° 650/2023

Señor
Alcides Riveros, Intendente
Municipalidad de Fernando de la Mora
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Fernando de la Mora, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 178.914 de fecha 29 de junio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 347/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

MEMORÁNDUM DAE N°636/2023

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

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

Fecha : **03** de julio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°178.914/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°493/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°347/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL**, según expediente de referencia de fecha 29 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 178.914/23
Recibido por: Iarin
Fecha: 03/07/23 Hora: 09:34

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº374 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DGPAE N°493/2023

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

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

FECHA : 30 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°178914 de fecha 29 de junio de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°347/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Fernando de la Mora a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 178 914
Recibido por: Rima
Fecha: 03-07-23 Hora: 07:00

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez

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, Eto. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595) 21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°347/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 178914
de fecha 29 de junio de 2023.

1. Antecedentes

El Sr **Alcides Riveros,** Intendente de la Municipalidad de Fernando de la Mora del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023.-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez

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

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

4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

*El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024. Dos instituciones educativas seleccionadas según Resolución MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA ALMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR **EXTENDIDA.**

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Claudia Benítez

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 24 (veinticuatro); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
02	403	2023	94	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio del plato servido.
		2024	180		

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Claudia Benítez

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

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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Jueves, 29 de junio de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Claudia Benítez

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

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

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted en nombre de la Intendencia Municipal de Fernando de la Mora, Departamento de Central y por su intermedio donde corresponda a los efectos de hacer referencia a la Nota DGPAE Nº 232/2021 sobre el Proyecto de Implementación de Almuerzo Escolar en el ítem "Tiempo de provisión de servicio" aclaramos que la Municipalidad de Fernando de la Mora dispone actualmente un presupuesto de Gs 2.000.000.000 y atendiendo al histórico de precios referenciales adjudicados en los distritos de la zona nuestra estimación de días de provisión cubriría los años 2023 y 2024 para las instituciones designadas.

Así mismo esta municipalidad en caso de contar con una nueva disponibilidad presupuestaria posterior a la solicitud de este proyecto se compromete a ampliar las instituciones para la provisión que puedan darse a fin de que se pueda llegar a tener una mayor sostenibilidad de este proyecto.

Sin otro particular, en espera de una respuesta favorable, aprovechamos para saludarle y desear el mayor de los éxitos en sus funciones.

ALCIDES RIVEROS
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 1/24

Municipalidad de Fernando de la Mora

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

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted en nombre de la Intendencia Municipal de Fernando de la Mora, Departamento de Central y por su intermedio donde corresponda, a los efectos justificar la elección para provisión de Almuerzo Escolar a 2 (dos) instituciones que forman parte de la micro planificación, estas serían la Esc. Básica N°4822 Ita Ka'aguy y Esc. Básica N° 1823 San Vicente Ferrer, debido a que ambas cuentan con jornada extendida.

Sin otro particular, en espera de una respuesta favorable, aprovechamos para saludarle y desear el mayor de los éxitos en sus funciones.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA • INTENDENCIA •

Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS • DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR • REPUBLICA DEL PARAGUAY

Fdio 2./24

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad

Departamento*: CENTRAL **Distrito*:** FERNANDO DE LA MORA

Dirección del local de la Municipalidad*: AVENIDA MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA ESQUINA CAPITAN MONTIEL. **N° de Tel*:** 021 522-143

Nombre del Intendente*: ALCIDES RAMON RIVEROS CANDIA

N° de teléfono de línea baja*: 021 522-143 **N° de celular:**

Dirección de correo electrónico*: morauoc2016@hotmail.com

Nombre del/la nutricionista*: Laura Ruiz Diaz Fretes

N° de Registro Profesional*: 160 **N° de celular:** (0991)517113

Dirección de correo electrónico*:

2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (doble escolaridad)

Cantidad de estudiantes beneficiados*: 490

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:

2023: 94 días: 37 882 raciones

2024: 180 días:72.540 raciones

Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: 24/07/2023

Fecha estimada de finalización de la provisión2023*: 30/11/2023

Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: 26/02/2024

Fecha estimada de finalización de la provisión2024*: 30/11/2024

Presupuesto estimado para el servicio*2023: 600.000.000

Presupuesto estimado para el servicio*2024: 1.200.000.000

Precio referencial por plato*: 13.980

% 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

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

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Diaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Fdo 03/24

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	FONACIDE
1	1103011	7701	Escuela Básica Nº 4822 Ita Ka'aguy	Oficial	Central	Fernando de la Mora	Ita Ka'aguy	Urbana	0	0	113	73	0	0	0	0	0	0	0	0	FONACIDE
2	1103049	7739	Escuela Básica N° 1823 San Vicente Ferrer	Oficial	Central	Fernando de la Mora	Ita Ka'aguy	Urbana	0	0	117	100	0	0	0	0	0	0	0	0	FONACIDE
								Sub total	0	0	230	173	0	0	0	0	0	0	0	0	
								Total general	0		403		0		0		0		0		

Lic. Melides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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 etario.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	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	Alimentos Ofrecidos por el servicio del plato servido	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
	1 Lunes	**2 Martes**	**3 Miércoles**	**4 Jueves**	**5 Viernes**
Plato Principal	VORI VORI DE CARNE	GUISO DE ARROZ CON POROTO	TALLARIN CON SALSA DE POLLO	SALSA DE CARNE CON ARROZ	PICADITO DE POLLO CON PAPA
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	BANANA	MANDARINA	BANANA	CREMA	BANANA

SEMANA 2					
	6 Lunes	**7 Martes**	**8 Miércoles**	**9 Jueves**	**10 Viernes**
Plato Principal	SOYO	TALLARIN CON SALSA DE POLLO	GUISO DE MANDIOCA CON CARNE	SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU	GUISO DE FIDEO CON CARNE
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	70 g salsa + 100 g de arroz	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	250 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	BANANA	DULCE MEMBRILLO BATATA	BANANA	NARANJA	BANANA

SEMANA 3

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

Lic. Jesús Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Fdos/24

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

	11 Lunes	12 Martes	13 Miércoles	14 Jueves	15 Viernes
Plato Principal	SO´O APUA	SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU	POLENTA CON SALSA DE CARNE	TALLARIN CON SALSA DE POLLO	GUISO DE MANDIOCA CON CARNE
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 100 g de arroz	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	250 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	BANANA	NARANJA	BANANA	DULCE DE MAMÓN/ CALABAZA	BANANA

SEMANA 4					
	16 Lunes	17 Martes	18 Miércoles	19 Jueves	20 Viernes
Plato Principal	TALLARIN CON SALSA DE POLLO	GUISO DE ARROZ CON POROTO	POLENTA CON SALSA DE CARNE	SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU	PICADITO DE POLLO CON PAPA
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 100 g de arroz	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 120 g fideo	300 gramos	100 g salsa + 250g polenta	100 g salsa +130 g de arroz	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	DULCE DE MEMBRILLO	MANDARINA	BANANA	NARANJA	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.
*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.

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

7 CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENÚ
En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de esta

Visión: Institución que brinda educación inclusiva 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. Aldes Riveros Conda
Intendente Municipal

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 6/24

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

menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y cena

7 RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales

Menú 01: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Menú 2: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 03: Tallarin con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Municipalidad de Fernando de la Mora
Lic. Andrés Riveros Candia
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Paraguay

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Fdio 7/24

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:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo 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 04: Salsa de carne con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 05: Picadito de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folios/24

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

Menú 06: Soyo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano

Menú 07: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 08: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos Adolescentes 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Menú 09: Salsa de legumbres con arroz quesu'a

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 1/24

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 10: Guiso de fideo con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0.2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Menú 11: So'o apu'a

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. 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 esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

Menú 12: Salsa de legumbres con arroz quesu

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Palma y Herrera
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf.: (595)21 454 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 24

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz queso** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz queso** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación:* Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 13: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate - Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 14: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Visión: Institución que brinda educación [illegible] calidad basada en valores éticos y democráticos que promueve la participación, inclusión [illegible] para [illegible] de las personas y la sociedad.

Lic. Aleidas Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 150

Folio 11/24

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:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 15: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos Adolescentes 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Menú 16: Tallarin con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0.5 g c/	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0,2 g c/n 40 g 0.5 g c/	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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/ Pinchepuy y Palma
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel/f (595)21 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Nicolás Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 150

Fdo 12/24

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

Menú 17: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *Observación:* Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 18: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0.5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0.5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 19: Salsa de legumbres con arroz queso

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

MUNICIPALIDAD LT. FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Frates
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 13/24

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:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz queso** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0.5 g 0.5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0.5 g 0.5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz queso** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 20: Picadito de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0.5 g 0.5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0.5 g 0.5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas

Ensaladas

Ensalada 01: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Mezclar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Fdo 14/24

Ensalada 02: Repollo, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porcion **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensalada 03: Remolacha, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 04: Remolacha, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 05: Repollo, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensalada 06: Remolacha, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA

Lic. Lauro Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Fdo 15/24

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 07: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Ensalada 08: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Ensalada 09: Repollo, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensalada 10: Remolacha, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 11: Remolacha, zanahoria, cebolla.

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 16/24

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 12: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Ensalada 13: Repollo, pepino, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 14: Repollo, pepino, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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

Ensalada 15: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

Municipalidad de Fernando de la Mora - Intendencia
Lic. Arnaldo Riveros Candia
Intendente Municipal

MEC Digital

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - República del Paraguay - Gestión de PAE

Folio 17/24

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

Ensalada 16: Remolacha, **zanahoria, cebolla.**

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 17: Repollo, pepino, **zanahoria.**

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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

Ensalada 18: Remolacha, **zanahoria, cebolla.**

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

Ensalada 19: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Ensalada 20: Repollo, pepino, **zanahoria.**

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Municipalidad de Fernando de la Mora
Luis Alfredo Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Ministerio de Educación y Ciencias · Dirección de Alimentación Escolar

FÓ 8/24

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:** 50 gramos	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.

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	135 g	Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 60 gramos Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche romba a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.

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

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 19/24

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Batata **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 30 gramos **Energía:** 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 9	**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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 12	**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

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. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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

Folio 20/24

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

Menú 13	Ingredientes	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	**Banana**	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 14	Ingredientes	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**
Dulce de mamón **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 99 gramos **Energía:** 50 kcal	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonto de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	200 g 10 g 0,2g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. - Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	**Banana**	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Membrillo **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 30 g **Energía:** 79 kcal	**Dulce de Membrillo**	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	**Mandarina**	**160 g**	115 g	Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Menú 18	Ingredientes	**Peso Bruto**	Peso Neto	Preparación
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	**Banana**	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Choferes del Chaco
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Andrés Riveros Candia
Intendente Municipal

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Laura Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Folio 21/24

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

Menú 19	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**
NO APLICA

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

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

	Descripción
a. Plan de Monitoreo	Monitoreo y Control de Calidad: para el control de correcto son designados por la Municipalidad profesionales competentes del área, así tambien profesional nutricionista, personal de apoyo distrital; mediante visitas semanales a la institución educativa, se realiza el relevamiento de datos específicos del establecimiento elaborador a fin de verificar el buen cumplimiento de las medias para la preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación.
b. Plan de capacitaciones	Capacitación: estará a cargo de la nutricionista de la empresa, se realizará antes de la Ejecución del Proyecto, a través de charlas y capacitaciones personalizadas a los encargados de realizar el servicio en la instituciones educativas, así mismo la empresa deberá bridar capacitaciones a los personales que tenga encargado en la elaboración y distribución de los alimentos según exigencias y criterios; esta capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.
c. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto de Alimentacion escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y departamental, brindando a la ciudadanía información acerca del menú, de la empresa adjudicada y proveedora del almuerzo escolar periodo 2023

10. **Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**
"Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servicio":

CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido con el pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DE SERVICIO

- ELABORACION: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe ser supervisado por un profesional nutricionista o un tecnólogo. Los alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregados de ningún tipo de aditivos.

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Fio 22/24

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

- TRANSPORTE: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos de tipo furgón cerrado habilitado por SENACSA y/o SENAVE. Así mismo para transportar alimentos preparados la adjudicataria deberá contar con caja térmica para el transporte de alimentos calientes, en capacidad de mantener temperatura sin variación de como mínimo 5 horas, para atender las necesidades, los recipientes deberán tener capacidad de 15,30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricados y polietileno atoxico con anti-UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.
- ENTREGA DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo con lo siguiente: Llevar al alimento en recipiente térmicos para transporte de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales. No se permitirá el uso de cuchillo
- **DISTRIBUCION:** El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada.
  El oferente debe garantizar la realizacion de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 horas en el turno mañana y desde las 12 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.
  Los días de distribución: serán de lunes a viernes
  En cuanto a materiales de distribucion de los alimentos serán empleados platos, cucharas y tenedores, además de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte de los alumnos.
- Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas caracteristicas organolépticas se encuentran alteradas.
2. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los dias hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estar a cargo del director de cada institución educativa.
4. El pedido de vigencia del contrato sera desde el primer dia hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de las obligaciones.
5. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por dia en cada institución, dicho informe estará firmado por el director de la escuela.
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
7. La municipalidad se reserva el derecho a realizar los controles de salubridad que crea necesario.
8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacunas o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartilagos.
10. Las verduras que formarán parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberan estar cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.
11. Las futas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • Unidad de Gestión de PNE • 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.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Lic. Nides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Fol 023/24

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

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Ello 24/24