Asunción, 05 de agosto de 2021.

Nota DGBE N° 504/2021

Señora
María del Carmen Benítez, Intendente
Municipalidad de Ybycui
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Ybycui, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según expediente xilema N° 169.239/2021 y N° 176.573/2021, 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 ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 460/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Dirección General de Bienestar Estudianti
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N° 649/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YBYCUI – PARAGUARÍ**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 460/2021.

Fecha : 05 de agosto de 2021.

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

- Informe de Evaluación DAE N° 460/2021 referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YBYCUI – PARAGUARÍ,** expediente xilema N° 176.573 de fecha 03 de agosto de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº.....
Recibido por: Milva Cardozo
Fecha: 5/08/2021 Hora: 10:25hs

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 474/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YBICUI – PARAGUARI**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 460/2021

Fecha : 04 de agosto de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 460/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Ybycui según expediente N° 169.239 de fecha 23 de julio de 2021 y expediente N° 176.573 de fecha 03 de agosto de 2021.

Atentamente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimntación 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.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 460/2021

1. Antecedentes

La **Sra. María del Carmen Benítez** Intendente del Municipio de Ybycui del departamento de Paraguarí presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 169.239, de fecha 23 de julio de 2021 y Expediente Xilema N° 176.573, de fecha 03 de agosto de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Lil Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

169239/SNMM
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

Lic. Selba Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

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	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 38 (treinta y ocho), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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

Tabla. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
39	1.360	2021	31	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes

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.

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Liz Mabel Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

169239/SNMM
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

Lic. Selva Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

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

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 informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 04/08/2021.

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

V°B°: 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 informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

169239/SNMM
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

Municipalidad de Ybycuí

INTENDENCIA MUNICIPAL

Avenida Gral. Caballero esquina Tte. Goiburú

Telefax: (0534) 226-396

Ybycui, 02 de agosto de 2021

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

DGBE
Exp N° 176573
Fecha 03 de agosto 2021
Recibido Gloria Chamorro

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted en nombre de la Intendencia Municipal de Ybycui, Departamento de Paraguarí y por su intermedio donde corresponda, a los efectos de remitir los documentos solicitados en la evaluación para la implementación del **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A SER IMPLEMENTADA POR LA MUNICIPALIDAD DE YBYCUI CORRESPONDIENTE AL PRESENTE EJERCICIO 2021**, el pedido obedece a la necesidad de contar con la autorización del MEC a fin de remitir el proyecto de pliegos de bases y condiciones con la autorización del MEC a la Junta Municipal para su tratamiento y posterior llamado a Licitación.

Se adjunta el proyecto ajustado según las observaciones efectuado por los evaluadores, asimismo aclaramos que por un error involuntario al momento del escaneo de documentos se ha anexado en el expediente 169239 de fecha 23/07/2021 la planilla de cálculo sin los datos y que volvemos a remitir la planilla con los datos cargados del proyecto elaborado.

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

Ingrid Beatriz Santacruz
Secretaria General

Carmen Cretes de Bento
Intendenta Municipal

(1/2)

Municipalidad de Ybycuí

INTENDENCIA MUNICIPAL

Avenida Gral. Caballero esquina Tte. Goiburú

Telefax: (0534) 226-396

Ybycui, 23 de julio de 2021

DGBE
Exp N° 169239
Fecha 23 de julio 2021
Recibido Gloria Chamorro

Señor
Hugo René Tintel Romero, *Director*
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 Ybycui, Departamento de Paraguarí y por su intermedio donde corresponda, a los efectos de remitir los documentos solicitados en la evaluación para la implementación del **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A SER IMPLEMENTADA POR LA MUNICIPALIDAD DE YBYCUI CORRESPONDIENTE AL PRESENTE EJERCICIO 2021**, el pedido obedece a la necesidad de contar con la autorización del MEC a fin de remitir el proyecto de pliegos de bases y condiciones con la autorización del MEC a la Junta Municipal para su tratamiento y posterior llamado a Licitación.

Se adjunta el proyecto ajustado según la evaluación comunicada por Nota DGBE N° 395/2021.

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

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI SECRETARIA

Ingrid Beatriz Santacruz
Secretaria General

Municipalidad de Ybycui Intendencia

Carmen Fretes de Bento
Intendenta Municipal

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

(2|2)

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

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.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	Distrito*: YBYCUI
Dirección del local de la Municipalidad*: GRAL. BERNARDINO CABALLERO ESQ. TTE. GOIBURU	N° de Tel*: 0534-226396
Nombre del Intendente*: MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ	
N° de teléfono de linea baja*: 0534226396	N° de celular: 0981419372
Dirección de correo electrónico*:muniuoc_oficial@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Ingrid Dahiana Herken Espinola	
Nº de Registro Profesional* 1.092	N° de celular: 0981 – 718995
Dirección de correo electrónico*: idahiana03@gmail,com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 39 (treinta y nueve)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.360 (mil trescientos sesenta)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:31 (treinta y uno)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:Agosto 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Setiembre 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 425.611.618	
Precio referencial por plato*: 10.000.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) porciento *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

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycui

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Folio 1

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

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 2

about:bla

...e la vida.

Nº de Prioridad (1)	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	Beneficiarios (5)					Fuente de Financiamiento
						E.I. (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo			
						H	M	H	M	TOTAL	
NOMBRE DE INSTITUCIONES DEL DISTRITO: YBYCUI											
1	916036	6367	Esc. Bás. Nº 11091 Ramón Codas	Cordillerita 1ra	RURAL			3	4	7	Fonacide 848-30-03
2	916011	6342	Esc. Bás. Nº 1569 Sagrado Corazón de Jesús	Ybycuí	RURAL	10	7	12	23	52	Fonacide 848-30-03
3	916016	6347	Esc. Bás. Nº 1570 Moisés Santiago Bertoni	Bolicho Cué	RURAL	3	1	7	7	18	Fonacide 848-30-03
4	916031	6362	Esc. Bás. Nº 2203 San José	Mbocayá Pucu	RURAL	5	3	19	15	42	Fonacide 848-30-03
5	916024	6355	Esc. Bás. Nº 2204 Sagrado Corazón de Jesús	Cordillerita 2a	RURAL			15	7	22	Fonacide 848-30-03
6	916017	6348	Esc. Bás. Nº 2205 Doña Concepción Yegros de Prieto	Isla Ybaté	RURAL	3	1	12	11	27	Fonacide 848-30-03
7	916020	6351	Esc. Bás. Nº 2628 Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	Ybycuí Punta	RURAL	5	3	7	12	27	Fonacide 848-30-03
8	916021	6352	Esc. Bás. Nº 288 Juan E. O´leary	Santa Angela 1a Fracción	RURAL	22	11	44	41	118	Fonacide 848-30-03
9	916029	6360	Esc. Bás. Nº 2992 Doña Elena Tellechea de Barrientos	Paso Pindó	RURAL				3	3	Fonacide 848-30-03
10	916022	6353	Esc. Bás. Nº 326 Carlos Morphy	Cañada	RURAL	1	1	3	7	12	Fonacide 848-30-03
11	916063	6400	Esc. Bás. Nº 3327 San Roque González de Santacruz	Cerro Carapé	RURAL			6	7	13	Fonacide 848-30-03
12	916032	16130	Esc. Bás. Nº 3328 Acosta Ñu	Ybycuí	RURAL	2	1	1	9	13	Fonacide 848-30-03

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Firefox

Folio 4

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

13	916059	6397	Esc. Bás. Nº 4293 San Rafael	Pancha Garmendia	RURAL	1	1	1	9	12	Fonacide 848-30-03
14	916040	6371	Esc. Bás. Nº 4476 Tomás Rogelio Montiel Montiel	Ybycuí	RURAL			4	1	5	Fonacide 848-30-03
15	916041	6372	Esc. Bás. Nº 4477 Rudescindo Sena Florencio	Minas Cué	RURAL	3	2	17	11	33	Fonacide 848-30-03
16	916007	6338	Esc. Bás. Nº 460 Doña Rosa Isabel Pereira de Romero	Pereira Cué	RURAL	4	5	27	27	63	Fonacide 848-30-03
17	916065	6402	Esc. Bás. Nº 4699 Joel Hugo Filártiga Speratti	Rincón Florido	RURAL	2	1	17	14	34	Fonacide 848-30-03
18	916052	6230	Esc. Bás. Nº 5385 José León Escobar Escobar	Santa Teresita	RURAL		2	4	3	9	Fonacide 848-30-03
19	916042	6373	Esc. Bás. Nº 5386 Vicente Cáceres Allende	Santa Teresita	RURAL			1	5	6	Fonacide 848-30-03
20	916044	6373	Esc. Bás. Nº 5387 José Tomás Rivas	Isla Pa'ú	RURAL		3	4	9	16	Fonacide 848-30-03
21	916055	6394	Esc. Bás. Nº 5389 Santa Teresita	Ybycuí	URBANA	10	16	35	30	91	Fonacide 848-30-03
22	916037	6368	Esc. Bás. Nº 5395 Prof. Francisco Canata	Cerro Achón	RURAL			12	4	16	Fonacide 848-30-03
23	916034	6365	Esc. Bás. Nº 5396 Virgen de Fátima	Cerro Jhovy	RURAL			1	2	3	Fonacide 848-30-03
24	916038	6369	Esc. Bás. Nº 5397 Francisco Solano Mereles	Palacio Cué	RURAL	3	4	9	13	29	Fonacide 848-30-03
25	916048	6379	Esc. Bás. Nº 5401 Miguel Darío Arias	Ybycuí	URBANA	6	8	39	30	83	Fonacide 848-30-03
26	916064	6401	Esc. Bás. Nº 5998 Don Antonio Fanego	San José Boquerón	RURAL	1	2	12	24	39	Fonacide 848-30-03
27	916045	6376	Esc. Bás. Nº 6493 Ruben Dario Martinez Garcete	Tacuapity	RURAL			5	2	7	Fonacide 848-30-03
28	916035	6366	Esc. Bás. Nº 6806 Carlos Gómez Giménez	Limpio	RURAL			5	5	10	Fonacide 848-30-03
29	916043	6374	Esc. Bás. Nº 6878 Santo Tomás	Yataity	RURAL			9	7	16	Fonacide 848-30-03

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

TERUMBO E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Folio 5

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

30	916006	6337	Esc. Bás. Nº 899 Robert F. kennedy	Rincón Guazú	RURAL	11	3	28	26	68	Fonacide 848-30-03
31	916025	6356	Esc. Bás. Nº 903 Agustín Goiburú	Col. Agustín Goiburú	RURAL	13	8	47	47	115	Fonacide 848-30-03
32	916009	6340	Esc. Bás. Nº 927 Amambay Cardozo Ocampo	Paso Paredes	RURAL	10	8	36	26	80	Fonacide 848-30-03
33	916014	6345	Esc. Bás. Nº 929 Dr. Pedro P. Peña	Caaguy Cupé	RURAL	5	4	32	35	76	Fonacide 848-30-03
34	916015	6346	Esc. Bás. Nº 931 Emilia Concepción Duarte	Carbón Cué	RURAL	1		9	8	18	Fonacide 848-30-03
35	916047	6378	Esc. Bás. Nº 933 Dr. Moisés S. Bertoni	Ybycuí	RURAL			11	19	30	Fonacide 848-30-03
36	916018	6349	Escuela Básica Nº 2206 Pancha Garmendia	Pancha Garmendia	RURAL			3	6	9	Fonacide 848-30-03
37	916049	6380	Escuela Básica Nº 5388 Padre Shinji Nakayama	Isla Ka`a	RURAL	2	4	17	12	35	Fonacide 848-30-03
38	916027	6358	Escuela Básica Nº 900 Francisca V.G. de Garcete	Vargas Loma	RURAL	5	4	18	7	34	Fonacide 848-30-03
39	1703574	999979	Espacio de Desarrollo Infantil Nº 8262 Estrellita	Ybycuí	URBANA	31	38			69	Fondo p/ excelencia de la educación e investigación
					TOTAL	159	141	532	528	1360	

Maria Del Carmen Benitez Diaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prot. Nº 1992

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

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.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarin con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori - vori de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papa
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, 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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Folio 6

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

	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarin con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Guiso de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MEC.py

Folio 7

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

Postre	Fruta de estación "Banana"	Barra de maní	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

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

7. Recetario del menú cíclico

Tabla 1. Recetario estandarizado de platos principales en porciones de servido para la edad escolar.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 0,5 c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 10 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos peuqeños. 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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una antes en agua caliente.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con	Carne magra Tomate Arroz	60 g 70 g 45 g	52 g 69 g 45 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuá

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Folio 8

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

carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0 5 g 0,2 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100 g salsa + 250 g polenta Adolescentes: 130 g salsa + 315 g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz 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	69 g 52 g 9 g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.

Lic. Ingrid Merken
Nutricionista
Reg Prof. N° 1092

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

Folio 9

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	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.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo240 gramos Edad escolar:	**Salsa de pollo**			Salsa de pollo
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Cebolla	15 g	14 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta
	Locote	10 g	8 g	que se ablanden, luego agregar tomate y
	Aceite	5 ml	5 ml	laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos
	Laurel	0,2 g	0,2 g	minutos hasta que quede la salsa roja
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo:**
	Fideo	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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 10

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

100g salsa + 120g fideo Adolescentes: 130g +150g fideo	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	yodada; cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6	**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 Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote 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	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme 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 de 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 la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g	Limpiar la carne, dejarlo 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.

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

Folio 11

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **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	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 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. **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. Lic. Ingrid Herken Nutricionista Reg. Prof. N° 1092
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción de	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltera la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el

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

308 g Energía: 264 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papa Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré Adolescentes: 130 g picadito + 200 g puré	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 g 5 g	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales, Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodad. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodad 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 líquido. Agregar agua si es necesario **Puré de papas** Lavar. Cortar y pelar 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,

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
E-mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Folio 13

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

	Sal yodad Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	sal y mezclar uniformemente.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	 52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. 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)

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1082

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECPY

Folio 14

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

porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +179g polenta Edad escolar: 100g salsa +250g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315 g polenta	**Salsa de pollo** **Tomate** **Pechuga de pollo** **Cebolla** Locote **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable** **Polenta** Agua potable **Harina de maíz** **Cebolla** **Queso** Paraguay **Aceite** Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Ingrid Herke
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 109

María del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yby-yaú

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

Folio 15

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

Soyo 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 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, dejarlo 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 el queso y orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo Edad escolar: 100g salsa +120g fideo	**Salsa de pollo** 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 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.

María Del Carmen Ibáñez Díaz
Referente Municipal Yby'yaú

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Prof. Nº 1092

Folio 16

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

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

Adolescentes: 130g + 150g fideo				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**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
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos.

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 17

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

Energía: 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el 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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 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, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estènblandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepcionalmente lenteja), deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural 0 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaysul

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 18

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: 350 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo Fideo tallarín 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 cocinar por 8 minutos hasta que estè al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa +	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 69 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las calles demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estèn listas y agregar la sal.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhyuí

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Folio 19

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

170 g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g 315g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodad			**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.

Tabla 2. Recetario estandarizado de ensaladas en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar, cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción:**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml c/n	24 g 20 g 8 g 3 ml c/n	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodad 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

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Folio 20

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

55 g				
Ensalada 3 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **45 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallarla zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 4 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50 g**	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 del mismo.
Ensalada 5 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **40 kcal** **Peso por porción:**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yby Yaú

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Julio 21

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

60 g				
Ensalada 6 **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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 28 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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 8 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **40 kcal** **Peso por porción:**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

María Del Carmen Benítez Díaz
Enfermera Municipal Tte. Irala

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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 22

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

60 g				
Ensalada 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	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 del mismo
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción:	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezcla 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.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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

Folio 23

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

60g				
Ensalada 12 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **44 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación:El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Ensalada 13 **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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 14 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **44 kcal**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edific oBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lomo 24

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: 55 g				
Ensalada 15 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 16 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso porporción 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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaguarón

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg Prof. N° 1092

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

Folio 25

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

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.

Ensalada 17	Repollo	30 g	24 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
Rendimiento: 1 porción	Pepino	20 g	15 g	<u>Observación:</u>El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Energía: 37 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	
Peso por porción 50 g	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 18	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	20 g	19 g	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 40 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción 60 g	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 19	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Rendimiento: 1 porción	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía: 40 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción 60 g	Aceite	3 ml	3 ml	Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Folio 26

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

Ensalada 20 **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, rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

María del Carmen Benítez Díaz
Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Observaciones:

- Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 vegetales. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.

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

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

Folio 21

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

- Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.
- Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).
- En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.
- Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contengan repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Tabla 3. Recetario estandarizado de postres en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 3 Crema Rendimiento: 1 porción Energía:	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo).

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yoyoui

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1092

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

Folio 28

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

110 kcal Peso por porción: 60 g	canela			retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 4 Banana Rendimiento: 1 porción Energia: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 5 Naranja Rendimiento: 1 porción Energia: 63 kcal	Naranja	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6 Naranja Rendimiento: 1 porción Energia: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yoyeui

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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 29

Postre 7 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 9 **Dulce de mamòn o de calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Mamòn 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 y 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 mamòn y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamòn con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estèn listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir.

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Folio 30

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

Postre 10 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11 **Naranja** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 12 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	**Banana**	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Ingrid Herken Nutricionista Reg. Prof. N° 1092
Postre 13 **Crema** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **110 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 31

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

				aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío
Postre 14 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 15 Naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 16 Banana Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Folio 32

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

Postre 17 **Barra de maní** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal**	Alimentos a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 18 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 19 **Dulce de mamòn o de Calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Dulce d mamòn o 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 y 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 mamòn y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamòn con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estèn listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frìo servir

María Del Carmen Romero Díaz
Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECPy

Folio 33

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

Postre 20 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1082

Observaciones:

- Cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada deberá entregar las mismas a lainstitución educativa limpias y sanitizadas. En el caso específico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.
- Cuando el postre corresponda a banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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

Folio 34

Año: 2021
Institucion Educativa: 39
Nº de comensales: 1360
N° de meses del proyecto: 1,00

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN	TOTAL DEL	COSTO DEL MES
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EL MES	PROYECTO	
Insumo	Unidad de	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto			
Aceite	l	51,68	51,68	51,68	45,56	272816	272816	2.728.160.000
Ajo	kg	3,4	3,4	3,4	3,4	18496	18496	924.800.000
Almidón de maíz	kg	6,8	0	6,8	0	18496	18496	#¡DIV/0!
Arroz	kg	88,4	81,6	88,4	0	351424	351424	#¡DIV/0!
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Azúcar	kg	13,6	13,6	13,6	0	55488	55488	#¡DIV/0!
Banana	kg	330	330	330	330	1795200	1795200	#¡DIV/0!
Batata	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Berro	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra *	kg	152,32	163,2	152,32	163,2	858214,4	858214,4	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Cebolla de cabeza	kg	95,2	115,6	95,2	108,8	564128	564128	#¡DIV/0!
Cebollita de hoja	kg	0	0,68	0	6,8	10172,8	10172,8	#¡DIV/0!
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Dulce de mamón	kg	0	68	0	108,8	240448	240448	#¡DIV/0!
Fideo	kg	20,4	61,2	20,4	108,8	286688	286688	#¡DIV/0!
Harina de maíz	kg	54,4	54,4	54,4	54,4	295936	295936	#¡DIV/0!
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Laurel	kg	0,816	0,544	0,816	0,816	4069,12	4069,12	#¡DIV/0!
Leche entera	l	163,2	68	163,2	68	628864	628864	#¡DIV/0!
Lechuga	kg	81,6	81,6	81,6	81,6	443904	443904	#¡DIV/0!
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Locote	kg	68	68	68	68	369920	369920	#¡DIV/0!
Locro	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Mandioca	kg	0	0	0	272	369920	369920	#¡DIV/0!
Maní	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Melón	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Naranja	kg	394,4	489,6	394,4	244,8	2071552	2071552	#¡DIV/0!
Orégano	kg	0,68	1,36	0,68	0	3699,2	3699,2	#¡DIV/0!
Papa	kg	0	272	0	272	739840	739840	#¡DIV/0!
Pechuga de pollo	kg	163,2	190,4	163,2	163,2	924800	924800	#¡DIV/0!
Pera	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Perejil	kg	0	6,8	0	6,8	18496	18496	#¡DIV/0!
Pepino	kg	81,6	81,6	81,6	108,8	480896	480896	#¡DIV/0!
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Piña	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
Poroto	kg	40,8	27,2	40,8	27,2	184960	184960	#¡DIV/0!
Queso	kg	40,8	54,4	40,8	40,8	240448	240448	#¡DIV/0!
Repollo	kg	81,6	81,6	81,6	40,8	388416	388416	#¡DIV/0!
Remolacha	kg	40,8	40,8	40,8	0	166464	166464	#¡DIV/0!
Sal yodada	kg	6,8	7,48	6,8	6,392	37361,92	37361,92	#¡DIV/0!
Tomate	kg	414,8	455,6	414,8	557,6	2506208	2506208	#¡DIV/0!
Zanahoria	kg	149,6	122,4	149,6	122,4	739840	739840	#¡DIV/0!
Zapallo/calabaza	kg	81,6	81,6	81,6	0	332928	332928	#¡DIV/0!

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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

Fol 035

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
1.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
1.2. Plan de capacitaciones	. La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. -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 creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
1.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yby-yaú

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

a. Si la modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[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.

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.

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.

Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución. El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres. Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.** El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

María Del Carmen Benítez Díaz
Encargada Merienda Escolar

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

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.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Yoyeal

Firma del Intendente:______________________
Aclaración: María del Carmen Benítez Diaz
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración: Ingrid Herken

Lic. Ingrid Herken
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1092

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Folio 38