Asunción, 19 de julio de 2021.

**Nota DGBE N° 437/2021**

Señor
***José Cardozo,*** Intendente
Municipalidad de Itapúa Poty
Departamento Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itapúa Poty, sobre la ***" Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 160.469 de fecha 15 de julio de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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° 404/2021*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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



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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@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 DAE N° 558/2021

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

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

**Referencia** : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE ITAPÙA POTY - ITAPÙA.**

**Objeto** : Remitir Informe Técnico DAE N° 404/2021.

**Fecha** : 19 de julio de 2021.

---

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

- Informe Técnico DAE N° 404/2021 referente a la **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ITAPÙA POTY – ITAPÙA**, expediente xilema N° 160.469 de fecha 15 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº.....
Recibido por: Arzacia Olmedo
Fecha: 19/07/2021 Hora: 10:28

**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.

**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°404/2021

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

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

**Referencia** : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE ITAPUA POTY.**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 404/2021

**Fecha** : 16 de julio 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°404/2021 referente a la autorización del proyecto de almuerzo escolar presentado por la Municipalidad de Itapuá Poty según expediente Nº 160.469 de fecha 15 de julio de 2021.

Atentamente.

**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 Alimntación Escolar**
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 CIENCIA
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 160.469
Recibido por: Erma
Fecha: 19-07-21 Hora: 09:01

**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° 404/2021

### 1. Antecedentes

El Sr. **JOSE CARDOZO**, Intendente de la Municipalidad de Itapuá Poty, departamento de Itapuá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 160.469 de fecha 15 de julio de 2021.

### 2. Consideraciones técnicas

**Tabla 1. Aspectos a evaluar**

| N° | Criterios de evaluación | Cumple | No cumple |
|---|---|---|---|
| **1.** | **Identificación** | | |
| 1.1 | Datos de la Gobernación/Municipio | ✓ | |
| 1.2 | Datos del responsable del proyecto | ✓ | |
| 1.3 | Datos del nutricionista | ✓ | |
| **2.** | **Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | | |
| 2.1 | Cantidad de instituciones educativas seleccionadas | ✓ | |
| 2.2 | Cantidad de estudiantes beneficiados | ✓ | |
| 2.3 | Tiempo de provisión del servicio | ✓ | |
| 2.4 | Fecha estimada de inicio de la provisión | ✓ | |
| 2.5 | Fecha estimada de finalización de la provisión | ✓ | |
| 2.6 | Presupuesto estimado para el servicio | ✓ | |
| 2.7 | Precio referencial | ✓ | |
| 2.8 | % de la agricultura familiar a implementar | ✓ | |
| **3.** | **Identificación de las instituciones educativas seleccionadas** | | |
| 3.1 | Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación | ✓ | |
| 3.2 | Códigos completos | ✓ | |
| 3.3 | Fuente de financiación | ✓ | |
| **4.** | **Requerimiento nutricional** | | |
| 4.1 | Distribución del aporte calórico por rango etáreo | ✓ | |
| **5.** | **Composición del menú** | | |
| 5.1 | Horario de preparación del menú | ✓ | |
| 5.2 | Horario de distribución | ✓ | |
| 5.3 | Constitución del menú | ✓ | |
| 5.4 | Modalidad del servicio | ✓ | |
| **6.** | **Menú cíclico** | | |
| 6.1 | Menú cíclico con la descripción de todos los componentes | ✓ | |
| **7.** | **Recetario de menú cíclico** | | |
| 7.1 | Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento. | ✓ | |
| **8.** | **Calculo de insumos para el almuerzo escolar** | | |
| 8.1 | Planilla de cálculo de insumos | ✓ | |
| **9.** | **Control de calidad** | | |
| 9.1 | Plan de monitoreo | ✓ | |
| 9.2 | Plan de capacitación | ✓ | |
| 9.3 | Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | ✓ | |
| **10.** | **Modalidad del servicio** | | |
| **Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Condiciones mínimas del servicio requerido | | |
| 10.2 | Procedimiento para la prestación del servicio | | |
| 10.3 | Indicaciones generales | | |
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |
| | **Alimentos preparados en las escuelas** | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |

Lic. M. Milene Fernandez
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Legajo N° 963

160469/CNBO



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

Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 2647

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |

## 3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27 (veintisiete), 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 2. Resumen de lo autorizado.**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días | Modalidad |
| 16 | 937 | 2021 | 39 | Lunes a Viernes | Alimentos preparados en las escuelas. |

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

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

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

Es mi informe.

**Lic. Nutricionista: Claudia Benítez**
Registro Profesional N°:2647
Fecha: 16/07/2021.

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

**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


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

DISTRITO DE ITAPÚA POTY CREADO POR LEY N° 926/96

ITAPUA-POTY

HECHO POR EL PROGRESO

Itapúa Poty, 13 de julio de 2021

Señor:
Hugo Tintel
Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
**Presente.**

En representación de la Municipalidad de Itapúa Poty, tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda a los efectos de remitirles el Formulario N° 1 de correspondiente al año lectivo 2021 del Distrito de Itapúa Poty para su correspondiente estudio y consideración. -

Atentamente. -

Prof. João Cardozo
Intendente Municipal de Itapúa Poty

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No 312

DGBE
Exp N° 160469
Fecha 15 de julio 2021
Recibido Gloria Chamorro

| 1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad | |
|---|---|
| **Departamento*:** Itapúa | **Distrito*:** Itapúa Poty |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. 6 | N° de Tel*: 076420003 |



1/28

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

## PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| **Departamento*:** Itapúa | **Distrito*:** Itapúa Poty |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** Avda. 6 de Agosto casi San Juan Bautista | **N° de Tel*:** 076420003 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*:** Jose Cardozo | |
| **N° de teléfono de línea baja*:** 076420003 | **N° de celular:** 0985 969448 |
| **Dirección de correo electrónico*:** itapuapoty.uoc@gmail.com | |
| **Nombre de/la nutricionista*:** Lisy Rocio Olmedo | |
| **N° de Registro Profesional*:** 312 | **N° de celular:** 0981 218 418 |
| **Dirección de correo electrónico*:** lisyrocio@hotmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*:** 16 Instituciones | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*:** 937 Estudiantes. | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *:** 39 días | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*:** Agosto 2021 | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*:** Octubre 2021 | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*:** Gs. 477.767.860 (guaraníes cuatrocientos setenta y siete millones, setecientos sesenta y siete mil, ochocientos sesenta) | |
| **Precio referencial por plato*:** Gs. 12.000 (guaraníes doce mil) | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*:** 10% (diez por ciento) *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*

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 13
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA



2/28

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

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1° y 2° Ciclo | | E.E.B. 3° Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico - Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 0730012 | 4819 | ESC. BÁS. Nº 2119 SATURIO RIOS CENTRO 7 – 102 | San Buenaventura | 20 | 14 | 40 | 41 | 115 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 2 | 0723061 | 4813 | ESC. BAS. Nº 2181 GRAL. PATRICIO ESCOBAR | Km 49 | 22 | 19 | 65 | 52 | 158 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 3 | 0730037 | 4869 | ESC. BÁS. Nº 6579 SAN ANTONIO DE PÁDUA | Piro´y | - | - | 7 | 7 | 14 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 4 | 0730026 | 4842 | ESC. BÁS. Nº 2117 GRAL. JOSÉ E. DIAZ COL. NAC. GRAL. JOSÉ E. DIAZ CENTRO 7 – 101 | San Pedro y San Pablo | - | - | 10 | 12 | 22 | | | | | | | | | | |
| 5 | 0730018 | 5532 | ESC. BÁS. Nº 2880 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS | Pirapo´i | 4 | 5 | 13 | 14 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |

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



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 312

3/28

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 0730001 | 5515 | ESC. BÁS. Nº 2120 JUAN PABLO II | Pirapo´i | 14 | 16 | 48 | 38 | 116 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 7 | 0730003 | 1230 5 | ESC. BÁS. Nº 2876 VICE PTE. ARGAÑA | Piro´y | - | - | 5 | 5 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 8 | 0730015 | 4822 | ESC. BÁS. Nº 2882 SAN BLAS | San Buenaventura 1ª Línea | - | - | 10 | 4 | 14 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 9 | 0730022 | 4827 | ESC. BÁS. Nº 3580 SAN LUIS GONZAGA | Km 40 | 2 | 4 | 20 | 19 | 45 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 10 | 0730013 | 4820 | ESC. BÁS. Nº 2877 TTE. VICENTE A. ALCARAZ | Línea Encarnacena | - | - | 11 | 12 | 23 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 11 | 0730008 | 4815 | ESC. BÁS. Nº 2180 SAN MIGUEL | San Miguel | - | - | 17 | 6 | 23 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 12 | 0730025 | 4841 | ESC. BÁS. Nº 3096 NUESTRA SEÑORA DE LA ENCARNACIÓN | Piro´y | - | - | 3 | 6 | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 13 | 0730002 | 4809 | ESC. BÁS. Nº 2113 PAZ DEL CHACO CENTRO 7 - 100 | Centro | 24 | 34 | 85 | 75 | 218 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 14 | 0730011 | 4818 | ESC. BÁS. Nº 2878 PRÓCERES DE MAYO | Katupyry | - | - | 13 | 13 | 26 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| 15 | 0730004 | 4811 | ESC. BÁS. Nº 2881 ENCARNACIÓN RIOS | Piro´y | - | - | 18 | 21 | 39 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | DE VERGARA | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 0730019 | 4825 | ESC. BÁS. Nº 2116 GRAL. PATRICIO ESCOBAR | Km 40 Bonito | 13 | 11 | 19 | 26 | 69 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | FONACIDE |
| | | | | **Sub total)** | 99 | 103 | 384 | 348 | – | – | | | | | | | | | - |
| | | | | **Total general** | 937 | | | | - | | - | - | - | - | - | | | | - |

Prof Lic Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312

5

TEKOMBO E HA TEMBIKUAA
EDUCACIÓN - 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 etario | Nivel Inicial | Edad escolar | Adolescente |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | No aplica |
| **5. Composición del menú** | | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | | |
| 5.2Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas | | |

6. Menú Ciclico

SEMANA 1

| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| Cantidad por racion en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Arroz con leche | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (naranja) | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (2unid de banana) |

SEMANA 2

| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Picadito de pollo con papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarin con salsa de carne | Revuelto de Mandioca |
| Cantidad por racion en gramos | Nivel Inicial | 70 gramos Picadito + 110 gramos Puré | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 100 gramos Picadito + 160 gramos Puré | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos |

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

10105

6|28

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (naranja) | Dulce de batata | Fruta de estación (2unid de banana) |

SEMANA 3

| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Guiso de Fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Salsa de legumbres con arroz quesú | Vori Vori de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Arroz con leche | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (naranja) | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (2unid de banana) |

SEMANA 4

| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plato Principal | | Locro | Tallarin con salsa de pollo | Guiso de arroz con poroto | Vori Vori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de | Ensalada de vegetales | Ensalada de | Ensalada de |

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312





MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. Asunción

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | vegetales | | vegetales | vegetales |
| Postre | Fruta de estación (2unid de banana) | Dulce de batata | Fruta de estación (naranja) | Fruta de estación (2unid de banana) | Fruta de estación (2unid de 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 ciclico

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Soyo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 297 Kcal<br>Peso por Porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Polenta con salsa de pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 307 Kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. |



Prof Lic Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

8/28

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br><br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br><br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br><br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br><br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Estofado de pollo con papa<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 257 Kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br><br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br><br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312



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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Guiso de arroz con carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 340 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br><br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Picadito de pollo con papas.<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 311 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 g<br>Edad escolar: 300 g | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br><br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable<br>Papa | <br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n<br>200 g | <br>42 g<br><br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br><br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br><br>134 g | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br><br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos.<br><br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. |

| Menú 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Polenta con salsa de carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 355 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 90g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200ml<br>40 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200ml<br>40 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br><br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br><br>Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal |



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | 14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | yodada saltear la cebolla. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con arroz<br><br>Rendimiento:<br>1 porción<br><br>Energía:<br>268 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br><br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Tallarín con salsa de carne<br><br>Rendimiento:<br>1 porción<br><br>Energía:<br>337 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 80g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br><br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br><br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Revuelto de mandioca<br><br>Rendimiento:<br>1 porción | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla | 200 g<br>50 g<br>20 g<br><br>20 g | 116 g<br>50 g<br>20 g<br><br>18 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:** |



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

11/28

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 339 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 8 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Guiso de fideo con pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 308 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br><br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br><br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br><br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br><br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br><br>Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br><br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Picadito de carne con papa<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 319 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.<br>Cortar en porciones iguales.<br><br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br><br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br><br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Salsa de legumbres con arroz quesú | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla | <br><br>70 g<br>20 g<br>15 g | <br><br>69 g<br>20 g<br>14 g | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br><br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén |



Prof. Lic. Lusy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312



12/28

**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<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz | Locote | 10 g | 8 g | tiemos. |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | **Arroz quesú** |
| | **Arroz quesú** | | | Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso, revolver. Apagar el fuego. |
| | Arroz | 40 g | 40 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 2 ml | 2 ml | 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. |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Vori Vori de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 398 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra | 80 g | 70 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. |
| | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. |
| | Harina de maíz | 40 g | 40 g | Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. |
| | Tomate | 25 g | 24 g | Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | Agregar las bolitas de maíz al caldo. |
| | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Albóndigas de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 224 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa (4 | **Albóndigas de pollo:** | | | **Albóndigas** |
| | Tomate | 70 g | 69 g | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. |
| | Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Galleta molida | 10 g | 10 g | **Salsa** |
| | Locote | 10 g | 8 g | Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. |
| | Aceite | 3ml | 3ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Arroz** | | | |
| | Arroz | 45 g | 45 g | |
| | Aceite | | | |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 574 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 16
www.mec.gov.py

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



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

13/21

**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<br><br>**Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | <br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | <br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | que los mismos estén tiernos.<br><br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br><br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<br><br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori Vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>18g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.<br>Agregar las bolitas del Vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 365 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |

**Ensaladas:**

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312





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

14/21 Folio 13

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

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal<br>Peso por porción: 60g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 46 kcal<br>Peso por porción: 50 g | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 52 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Chocio<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 38 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante [illegible] minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

**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.

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 312





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

15/24

Folio 14

**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 |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 38 kcal<br>Peso por porción: 86 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br><br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 49 kcal<br>Peso por porción: 80 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 80 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br><br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br><br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br><br>Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se |

**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.

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 212



16/28

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

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



Prof Lic Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 49 kcal<br>Peso por porción: 80 g | Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 52 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 44 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 39 kcal<br>Peso por porción: 80 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 43 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° [illegible]



**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 824 e/ Palmerola y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 456 220 Int. [illegible]
www.mec.gov.py



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

18/24

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

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

**Postres:**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Arroz con leche<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 115 kcal<br>Peso por porción: 100 g | Agua potable<br>Leche fluida<br>Arroz<br>Azúcar<br>Canela<br>Cáscara de naranja o limón | 150 ml<br>100 ml<br>10 g<br>5 g<br>0,2 g c/n | 150 ml<br>100 ml<br>10 g<br>5 g<br>0,2 g c/n | Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente.<br>Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido.<br>Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón.<br>Espolvorear con canela y servir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 64 kcal<br>Peso por porción: 100 g | 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.



Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 312



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

19/28

**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 |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

Prof. Lic. Lisy Carrado
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PIA

20/21

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Dulce de membrillo/ batata**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de **batata** | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar **antes** de consumir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Arroz con leche**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 115 kcal<br>**Peso por porción:** 100 g | Agua potable<br>Leche fluida<br>Arroz<br>Azúcar<br>**Canela**<br>**Cáscara de naranja o limón** | 150 ml<br>100 ml<br>10 g<br>5 g<br>0,2 g c/n | 150 **ml**<br>**100 ml**<br>**10 g**<br>**5 g**<br>**0,2 g c/n** | Blanquear el **arroz con** el agua por unos 10 minutos **aproximadamente.**<br>Agregar leche, arroz, azúcar **y piel de naranja** o limón, y terminar la cocción **hasta que el arroz** esté totalmente cocido.<br>Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón.<br>Espolvorear con canela y servir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 19

Prof. Lic. Lisy Cirnedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 312



21/29

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Dulce de membrillo/ batata<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 79 kcal | Dulce de batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof No 312





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

22/29

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 80 kcal | | | | |
| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 60 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

23/21

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

**8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**

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

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

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof No 312



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

24/28

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.

| | |
|---|---|
| Año: | 2021 |
| Institución Educativa: | 16 |
| Nº de comensales: | 597 |
| Nº de meses del proyecto: | 1,3 |

| Insumo | Unidad de medida | Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto | Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aceite | l | 37,48 | 35,606 | 37,48 | 37,48 | 148,046 | 192,4598 |
| Ajo | kg | 2,3425 | 2,3425 | 2,811 | 2,3425 | 9,8385 | 12,79005 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 52,535 | 14,055 | 80,015 | 37,48 | 192,085 | 249,7105 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 4,685 | 4,685 | 0 | 9,37 | 12,181 |
| Azúcar | kg | 4,685 | 9,37 | 4,685 | 0 | 18,74 | 24,362 |
| Banana | kg | 618,42 | 618,42 | 618,42 | 618,42 | 2473,68 | 3215,784 |
| Batata | kg | 103,07 | 0 | 0 | 0 | 103,07 | 133,991 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 28,11 | 0 | 28,11 | 36,543 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0,1874 | 0 | 0,1874 | 0 | 0,3748 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 112,44 | 112,44 | 131,18 | 131,18 | 487,24 | 633,412 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 70,275 | 103,07 | 89,015 | 79,645 | 342,005 | 444,6065 |
| Cebollita de hoja | kg | 9,37 | 9,37 | 4,685 | 9,37 | 32,795 | 42,6335 |
| Choclo | kg | 9,37 | 0 | 9,37 | 9,37 | 28,11 | 36,543 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 28,11 | 0 | 28,11 | 56,22 | 73,086 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 14,055 | 37,48 | 42,165 | 0 | 93,7 | 121,81 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 9,37 | 0 | 9,37 | 12,181 |
| Harina de maíz | kg | 0 | 37,48 | 37,48 | 37,48 | 112,44 | 146,172 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hígado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 46,85 | 0 | 0 | 46,85 | 60,905 |
| Laurel | kg | 0,1874 | 0,3748 | 0,7496 | 0,7496 | 2,0614 | 2,67982 |
| Leche entera | l | 93,7 | 0 | 93,7 | 0 | 187,4 | 243,62 |
| Lechuga | kg | 0 | 28,11 | 28,11 | 56,22 | 112,44 | 146,172 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 46,85 | 46,85 | 46,85 | 46,85 | 187,4 | 243,62 |
| Limón | kg | 0 | 0 | 0 | 37,48 | 37,48 | 48,724 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 0 | 187,4 | 0 | 187,4 | 374,8 | 487,24 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 168,66 | 168,66 | 168,66 | 168,66 | 674,64 | 877,032 |
| Orégano | kg | 0,4685 | 0 | 0,4685 | 0,4685 | 1,4055 | 1,82715 |
| Papa | kg | 187,4 | 187,4 | 187,4 | 0 | 562,2 | 730,86 |
| Pechuga de pollo | kg | 112,44 | 56,22 | 112,44 | 131,18 | 412,28 | 535,964 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pepino | kg | 37,48 | 37,48 | 18,74 | 0 | 93,7 | 121,81 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 28,11 | 28,11 | 18,74 | 18,74 | 93,7 | 121,81 |
| Queso | kg | 28,11 | 42,165 | 18,74 | 23,425 | 112,44 | 146,172 |
| Repollo | kg | 56,22 | 28,11 | 28,11 | 28,11 | 140,55 | 182,715 |
| Remolacha | kg | 74,96 | 65,59 | 74,96 | 65,59 | 281,1 | 365,43 |
| Sal yodada | kg | 4,685 | 6,0905 | 5,622 | 4,685 | 21,0825 | 27,40725 |
| Tomate | kg | 304,525 | 247,045 | 295,155 | 271,73 | 1118,46 | 1453,9915 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 103,07 | 131,18 | 112,44 | 131,18 | 477,87 | 621,231 |
| Zapallo | kg | [illegible] | 56,22 | 56,22 | 112,44 | 337,32 | 438,516 |

MUNICIPALIDAD DE ITAPÚA POTY - INDEPENDENCIA

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



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

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

9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa de Alimentación Escolar dentro de la institución.<br>La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.<br>En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.<br>La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.<br>**Evaluación.**<br>La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados. |
| 9.2. Plan de capacitaciones | Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina.<br>La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la SENATICS y el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado. |

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. No. 312

**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.



26/28

**10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**

**El Sistema de entrega es:** Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

**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 frutihortícolas 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 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 aceptarán 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.

**Distribución**

Se realizará 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 utilizarán 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.

Prof. Lic. Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof No 312



27/28

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

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.

Firma del Gobernador/o Intendente
Aclaración

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Prof Lic Lisy Olmedo
NUTRICIONISTA
Reg Prof Nº 312



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

28/28