Asunción, 27 de junio de 2022.

Nota DGBE N° 566/2022

Señora
Lidia Rosa Escobar Ferreira, Intendente
Municipalidad de Nueva Colombia
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Nueva Colombia, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 231.829 de fecha 21 de junio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 413 /2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°634/2022

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

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

Fecha : 24 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 231.829 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°539/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 413/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA**, conforme al expediente xilema N° 231.829 de fecha 21 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°539/2022

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

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

FECHA : 23 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°231829

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°413/2022** referente al 2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022, presentado por la Municipalidad de Nueva Colombia del departamento de Cordillera, según expediente xilema Nº 231829 de fecha 21 de junio de año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 231829
Recibido por: Lima
Fecha: 24-06-22 Hora: 08:30

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°413/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 231829
de fecha 21 de junio de 2022.

1. Antecedentes

La Sra. **Lida Rosa Escobar Ferreira,** Intendente de la Municipalidad de Nueva Colombia del departamento de Cordillera, presenta el 2do Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

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

	componentes		
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

* Las Instituciones Educativas seleccionadas son de comunidades rurales, la Institución Educativa N°325 John F. Kennedy es de jornada escolar extendida, están priorizadas en la Microplanificación de la planilla 13 del distrito de Nueva Colombia.
*Se adjunta Carta de Compromiso de los días de provisión.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 37 (treinta y siete); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
03	336	2022	37	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.

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 23 de junio de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA.
CORDILLERA – PARAGUAY
Av. 29 Setiembre e/ Sta. Rosa y Rca. de Colombia
Teléf.: 021 3280706

NOTA IM N° 61 /2022

Nueva Colombia, 06 de junio de 2022

Exp. Xilema : 231829
Fecha : 21/06/2022
Recibido: Arzacia Olmedo

SEÑOR
Hugo Tintel
Dirección General de la Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.
E. S. D

Por la presente nos dirigimos a Usted, con el objeto de solicitar el estudio y la posterior Autorización y Aprobación del Proyecto para el Almuerzo Escolar (Cocinando en las Escuelas) 2° Etapa, a ser llevado por nuestro Municipio en el año 2022.

El detalle de las escuelas a ser beneficiadas es el siguiente:

	E.I(Pré jardin. - Jardin - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo			
Nombre de la Institución Educativa	H	M	H	M	Cantidad de Matriculados	Totales de Días
Escuela Básica N° 325 John F. Kennedy	37	31	75	81	227	37 días
Escuela Básica N°7986 Cristo Rey	15	12	21	31	79	37 días
Escuela Básica N°1027 Defensores del chaco	1	2	16	11	30	37 días
Sub total	53	48	112	123	**336**	
Total general			**336**			

Así también, comunicamos, que los días de provisión fueron calculados en base a nuestro presupuesto actual y bajo la carta de compromiso que habíamos firmado el 10 de febrero del corriente año.

Se anexa el Formulario N° 01 correspondiente al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar-2° Etapa, a ser brindado por nuestra institución, para el periodo lectivo correspondiente al 2022.

Sin otro motivo en particular, le despedimos de Usted.

SIXTA CORBES RIVEROS DE BOGADO
Secretaria General

Abog. LIDA ROSA ESCOBAR PEREIRA
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 137

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA.
CORDILLERA – PARAGUAY
Av. 29 Setiembre e/ Sta. Rosa y Rca. de Colombia
Teléf.: 021 3280706

Nueva Colombia, 21 de Junio 2022.

SEÑOR
Hugo Tintel
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.
E. S. D

Por medio de la presente yo Lida Rosa Escobar Pereira, Intendenta Municipal de la Ciudad de Nueva Colombia, firmo esta Carta de Compromiso:

Consiente de la Ley N° 5210/2014 De Alimentación Escolar y Control Sanitario / "Art.9-C: Sostenibilidad:el acceso regular y permanente a una alimentación adecuada y saludable, sin interrupciones en la disponibilidad y suministro durante todos los días del año lectivo, a alimentos inocuos, de calidad y nutricionalmente aceptados provenientes de la producción local y nacional, respetando la diversidad cultural"

Me comprometo a ampliar los días de provisión del Almuerzo Escolar para las Instituciones de mi Municipio para el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022, de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y financiera con la que contemos para el efecto.

Así también este compromiso hará efecto en el tiempo y en la forma teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestaria proveída por el Ministerio de Hacienda para con nuestra Institución.

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA

Abog. **LIDA ROSA ESCOBAR PEREIRA**
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fd 52/37

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*: Cordillera	Distrito*: Nueva Colombia
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avenida 29 de setiembre esquina Santa Rosa	N° de Tel*:021-3280706
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abogada Lida Rosa Escobar Pereira	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0984-709.827
Dirección de correo electrónico*: uoc_nuevacolombia@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Sonia Beatriz Ayala Méndez	
Nº de Registro Profesional*:2418	N° de celular: 0981766311
Dirección de correo electrónico*: beckyluj.50@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3(tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 336 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:37 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:20/06/2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:28/08/2022	
Presupuesto estimado para el servicio*:170.000.000	
Precio referencial por plato*:13.598	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º 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	0313001	2560	Escuela Básica N° 325 John F. Kennedy		37	34	75	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
2	0313007	2566	Escuela Básica N°7986 Cristo Rey		15	12	21	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
3	0313003	2562	Escuela Básica N°1027 Defensores del chaco		1	2	16	11											Fuente 30
				Sub total	53	48	112	123											
				Total general	336														

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA - INTENDENCIA
Abog. [illegible]
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

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

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

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		So'o apu'a	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Locro	Guiso de arroz con Poroto
Cantidad por ración en gramos	**Nivel inicial**	240 gramos	170 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos
	Edad escolar	350 gramos	250 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Chupín de pollo	Guiso de poroto con arroz	Tallarín con salsa de Pollo	Sopa de verduras con sopa

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2413

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Iván Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fol. 35/37

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

						paraguaya
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	120 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	150 g de sopa de verduras + 100 gr de sopa Paraguaya
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	200 g de sopa de verduras +140 gr de sopa Paraguaya
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Salsa de Legumbres con arroz quesu	Vori Vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gr salsa + 100 gr de arroz	240 gramos	200 gramos	70 gr de picadito +110gr de puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	350 gramos	300 gramos	100 gr de picadito +160 gr de puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Nutricionista
Reg. Cons. Nº 3.4.2

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 6/37

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)	Frutas cítricas (naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (piña)	Banana con miel

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de Pollo	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	70 gr salsa + 80gr fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120gr fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de Estación (Banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (Banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So'o apu'a Rendimiento:1 porción Nivel Inicial	So'oapu'a Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz	 80 gr 60 gr 30 gr 20 gr	 70 gr 32gr 29gr 20 gr	So'oapu'a Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA * INTENDENCIA *
Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 7/37

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

Energía:210kcal Peso por porcion: 240gr Edad Escolar **Energía:306kcal** **Peso por porción: 350gr**	Cebolla Locote Harina de maiz Aceite Oregano Sal yodada Ajo Laure Agua potable	10 gr 10 gr 5 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln	9gr 8gr 5gr 5mL 0,5 gr 0.5 gr 0,5 g 0,2 g cln	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el esto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:42kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 16gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación. La cebolla una vez picada. se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estacion Rendimiento:1 porción Energía:63kcal Peso por porción: 70gr	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2413

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Luis Kosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Depto. Supervisión

Folio 08/37

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

Revuelto de Mandioca Rendimiento:1 porción Nivel Inicial **Energía:230kcal** **Peso por porcion:170kcal** Edad Escolar **Energía :339kcal** Peso por porción: 250gramos	**Revuelto de Mandioca** Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 200 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr C/n	 116 gr 50 gr 20 gr 18gr 8gr 5gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda. **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). **OBS:***50 o de huevo corresponde a 1 unidad.

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:38kcal **Peso por** porción: 50gr	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodaca	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	18 gr 19gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2419

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Depto. de Asistencia Técnica

Folio 9/37

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 Rendimiento:1 porción Energía :63kcal Peso por porción:70gr	Banana	110gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:1 porción** Nivel Inicial **Energía:171kcal** **Peso por porcion: 200gr** **Edad Escolar** **Energía:257kcal** Peso por porción:300gramos	Estofado de pollo con Papa Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5g 5ml 5g 0,5 gr 0,5gr Cln	 134 gr 42gr 59gr 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0,5gr 0.5 gr cln	Estofado de pollo con papa Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeñas. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir los ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar las papas, una vez listas apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja.

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energia 46kcal	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	27gr 19gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

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

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

HYPERLINK "http://www.mec.gov.py"
http://www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fdro 10/37

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: 50gr				Especificación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Ración de 100 g Energía: 1f5 kcal	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150mL 100mL 10g 5g 0,2 g c/n	150mL 100mL 10g 5g 0,2 g cln	Blanquear el arroz con el agua por unos 10minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o lim6n, y terminar la cocci6n hasta que el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limon. Espolvorear con canela y servir. Observación: Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial** **Energía:235 kcal** **Peso por porcion: 240gr** **Edad Escolar** **Energía:343kcal** **Peso por porción:350gr**	**Locro** Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 5mL 5g 0,5 g 0.5 g 0,2 g cln	70gr 32gr 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 5mL 5g 0,5 g 0.5 g 0.2 g	**Locro** Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua potable caliente. Una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la cocción 15 minutos aproximadamente Por último, agregar cebo lita de hoja/cilantro.

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2419

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Leandro Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fdo. 011137

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

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1 porción** **Energía 63kcal** **Peso por porción: 70gr**	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción**	Guiso de arroz con Poroto Tomate Arroz Poroto	 70 gr 40 gr 20 gr	 69gr 40 gr 20 gr	Guiso de arroz con Poroto Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y

Visión: Institución que brinda ecucación 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 Beckeiman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2...

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 12/37

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

Nivel Inicial Energía : 211kcal **Peso por porción: 200gr** Edad Escolar **Energía:317kcal** **Peso por ración :300gramos**	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de Hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15 gr 15 gr 10 gr 5mL 5gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	15 gr 14 gr 8gr 5mL 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Agregar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos. Luego añadir el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más. Por ultimo, agregar la cebollita de hoja Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o t hora antes en agua potable caliente

Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** Energía 40kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía 62kcal Peso por porción: 130gr	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Luis Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 13/37

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

Vori vori de carne Rendimiento: 1porcion Educación inical **Energía: 272kcal** **Peso por porcion: 240gr** Edad escolar **Energía: 398kcal** **Peso por porcion: 350gr**	Vori vori de carne Carne vacuna magra Zapallo Harina de maiz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Oregano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 10g 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g Cin	 70gr 32g 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Vori vori de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel continuar la cocci6n por 10 minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. **Preparación de las bolitas de maiz** Mezclar en un bol, la harina de maiz 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 caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:40kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga pepino zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 g	28 gr 15gr 9 gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Rallar la zanahoria Colocar en un recipiente los vegetales, mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Laura Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Folio 41/37

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

Frutra de estacion Rendimiento:1 porción Energia:63kcal Peso por porción:70gr	**Banana**	110gr	70gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento:1 porción** Nivel inicial **Energía: 183kcal** **Peso por porcion: 120gr** **Edad escolar** **Energía :275kcal** **Peso por porción:180gr**	**Chupín de pollo** Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	 200g 70g 60g 20 mL 20g 20g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,5 g C/n	 134g 69g 42g 20mL 18g 16g 10g 5mL 5g 0,5 0,5g 0,5g c/n	**Chupín de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote. por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir

Ensaladas				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	**Peso** Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:40kcal Peso por porción: 55gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los 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 potable helada durante 90 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.

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PE
Folio 15/31

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

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú: crema **Rendimiento:** 1porcion **Racion:** 60gr **Energía:** 110kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cascara de limón o naranja Vainilla o Canela	120ml 10gr 5gr c/n c/n	120ml 10gr 5gr c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego(fuego medio-minimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en un recipiente, enfriar y servir bien frio.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial:** **Energía :211kcal** **Peso por porcion: 200gr** **Edad Escolar** **Energía:317 kcal** **Peso por porción:300gr**	Guiso de arroz con poroto Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de Hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15 g 15 g 10g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g C/n	69g 40g 20g 15 g 14g 8g 5ml 5g 0.5 g 0,5 g c/n	**Guiso de arroz con poroto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporarel poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos. Luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más. Por último, agregar la cebollita de hoja **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o t hora antes en agua potable caliente

Ensaladas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

HYPERLINK "http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 24-8

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 16/31

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

Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:42kcal **Peso** por porción:60gr	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 16gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación. La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar el sabor de las mismas.

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía:52kcal** **Peso por porción: 130gr**	Naranja	180gr	130gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con Salsa de pollo Rendimiento: 1 ración Nivel inicial Energía: 199kcal Peso por **porcion : 70 gramos salsa + 80gramos fideo** Edad Escolar Energia:292kcal Peso por porcion: 100 g salsa +120 g	**Salsa de pollo** Tomate pollo magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g cln 40g 0,5 g Cln	 59g 42g 16g 14g 9g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g Cln 40g 0,5 g Cln	Salsa de **pollo** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden luego agregar tomate y laurel Posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8/10 minutos hasta que esté al dente. Servir con la salsa.

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 171

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

fideo				

Ensaladas				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:40kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:63kcal Peso por porción: 70gr	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera. Servir

Platos Principales				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa de verduras con sopa paraguaya Educación inicial Rendimiento: 1 porcion Energía:267kcal	**Sopa de verduras:** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Sal yodada Agua potable	 80gr 20g 15 g 10g 10 g 0,5g cln	 42gr 16gr 14gr 8gr 10gr 0,5 g Cln	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar en trozos los vegetales. Cocinar con agua potable y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén Tiernos. Procesar la preparación (licuar) y agregar el queso. **Sopa paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada.

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Agüero M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA - INTENDENCIA

Abog. Luis Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fol. 0 18/37

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

Peso por **ración: 150** gr de **sopa de** verduras **+ 100 gr** de sopa paraguaya Edad escolar **Energía:363kcal** **Peso por porción: 200 g de sopa de verduras+140 g de sopa paraguaya**	**Sopa paraguaya:** Huevo* Harina de maiz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	 50gr 40gr 30 mL 25g 10g 5mL 0,5 g	 50g 40g 30mL 23g 10gr 5mL 0,5 gr	Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, el queso Paraguay en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. Observación: 50 g de Huevo representa 1 unidad

Ensaladas

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:40kcal Peso por porción: 55gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía :63kcal Peso por porción:70gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento:1	Soyo			Soyo Limpiar la carne, dejarlo libre de

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.

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Canindeyú

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 **Energía:204kcal** **Peso por porcion: 240gramos** Edad Escolar Energía :297kcal Peso por porción: 350gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr Cln	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15gr 9 gr 8gr 5ml 0,5g 0,5g 0,5g c/n	ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que est6n tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y orégano.

Ensaladas				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía 52kcal** **Peso por porción: 55gr**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5gr	27gr 16gr 10gr 3mL 0,5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía 63kcal Peso por porción: 70gr	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

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 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia G. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA * INTENDENCIA *

Abog. Erwin Koch Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Td 1020/31

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de **legumbres** con arroz quesu Rendimiento:1 porción Nivel Inicial Energía:225 kcal Peso por porcion: 70 gr salsa + 100 gr de arroz Edad Escolar Energía:304kcal Peso por porción:100 gr salsa+**1**30gr **arroz**	Salsa de Legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesu Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70gr 20gr 15 gr 10 gr 3mL 0,5 gr 0.5 gr 0,2 gr Cln 40 gr 10 gr 2mL 0,5 gr 0.5 gr c/n	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g Cln 40 gr 10 gr 2mL 0,5 gr 0,5 gr cln	Salsa de legumbres Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y cocinar hasta que estén listos. Arroz quesu Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso Paraguay y servir. Observacion: Si la legumbre utilizada es seca deber6 ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua potable caliente que se agregar al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:39kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Ruben Aceto Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 21/37

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

Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** Energía:62kcal **Peso por porción:130gr**	Naranja	180 gr	130gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento:1 porción Nivel Inicial Energía: 241kcal Peso por porcion: 240gr **Edad Escolar** Energía:351kcal Peso por porción:350gramos	Vori vori de pollo Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln	 56 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 10 gr 9 gr 8 gr 5 mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr cln	Vori vori de pollo Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de caldo, 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 o sacar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensaladas de hortalizas **Rendimiento:1 porción**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite	30 gr 20 gr 10 gr 3mL	29 gr 15gr 8gr 3mL	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA * INTENDENCIA *

Alios. Lina Rios Escobar
Intendenta Municipal
Nueva Colombia

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

Folio
Nº 522/31

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

Energía:38kcal Peso por porción: 55gr	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía 63kcal Peso por porción: 70gr	Banana	110gr	70gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de **arroz** con Carne **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial** **Energía:227kcal** **Peso por porcion: 200gr** **Edad Escolar** Energía:340kcal Peso **por** porción:300g	Guiso de arroz con carne Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5mL 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln	 52 gr 69 gr 45 gr 14 gr 8 gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr cln	Guiso de arroz con carne Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver. Agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA ... INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva ...

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 23/31

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

Ensalada fresca Rendimiento:1 porción Energía 38kcal Peso por porción:50gr	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 gr	18 gr 19gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación Rendimiento: 1racion Energía:53kcal Peso por porción : 104gr	Piña	200gr	104gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papa Rendimiento: 1 racion Nivel inicial: 70 gr de picadito +110gr de puré Energía: 198kcal Edad escolar: 100 gr de picadito +160 gr	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil/cilandro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Pure de papas	 60 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10gr 5gr 3ml 0,5gr 0,5gr 0,2gr c/n	 42gr 59 gr 16gr 14gr 8gr 5gr 3ml 0,5gr 0,5gr 0,2gr/c c/n	Caldo de pollo con Verduras Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite. Una vez sellado agregar los vegetales sin tomate, cocinar hasta que esten tiernas/blandas. Luego agregar el tomate sal yodada y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color(rojo) por aproximacamente 20/30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia ... Nutricionista Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD ... INTENDENCIA

Abog. Liz ... Intendente Municipal Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Folio 24/37

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

de puré Energía 285kcal	Papas Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200gr 50ml 5gr 0,5gr c/n	134gr 50ml 5gr 0,5gr c/n	potable caliente si es necesario. Pure de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Cocinar con agua potable hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:39kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con Miel Rendimiento: I porcion Racion: 82 g Energia: 97 kcal	Banana Miel	110 g 12 mL	70g 12 mL	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o laza con miel. Servir

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:1**	**Albóndigas de pollo:** Tomate	 70gr	 69gr	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo Mezclar el pollo con galleta molida, sal

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

HYPERLINK "http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Abog. Luis Alberto Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Fol. 25/37

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** **Energía:225kcal** **Peso porración:70 g salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz** **Edad Escolar** **Energía:324kcal** **Peso por ración:100 gsalsa (4 bolitas) + 130 g de arroz**	Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60gr 15gr 10gr 10gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln	42gr 14gr 10gr 8gr 3mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr Cln 45gr 2mL 0,5 g 0,5 g c/n	yodada y ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite. Luego agregar tomate 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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que estén listos.

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodaca	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 15gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:1 porción** **Energía:63kcal** **Peso por porción: 70gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia Angela
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Emil Abdo Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Fdo 36/37

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

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Nivel Inicial** **Energía: 186kcal** Peso por Ración: 240gr Edad escolar Energía:271kcal Peso por porción: 350gr	**Caldo de poroto con fideo** Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 60g 30g 25g 20g 15g 15 g 10 g 10 g 5mL 0,5 g 0,5 g Cln	 32g 30g 24g 16g 15g 15g 8gr 8g 5mL 0,5 g 0,5 g cln	**Caldo de poroto con fideo** 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 potable caliente, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la ración de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso antes de servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca Deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:39kcal Peso por porción: 60gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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

Frutas **citricas** Rendimiento:1 porción Energia:64kcal Peso por porcion : 100gr	Mandarina	160gr	115gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne Rendimiento:1 porción Nivel inical Energía:247kcal Peso por ración: 170gr Edad Escolar Energía:363kcal Peso por porción: 250gr	**Guiso de mandioca con carne** Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 200gr 60gr 60gr 15 gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	 116gr 52gr 59gr 14gr 8gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 trozos pequeños y Cocinar por 5 minutos aproximadamente. Agregar agua potable caliente si es necesario.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:39kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia E. Ayala C.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lilia Rosa Escobar
Intendenta Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 28/37

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

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estacion Rendimiento: 1 racion Energía: 63 kcal Peso por racion 70gr	Banana	110gr	70gr	.lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con Salsa de pollo **Rendimiento:1 porción** **Educación inicial** **Energía:199kcal** Peso por ración :70 gr salsa +80gr fideo Edad Escolar Energía:292kcal Peso por ración: 100 gr salsa + 120 gr fideo	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Tallarin Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua 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 aproximadamente por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción.

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia R. Aguilar
Nutricionista
Reg. Prot. Nº 2416

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Folio 24/37

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

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía:38kcal** **Peso por porción: 55gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	29 gr 15gr 8gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía:61kcal Peso por porción: 115gr	Naranja	180 g	132 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne Rendimiento: 1porcion Educación inical Energía: 272kcal Peso por porcion: 240gr Edad escolar Energía: 398kcal	**Vori vori de carne** Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Oregano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 10g 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g C/n	 70gr 32g 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Vori vori de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel continuar la cocci6n por 10 minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. Preparación de las bolitas de maiz Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Lic. Luis Raúl Estigarribia
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 30/37

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

Peso por porcion: 350gr				para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento:1 porción Energía:52kcal Peso por porción: 55gr	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40gr 20gr 10gr 3ml 0,5gr	27gr 16gr 10gr 3ml 0.5gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Frutas de estación Rendimiento:1 porción Energía:63kcal Peso por porción:70gr	Banana	110gr	70gr	Lavar, 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.

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA * INTENDENCIA *

Lic. Lidia Rosa Meroboni
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 31/37

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2022
Institucion Educativa:	3
Nº de comensales:	336
N° de meses del proyecto:	1.7

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	12.768	13.44	12.768	13.44	52.416	17611.78
Ajo	kg	0.84	0.672	1.008	1.008	3.528	5.9976
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	20.16	13.44	35.28	15.12	84	142.8
Arveja en granos	kg	1.68	0	0	0	1.68	2.856
Azúcar	kg	1.68	3.36	0	0	5.04	8.568
Banana	kg	110.88	110.88	110.88	110.88	443.52	753.984
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	10.08	0	10.08	0	20.16	34.272
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0.0672	0	0	0	0.0672	0
Carne vacuna magra *	kg	53.76	26.88	40.32	47.04	168	285.6
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	21.84	40.32	21.84	21.84	105.84	179.928
Cebollita de hoja	kg	6.72	1.68	0	0	8.4	14.28
Choclo	kg	0	0	3.36	3.36	6.72	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0

Sonia Q. Argüello
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Juan Carlos Espinola
Intendente Municipal
Nueva Colombia

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 32/34

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

Fideo	kg	0	13.44	0	18.48	31.92	54.264
Galleta Molida	kg	0	0	0	3.36	3.36	0
Harina de maíz	kg	1.68	30.24	13.44	13.44	58.8	99.96
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	16.8	16.8	0	0	33.6	0
Laurel	kg	0.1344	0.0672	0.2688	0.2688	0.7392	1.25664
Leche entera	l	33.6	57.12	16.8	0	107.52	182.784
Lechuga	kg	30.24	50.16	20.16	20.16	120.72	205.224
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	16.8	20.16	16.8	16.8	70.56	119.952
Locro	kg	13.44 0	0	0	0	13.44 0	67.20 0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	53.76	53.76	91.392
Mandicca	kg	67.2	0	0	67.2	134.4	228.48
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	1.68	0	1.68	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	4.032	0	4.032	6.8544
Naranja	kg	60.48	60.48	60.48	60.48	241.92	411.264
Orégano	kg	0.168	0.336	0.336	0.168	1.008	1.7136
Papa	kg	67.2	67.2	67.2	0	201.6	342.72
Pechuga de pollo	kg	20.16	20.16	47.04	40.32	127.68	217.056
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1.68	1.68	0	3.36	5.712
Pepino	kg	0	20	6.72	13.44	40.16	68.272
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	67.2	0	67.2	114.24
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	6.72	6.72	6.72	10.08	30.24	51.408
Queso	kg	11.76	18.48	11.76	8.4	50.4	85.68
Repollo	kg	0	20.16	0	10.08	30.24	51.408
Remolacha	kg	13.44	0	13.44	13.44	40.32	68.544
Sal yodada	kg	1.68	2.016	2.016	2.016	7.728	13.1376
Tomate	kg	55.44	95.76	115.92	104.16	371.28	631.176
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia R. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Dr. Luis José Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdi 033/37

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

Zanahoria	kg	36.96	36.96	36.96	40.32	151.2	257.04
Zapallo	kg	40.32	47.04	60.48	40.32	188.16	319.872

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

5 Control de calidad y participación social

	Descripción
5.3 Plan de Monitoreo	✔ La empresa deberá contar con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar. ✔ Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes. ✔ Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. ✔ La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. ✔ Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. ✔ Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. ✔ En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros Fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. ✔ La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor
5.4 Plan de capacitaciones	La capacitación es realizada un mes del proyecto, a través de charlas y capacitación a cada cocinera y a cada auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personar en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se deberá solicitar a personales capacitados y aprobados por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición). La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio convocante..
5.5 Plan de Difusión del proyecto a la	Se informara del presente PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR COCINANDO EN LA ESCUELA 2022 a toda la ciudadanía a través de medios de comunicación, pagina web, redes sociales de la Municipalidad de Nueva

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia R. Apolo C.
Nuscionista
Reg. Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Ida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 34/37

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

comunidad	Colombia , así como se mantendrá la difusión durante el proceso de elaboración y ejecución del m smo. Así como en la página web de la DNCP.

6 Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Sistema de elaboración en la Institución Educativa
(Empresa Adjudicada)

- **RECEPCION.**

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 cumplan 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 cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- **HIGIENE.**

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina 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 07.00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

- **DISTRIBUCIÓN.**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de

Sonia B. Ayala C.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA
Intendente Municipal

Folio 36/37

plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Luis Rojas Colmán
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Folio 36/37

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

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

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

HYPERLINK
"http://www.mec.gov.py"
www.mec.gov.py

Sonia R. Ayala M.
Contadora
Reg. Prof. Nº 2418

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Fdo. 03 y 37