Asunción, 20 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 476/2022

Señor
Amado Díaz Verón, Intendente
Municipalidad de Caazapá
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Caazapá - Caazapá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 184.351 de fecha 18 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 357/2022*** 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: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°526/2022

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

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

Fecha : 20 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 184.351- **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°453/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 357/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022-2023, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE CAAZAPÁ DEL DEPARTAMENTO DE CAAZAPÁ,** conforme al expediente xilema N° 184.351 de fecha 18 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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° 453/2022

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

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

FECHA : 19 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 184.351

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 357/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022/2023 presentado por la Municipalidad de Caazapá según expediente xilema N° 184.351 de fecha 18 de mayo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 184 351
Recibido por: Modesta
Fecha: 19/05/2022 Hora: 14:45

Elaborado por: Melissa Desvars **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
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N° 357/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 184.351
de fecha 18 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Amado Díaz Verón**, Intendente de la Municipalidad de Caazapá, departamento de Caazapá, presenta el 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**		

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 357/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 184.351
de fecha 18 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Amado Díaz Verón**, Intendente de la Municipalidad de Caazapá, departamento de Caazapá, presenta el 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**		

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad remite carta compromiso de ampliar los días de provisión su tuviere mayor disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 32 (treinta y dos); 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: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
21	681	2022	65	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	65		

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. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: jueves, 19 de mayo de 2022

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

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE CAAZAPÁ
Pdte. Hayes e/ Miguel Pangrazio y Silvio Chamorro Vera
Tel. 0542-232201
municipalidaddecaazapa@hotmail.com

Caazapá, 18 de mayo de 2.022.-

DIRECCIONGENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENNTE:184351
FECHA: 18/05/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

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

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Caazapá, a objeto de remitir el proyecto modificado conforme a las observaciones realizadas, con el objetivo de solicitar la autorización para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del FONACIDE. -

La Máxima Autoridad Municipal, solicita bajo su absoluta responsabilidad la aprobación del Proyecto en la brevedad posible, con el objetivo de ofrecer el servicio de almuerzo escolar a los niños del Distrito. -

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

MUNICIPALIDAD CAAZAPÁ Intendencia Municipal

Lic. Amado B. Diaz Verón
Intendente Municipal

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

Folio 01/32

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*: CAAZAPA	**Distrito*: CAAZAPA**
Dirección del local de la Municipalidad: Coronel Bogado c/ Presidente Hayes - Caazapá	**N° de Tel*:** 0542-232201
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Amado Díaz Verón	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:** 0981-312365
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddecaazapa@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	**N° de celular:** 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 21	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 681 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: **65 días para el 2.022** **65 días para el 2.023**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo 2022 – Febrero 2.023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto 2022 – Junio 2.023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 597.577.500 para el 2.022. **Gs. 597.577.500 para el 2.023.**	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

AMADO B. DÍAZ VERÓN
Municipal de Caazapá

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

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

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

Folio 02/32

Lic. María [illegible] Anglero
Notaria
Reg. Prof. Nº 3260

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Nº de Prioridad (1)	Código de establecimiento escolar (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	Cantidad de alumnos	Fuente de financiamiento
1	601064	Esc. Bás. Nº 6804 Don Ezequiel Rivas	Keray Huguai	Rural	31	FONACIDE
2	601077	Esc. Bás. Nº 7511 San Miguel	San Antonio 29	Rural	4	FONACIDE
3	601033	Esc. Nº 543 Avelino Irala	Arroyo Pora	Rural	95	FONACIDE
4	601031	Esc. Bás. Nº 4371 Virgen de Caacupé	Jhuguá Guazu	Rural	16	FONACIDE
5	601029	Esc. Nº 308 Tte 1º José Domingo Colmán	Santa Catalina	Rural	62	FONACIDE
6	601047	Esc. Bás. Nº 5109 Don Inocencio Careaga	Potrero San Marcos	Rural	15	FONACIDE
7	601018	Esc. Nº 963 Don Aricio Zacarías	Galeano cue	Rural	55	FONACIDE
8	601036	Esc. Nº 545 Sagrado Corazón de Jesús.	Cñia Riachuelo	Rural	53	FONACIDE
9	601056	Esc. Bás. Nº 5106 San Blás	3 de Febrero	Rural	16	FONACIDE
10	601028	Esc. Nº 4376 de Paso Pindo	Paso Pindo	Rural	4	FONACIDE
11	601030	Esc. Bás. Nº 5115 Anatalino Fleitas Acuña	San Blás	Rural	18	FONACIDE
12	601011	Esc Nº 898 Tte. Cnel (S.R) Antonio Oddone Sarubbi	San Pedro-mi	Rural	44	FONACIDE

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

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

Folio 03/32

13	601046	Esc. Bás. Nº 1256 Felipe Chamorro González	Pirapó Costa	Rural	66	FONACIDE
14	601010	Esc. Nº 1843 José Antonio Ibarra Ríos	Yahapety	Rural	41	FONACIDE
15	601019	Esc Nº 949 Dr Fabio Rivas	Rosario Catiry	Rural	18	FONACIDE
16	601027	Esc. Nº 1626 Bartolomé Villar	Viscaino Cué	Rural	36	FONACIDE
17	601057	Esc Nº 5107 María Auxiliadora	Isla Pa´ú	Rural	21	FONACIDE
18	601062	Esc. Nº 6802 Raimunda Eleida Paiva Retamozo	Tayy Cañada	Rural	16	FONACIDE
19	601009	Esc. Bás. Nº 4370 José Mercedes Suárez	20 de Julio	Rural	18	FONACIDE
20	601037	Esc. Bás. Nº 5105 San Miguel	Ñaducuà	Rural	19	FONACIDE
21	601052	Esc. Bás. Nº 2492 José Del Rosario Galeano	San Ignacio	Rural	33	FONACIDE
		TOTAL ALUMNOS			**681**	

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

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

Folio 04/32

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Dulce de Calabaza	Mandarina	Bananas	Bananas

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos

Lic. María Moreno Rodríguez
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3200

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

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

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.

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

	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Piña	Mandarina	Bananas	Bananas

SEMANA 3

		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Ensalada de Fruta	Naranja	Bananas	Bananas

SEMANA 4

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

Lic. María Cristina Ayala Notaria Pública Reg. Prof. Nº 3200

Lic. Amado B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá

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

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.

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

Adolescentes					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Mandarina	Bananas	Naranja	Bananas	Bananas

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3200

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

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.

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

7. Recetario del menú cíclico
PLATOS PRINCIPALES

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Victoria Andino Q.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

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

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

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.

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

	Harina de maiz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
Energía: 271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Energía: 257 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300	Sal yodada	0,5g	0,5g	

Lic. María Teresita Avalos D
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

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

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.

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

gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá Lic. María Mirtrigi Avalos D. Nutricionista Reg/Prof. Nº 3280
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

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

	Leche fluida	0,5 g	0.5 g	
	Margarina	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne**			**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0.5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable			
	Harina de maíz	200 ml	200 ml	
		40 g	40 g	
	Cebolla			
	Queso	15 g	14 g	
	Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

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

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

	Paraguay			del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	
266 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 240	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar:				
350 gramos				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
	Salsa de carne			**Salsa de carne:**
				Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	
Tallarín con salsa de carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
				Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Zanahoria			
Rendimiento: 1	Cebolla	20 g	20 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
porción	Locote	15 g	14 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	10 g	8 g	
Energía:	Ajo	5 ml	5 ml	
337 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
Nivel inicial:70g salsa		c/n	c/n	
+ 80 g fideo	**Fideo**			
Edad escolar:100 g	Fideo tallarín			**Fideo**
salsa + 120 g fideo	Sal yodada	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:**
	Huevo*	50 g	50 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	Queso	20 g	20 g	
Rendimiento: 1	Paraguay	20 g	18 g	
porción	Cebolla	10 g	8 g	**Revuelto:**
	Locote	5 g	5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Energía:	Cebollita de			Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Victoria Avalos D.
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3200

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

339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá Lic. María Gracias Andús Nutricionista Reg/Prof. Nº 3280
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

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.

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Belén Avalos
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3290

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

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.

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Virginia Arcolas
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3200

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Albóndigas de pollo:			**Albóndigas**
Albóndigas de pollo con arroz	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	
	Galleta molida	10 g	10 g	**Salsa**
Energía: 324 kcal	Locote			Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y 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.
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3ml	3ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	**Arroz**
Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Arroz**			Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz			
	Aceite	45 g	45 g	

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

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

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3200

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

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.

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

+ 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	**Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá Lic. María Magnolia Avalos G. Nutricionista Reg. Prof. Nº 3200
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 360 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a

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.

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

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

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

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. Mario Gimenez Ayala
Notificador
Reg. Prof. N° 3208

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

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

Folio 18/32

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

Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá Lic. María Virginia Avalos D. Nutricionista Reg. Prof. Nº 3200
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 19/32

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodaca y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN Intendente Municipal de Caazapá Lic. María Teresa Amúlo O. Notaria Reg/Prof. Nº 3280
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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.

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERON
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Martínez, Notaria Pública Nro/Prot. Nº 321

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.

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: 60 g				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Belén [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3280

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.

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Verónica Avalos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

Folio 23/32

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

Peso por porción: 50 g				sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRES

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Mirtaya Arvalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

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

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

Folio 24/32

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Teresita Ara
Abogada
Reg. Prof. Nº 3200

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

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.

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

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Verónica Avalos
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3280

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

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.

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Lic. María Victoria Avalos
Nota Pública
Reg. Prof. Nº 3200

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	27,24	24,516	27,24	24,516	103,512	336,414
Ajo	kg	1,7025	1,7025	1,7025	1,7025	6,81	22,1325
Almidón de maíz	kg	3,405	0	3,405	0	6,81	22,1325
Arroz	kg	44,265	10,215	44,265	10,215	108,96	354,12
Arveja en granos	kg	3,405	0	3,405	0	6,81	22,1325
Azúcar	kg	6,81	0	6,81	0	13,62	44,265
Banana	kg	224,73	224,73	258,78	185,82	894,06	2905,695
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,1362	0	0,1362	0	0,2724	0,8853
Canela	kg	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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 27/32

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

Carne vacuna magra *	kg	81,72	81,72	40,86	81,72	286,02	929,565
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	61,29	71,505	61,29	71,505	265,59	863,1675
Cebollita de hoja	kg	3,405	3,405	3,405	3,405	13,62	44,265
Choclo	kg	6,81	0	6,81	0	13,62	44,265
Clavo de olor	kg	0	0,1362	0,1362	0,1362	0,4086	1,32795
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	20,43	20,43	66,3975
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	10,215	27,24	10,215	27,24	74,91	243,4575
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	27,24	27,24	27,24	27,24	108,96	354,12
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	34,05	0	34,05	68,1	221,325
Laurel	kg	0,2724	0,4086	0,2724	0,4086	1,362	4,4265
Leche entera	l	81,72	34,05	81,72	34,05	231,54	752,505
Lechuga	kg	0	20,43	0	20,43	40,86	132,795
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	34,05	34,05	34,05	34,05	136,2	442,65
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	108,96	108,96	0	52	269,92	877,24
Mandioca	kg	0	136,2	0	136,2	272,4	885,3
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,405	0	3,405	6,81	22,1325
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	34,05	16	50,05	162,6625
Orégano	kg	0,3405	0	0,3405	0	0,681	2,21325
Papa	kg	136,2	136,2	136,2	136,2	544,8	1770,6
Pechuga de pollo	kg	81,72	40,86	81,72	40,86	245,16	796,77
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,405	0	3,405	6,81	22,1325
Pepino	kg	27,24	27,24	27,24	27,24	108,96	354,12
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	136,2	0	0	136,2	442,65
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	20,43	20,43	20,43	20,43	81,72	265,59
Queso	kg	27,24	30,645	27,24	30,645	115,77	376,2525
Repollo	kg	40,86	20,43	40,86	20,43	122,58	398,385
Remolacha	kg	54,48	47,67	54,48	47,67	204,3	663,975

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

LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN
Intendente Municipal de Caazapá

Folio 28/32

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

Sal yodada	kg	3,7455	4,4265	3,7455	4,4265	16,344	53,118
Tomate	kg	221,325	194,085	221,325	194,085	830,82	2700,165
Zanahoria	kg	74,91	95,34	74,91	95,34	340,5	1106,625
Zapallo/calabaza	kg	217,92	40,86	217,92	177,06	653,76	2124,72

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

9. Control de calidad y participación social

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

Lic. María Márquez Avalos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

LIC. AMADO B. DIAZ VERON
Intendente Municipal de Caazapá

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

Folio 29/32

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

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

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

10.3 **Higiene.**
Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

10.4 **Pre Elaboración y Elaboración.**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

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

Lic. María Verónica Avalos G.
Notaría
Reg. Prof. Nº 3280

LIC. AMADO B. DÍAZ VERO.
Intendente Municipal de Caazapá

10.5 Distribución
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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

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

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.

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

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

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

Firma del Intendente
Amado Díaz Verón
Sello de la institución

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg./Prof. Nº 3200

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

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

MUNICIPALIDAD DE CAAZAPÁ
Pdte. Hayes e/ Miguel Pangrazio y Silvio Chamorro Vera
Tel. 0542-232201
municipalidaddecaazapa@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

Caazapá, 24 de marzo de 2022.-

En nombre y representación de la Municipalidad de Caazapá tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio la totalidad del año escolar.-

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar por todo el año lectivo a las Instituciones beneficiarias, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.-

Amado B. Díaz Verón
Intendente Municipal

Folio 32/32