



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

Nota DGBE N° 217 /2019

Asunción, 07 de mayo de 2019

Señor
ALEJO RIOS MEDINA, Gobernador
Gobernación Departamental de Caaguazú

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación Departamental de Caaguazú en fecha 23 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 120.967; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Merienda Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación Departamental de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de merienda escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 41 (cuarenta y uno).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Merienda Escolar autorizado. Año 2019				
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio		
		Año	Total Días	Días (especificar)
707	66.610	2019	100	Lunes a viernes

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 2, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Departamental de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Lic. Ilson González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar



ana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil



Killy Moleña Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbovondelha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 02: Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Caaguazú	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación*: Avda. Mcal. Estigarribia e/ Ytororo	N° de Tel*: 0521-202202-203435
Nombre del Gobernador*: Alejo Ríos Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 0521-202202-203435	N° de celular: 0971-455650
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Mercedes Fabiola Nuñez Medina	
N° de Registro Profesional*: 1.841	N° de celular: 0971-121222
Dirección de correo electrónico*: mfmedina@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de desayuno y merienda escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 707 (setecientos sets)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 66.610 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de desayuno y merienda escolar (en días)*: 100 días de Leche; 35 días de Cereales; 35 días de Galletitas; 20 días de Chipita y 10 Días de Banana (2 unidades)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 15.939.773.000.-	
Precio referencial por alimento*: Leche 1.200, Cereales 1.400, Galletitas Dulces 1.060, Chipita 1.060, Banana 1.200 (2 unidades) por ración	
% 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

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 Humalta
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Nuñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



Folio 1
Paso



Lic. Alison Gonzalez
Encargado de Presupuesto
Gobernación de Caaguazú





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenandeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

4. Aspecto nutricional	
Aporte de kcal por día	En base a 1800 kcal/día, se destinará 20% del VCT para el desayuno/merienda equivalente a 360 kcal +/- 36 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Composición del desayuno y merienda escolar	Alimento líquido: Leche entera fluida (200) ml Alimento Sólido 1: Cereales (30g) Alimento Sólido 2: Galletitas Dulces (30g) Alimento Sólido 3: Chipita (30g) Alimento Sólido 4: Banana: (2 unidades)
5.2 Período de distribución del alimento líquido	Se realizará la entrega de la leche en dos etapas en el mes de mayo (1era Etapa) y en Agosto (2da Etapa) para un período de 50 días en cada etapa, totalizando 100 días en un año lectivo
5.3 Período de distribución de los alimentos sólidos	Alimento Sólido 1: Mensual Alimento Sólido 2: Mensual Alimento Sólido 3: Mensual Alimento Sólido 4: Semanal

6. Menú Cíclico

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita	Banana	Cereales
Semana 2	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Galletitas Dulces	Chipita	Banana	Cereales	Galletitas Dulces
Semana 3	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Chipita	Banana	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita
Semana 4	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Banana	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita	Banana



Lic. Jilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

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
Telef.: (595)21 492 512
Email:
40

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy

alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alicia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
y Dpto. Caaguazú



Folio 40
[Signature]



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenacheta
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETĀ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

7. Control de calidad y participación social

	Descripción
7.1. Plan de Monitoreo	El monitoreo estará a cargo de una Licenciada en Nutrición designada por la Gobernación del Caaguazú que se encargará de la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, manipulación y calidad en la distribución de los alimentos.-
7.2. Plan de capacitaciones	Se realizara charlas educativas dirigidas a Directores, padres de familias y alumnos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) almacenamiento y distribución de los alimentos
7.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se difundirá en la página de la Gobernación, en las diferentes radios del Departamento de Caaguazú, todas las informaciones al respecto (Instituciones educativas beneficiadas por distritos, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).

Lic. Mercedes Núñez Medina
Firma de la Nutricionista



Alejo Ríos Medina
Firma del Gobernador

Lic. Lilson González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



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
Telef. : (595)21 492 512
Email:
41

www.mec.gov.py

MEC Digital MECpy

alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Lucía Bargas C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Folio 41
Papel



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

Nota DGBE N°: 170/2019

Asunción, 15 de abril de 2019

Señor
ALEJO RIOS MEDINA, Gobernador
Gobernación Departamental de Caaguazú.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación Departamental de Caaguazú en fecha 11 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 98.100; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación Departamental de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 41 (cuarenta y uno).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
110	13.434	2019	72	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Selba Montaña, Nutricionista

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Viviana Schreiber Vaccaro, Directora

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Kitty Moleda Gamarra, Directora General

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondela
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación	
Departamento*: Caaguazú	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación*: Avda. Mcal. Estigarribia e/ Ytororo	N° de Tel*: 0521-202202-203435
Nombre del Gobernador*: Alejo Ríos Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 0521-202202-203435	N° de celular: 0971 - 455650
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Mercedes Fabiola Nuñez Medina	
N° de Registro Profesional*: 1.841	N° de celular: 0971 - 121222
Dirección de correo electrónico*: mfmedina@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 110 (ciento diez)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 13.434 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 72 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: desde Junio del 2019	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: hasta octubre 2019	
Presupuesto estimado para el servicio*: 16.443.216.000,-	
Precio referencial por plato*: 17.000	
Porcentaje 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



Lic. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

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
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Nuñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenoncheha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario 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		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	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		Repollo 30 gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Crema 60 gramos	Mamon 200 gramos	Ensalada de Fruta Mamon 69g, naranja 50g, banana 50g	Barra de mani 1 porción	Banana 110 gramos



Lic. Albon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Luis Burgos C.
Secretario de Asesoría Técnica
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Patricia Ríos Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

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
	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		Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Dulce de Calabaza 50 gr	Piña 200gr	Mandarina 160gr	Banana 110gr	Melón 300gr



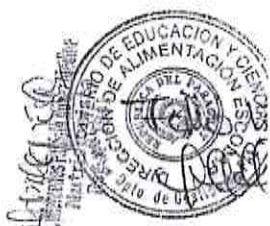
[Signature]
Luis Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz queso	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla 10	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr,	Lechuga 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr Aceite	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite	Remolacha 40gr, Zanahoria 20 gr, Cebolla 10gr,



[Signature]
Gobernador
V Dpto Caaguazu

[Signature]
L. Lucia Barros C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu



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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motomondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÄ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

	gr, Aceite 3 gr, Sal yodada 0,5gr	Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	3gr, Sal yodada 0,5gr	3gr, Sal yodada 0,5gr	Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre	Crema 60 gramos	Mamon 200 gramos	Naranja 180 gramos	Banana 110 gramos	Dulce de Calabaza 50 gramos

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Remolach a 40gr, zanahoria 20gr, cebolla 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Tomate 20gr, Zanahoria 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla 10 gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre		Ensalada de Fruta Piña 60gr, naranja 50gr, banana 50gr	Banana 110 gr	Mandarina 160gr	Piña 200gr	Banana 110gr

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lc. Mercedes Fabiola Hunez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1641



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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Moronondicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÄ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 336 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar:	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. LUCIA
Secretaría de Asesoría Técnica



Dr. Rios Medina
Gobernador





TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

*Paraguay
de la gente*

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
350 gramos Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 357 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego además verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
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)
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 345 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 cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.



Lic. Usón Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOB. DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lusía Pulido
Secretaría Administrativa
GOB. DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ



Vejo Rios Medina

Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.

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 Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de carne Limpiar la carne, 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 último 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 en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 349 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.



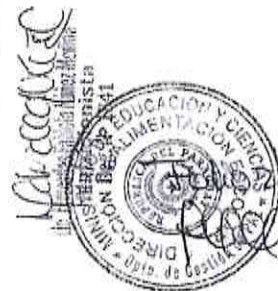
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Barrios
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caagazú

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





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Motenondeha

Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONALParaguay
de la gente

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 369 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. 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 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: 358 kcal Peso por porción: 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)
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz queso Rendimiento: 1 porción	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote	70 g 20 g 15 g 10 g	69 g 20 g 14 g 8 g	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y



Lic. Ismael Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucia Burgos
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenoncheha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

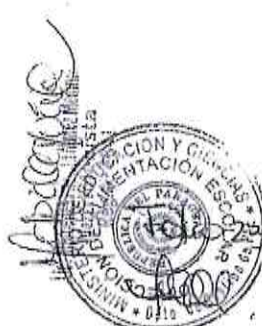
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Aceite	3 ml	3 ml	terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. <u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Menú 14	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Preparación
	laurel	0,2 g	0,2 g	
Vorivori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Arroz quesú	40 g	40 g	Preparación
	Arroz	10 g	10 g	
Menú 15	Queso	2 ml	2 ml	Preparación
	Paraguay	0,5 g	0,5 g	
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 354 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Aceite	0,5 g	0,5 g	Preparación
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Menú 16	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Preparación
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Arroz	Arroz	c/n	c/n	Preparación
	Aceite	45 g	45 g	
Arroz	Arroz	2 ml	2 ml	Preparación
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Arroz	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Preparación
	Agua potable	c/n	c/n	



Lic. Ileana González
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ



Wejo Ríos Medina

Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Misionandela
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

Locro	Carné 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. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Rendimiento:	Zapallo	60 g	32 g	
1 porción	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	
363 kcal	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
240 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Edad escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
350 gramos				



Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Rendimiento:	Pollo	60 g	42 g	
1 porción	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	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	
Nivel inicial:				
70 g salsa + 80 g fideo	Fideo	40 g	40 g	
Edad escolar:	Fideo	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Iván González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto	Tomate	70g	69g	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.
Rendimiento:	Arroz	40g	40g	
1 porción	Poroto	20g	20g	
	Queso Paraguay	15g	15g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel inicial:				
200 gramos				
Edad escolar:				
300 gramos				

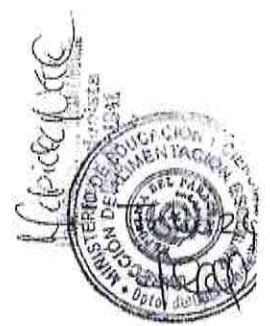


Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vorivori de pollo	Pechuga de pollo	80g	56g	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
Rendimiento:	Zapallo	60g	32g	
1 porción	Harina de maíz	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	

Profrío Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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: 351 kcal	Zanahoria	20g	16g	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 la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Peso por porción:	Queso	10g	10g	
Nivel inicial:	Paraguay			
240 gramos	Cebolla	10g	9g	
Edad escolar:	Locote	10g	8g	
350 gramos	Aceite	5ml	5ml	
	Orégano	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Gulso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carné vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	Gulso 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.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	



Lic. Ison González
ENCARGADO DE PRESUPUESTOS
GOBIERNO DEL CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DEL CAAGUAZÚ



Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 360 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



lejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenandicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 77 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



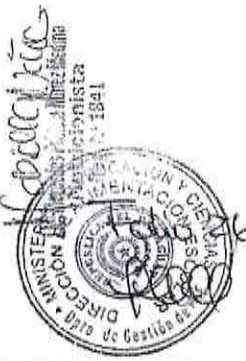
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



lejo Rios Medina
Gobernador

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.





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondicha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000107

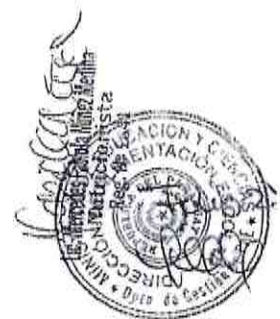
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 40 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 50 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 49 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Hsory Gonzalez
FISCALADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lino Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Gobernador
VDpto. Caaguazú

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: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Tomate	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	Cortar y colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



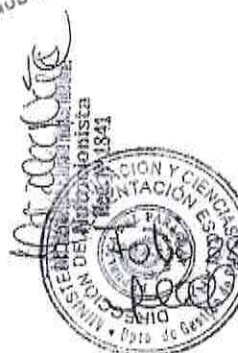
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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. Ilsa González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



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

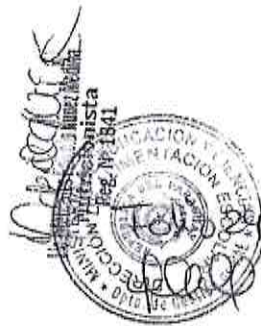


Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Alejo Rios Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



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

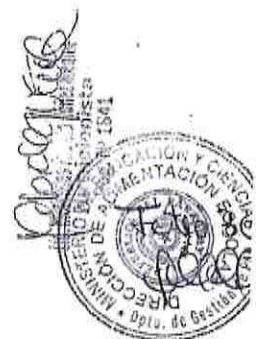


Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mocoví
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000111

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	Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0,5 g	16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 44 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 39 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Ileana González
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE ITAPUÁ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Itapúa

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Itapúa



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000111

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	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 42 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 55 g				



Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja limón Vainilla canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción:	Mamón 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.

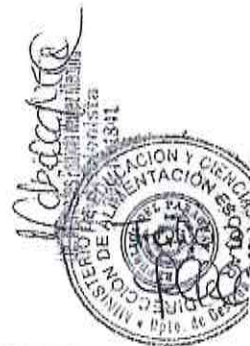


Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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. Ilsen González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobierno de Caaguazú





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000113

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

100 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón/ calabaza Mamón 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 mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
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 cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 101 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir



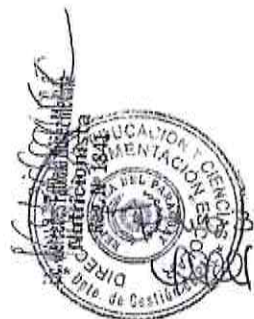
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÄ REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 00000114
de la gente

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja Limón Vainilla Canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. 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

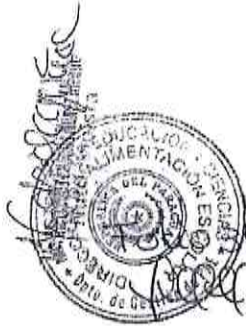


Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE DESARROLLO
GOBIERNO DE ITAPUA

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Lic. Ison Gonzalez
GOBIERNO DE CAAGUAZU



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



TEKOMBÓ'E HA TEMBIKUAA
Motomandéha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000115

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

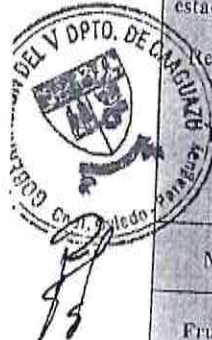
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón/ calabaza Mamón 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 mamón sacándolas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 16	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 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir



Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DEL DPTO. DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DEL DPTO. DE CAAGUAZÚ

Apacencia
Dpto. de Caaguazú



Alejo Ríos Mesa
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000113

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

Energía: 61 kcal				
Menú 19	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 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

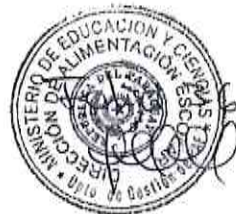
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lic. Ilsen Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU

Lic. Mercedes Fabiola Nández Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



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.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Insumo	Unidad de medida	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		
Aceite	l	537,36	510,492	537,36	537,36	2122,57	
Ajo	kg	33,585	33,585	47,019	33,585	147,774	531,9864
Almidón de maíz	kg	0	0	67,17	0	67,17	241,812
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	873,21	201,51	1141,89	537,36	2753,97	9914,292
Arveja en granos	kg	67,17	0	67,17	0	134,34	483,624
Azúcar	kg	134,34	134,34	268,68	0	537,36	1934,496
Banana	kg	2149,44	1477,74	1477,74	3627,18	8732,1	31435,56
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrilita de maní	kg	403,02	0	0	0	403,02	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	2,6868	2,6868	0	5,3736	0
Calabaza	kg	0	0	2686,8	0	2686,8	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1612,08	1612,08	1880,76	1880,76	6985,68	25148,448
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	1343,4	1410,57	1410,57	1410,57	5575,11	20070,396
Cebollita de hoja	kg	67,17	67,17	67,17	134,34	335,85	1209,06
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	2,6868	2,6868	0	5,3736	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
Fideo	kg	201,51	537,36	604,53	537,36	1880,76	6770,736
Galleta Molida	kg	0	0	134,34	0	134,34	0
Harina de maíz	kg	604,53	537,36	537,36	537,36	2216,61	7979,796
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	671,7	0	0	671,7	0
Laurel	kg	5,3736	8,0604	10,7472	10,7472	34,9284	125,74224
Leche entera	l	1612,08	671,7	1612,08	0	3895,86	14025,096
Lechuga	kg	0	0	403,02	403,02	806,04	2901,744
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	671,7	671,7	671,7	671,7	2686,8	9672,48
Locro	kg	0	0	0	537,36	537,36	1934,496
Mamón	kg	806,04	0	2686,8	0		
Mandarina	kg	0	2149,44	0	2149,44	4298,88	15475,968
Mandioca	kg	0	2686,8	0	2686,8	5373,6	19344,96

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. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU

Lic. Ison Gonzalez
SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU

GOB. DPTO. CAAGUAZU
GOB. DPTO. DE CAAGUAZU

GOB. DPTO. DE CAAGUAZU

Alejo Ríos Me
Gobernador
V Dpto. Caaguazu





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Moronondéha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

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

Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	67,17	0	0	67,17	0
Melón	kg	0	4030,2	0	0	4030,2	14508,72
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	671,7	0	2418,12	671,7	3761,52	13541,472
Orégano	kg	6,717	0	6,717	6,717	20,151	72,5436
Papa	kg	2686,8	2686,8	2686,8	0	8060,4	29017,44
Pechuga de pollo	kg	1612,08	806,04	1612,08	1880,76	5910,96	21279,456
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	67,17	0	0	67,17	241,812
Pepino	kg	806,04	806,04	537,36	0	2149,44	7737,984
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	2686,8	0	3492,84	6179,64	22246,704
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	403,02	403,02	268,68	268,68	1343,4	4836,24
Queso	kg	537,36	604,53	268,68	335,85	1746,42	6287,112
Repollo	kg	403,02	806,04	806,04	0	2015,1	7254,36
Remolacha	kg	1074,72	1074,72	1074,72	1074,72	4298,88	15475,968
Sal yodada	kg	73,887	87,321	80,604	73,887	315,699	1136,5164
Tomate	kg	4769,07	3963,03	3963,03	4298,88	16994	61178,436
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1209,06	1209,06	1612,08	2015,1	6045,3	21763,08
Zapallo	kg	1612,08	806,04	806,04	1612,08	4836,24	17410,464

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



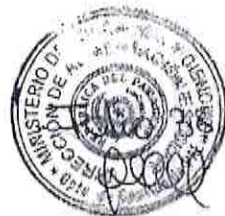
Lic. Tison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lic. Mercedes Fabiola Ríos Medina
Nutricionista
Reg. N° 1842



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.

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
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 Gobernación 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.
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.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación 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

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

1.1. 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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

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

1.3. Higiene.

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Berkelman, 5to. Piso Telef. (051) 454 220 ext. 10

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Ríos Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



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

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.

1.4. 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 postres.

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.

1.5. 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 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.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones,

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. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
ADMINISTRACIÓN DE LA EDUCACIÓN

Lic. Luis Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Itapúa

Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Con. Oviedo - Patagones

Ministerio de Educación y Ciencias
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Reg. de Gastos de Gastos



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

tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.

- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
 - Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
 - Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
 - Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
 - Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
 - Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
 - Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
 - El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
 - El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
 - Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Gobernación, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
 - La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
 - La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

- 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por Institución educativa)
- 1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Lic. Mercedes Nuñez Medina
Nutricionista



Don Alejo Ríos Medina
Gobernador

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
Calle 14 de Mayo, 1000. Tel. 051 221 454 222 int. 10

www.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.

Nota DGBE N°: 724 /2019

Asunción, 10 de septiembre de 2019

Señor
Alejo Ríos Medina, Gobernador
Gobernación de Caaguazú

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación de Caaguazú en fecha 9 de septiembre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°305569; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 35 (Treinta y cinco).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
128	11.751	2019	35	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento 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.

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595) 21 454 220 Int. 18
Teléf.: (595) 21 492 512
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Morenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETĀ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

00000123

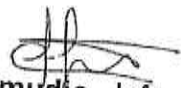
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.
Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.


Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar




Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar




Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil




Killy Moleda, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Teléf.: (595)21 492 512
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com


Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú


Lic. Jerson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy



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

1. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario 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	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con Salsa de Pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr
Postre		Naranja	Banana	Barra de maní	Banana	Crema

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de pollo	Caldo de poroto con fideo	Soyo	Guiso de Fideo con Pollo	Picadito de Carne con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré

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 Belaluna 6to. Piso Tel: (596) 334 3700 int. 10

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Itapúa



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE ITAPUA

Lic. Mercedes Patricia Medina de Diaz
Nutricionista
Reg. N° 1041

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
GOBIERNO DE ITAPUA



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mboenandicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 00000125
de la gente

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

Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr
Postre	Barra de maní	Naranja	Banana	Dulce de calabaza	Banana

SEMANA 3

Plato Principal		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con Salsa de Pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	
Postre	Naranja	Banana	Barra de maní	Banana	Crema	

SEMANA 4

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	250 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta

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 Berckmann, 6to. Piso, Telef. (051) 711 454 770 int. 10

www.mec.gov.py



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
Ministerio de Educación y Ciencias
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Fin 14



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

Ensalada	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr
Postre	Banana	Barra de mani	Naranja	Dulce de calabaza	Banana

4. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir en plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 271 Kcal				
Peso por porción: 240 gramos				
Nivel inicial: 350 gramos				
Edad escolar:				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Gulso de arroz con carne	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	Limpia 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)
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 340 kcal				
Peso por porción: 200 gramos				
Nivel inicial: 300 gramos				
Edad escolar:				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g	Salsa de pollo Limpia el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Saltear el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, posteriormente agregar tomate, posteriormente agua
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 307 kcal				

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/ Piribetuy y Humaita
Edificio Berlema, Eje. Pío, Teléf. 1505121 al 1505125

www.mec.gov.py



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Alejo Ríos Medir
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



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: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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 en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
---	--	--	--	--

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

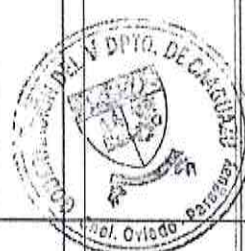
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua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



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos O.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Pineda
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva 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 Berckelman, Esq. Bv. Itaipu - 1505127 - 454 770 ext. 10

www.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.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 0g 0g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar 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 la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297Kcal Peso por Porción: 240 gramos Nivel inicial: 350 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,5g c/n	52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne esté cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 9	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 Humaita
Edificio Berckman, 6to. Piso, Teléf. (051) 354 330 ext. 40

www.mec.gov.py



Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Alejo Ríos Modini
V. Dpto. Caaguazú



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

Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 308 kcal	Fideo	45g	45g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Cebolla	5g	14g	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
Edad escolar: 300 gramos	Locote	0g	8g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas	Picadito de carne			Picadito de carne:
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	50 g	Limpia la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Energía: 276 kcal	Tomate	60 g	59 g	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.
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g	Zanahoria	20 g	16 g	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.
picadito + 110 g	Cebolla	15 g	14 g	
puré	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar: 100 g	Perejil o cilantro	5 g	5 g	
g picadito + 160 g puré	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			Puré de papas
	Papa	200 g	134 g	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.
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	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.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez ablandando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Foto 18



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

Energía: 271 Kcal	Paraguay Cebolla	10 g	9 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
Nivel Inicial:	Aceite	5 ml	5 ml	
240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne	Carne magra	60 g	52 g	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)
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69 g	
Energía: 340 kcal	Arroz	45 g	45 g	
Peso por porción:	Cebolla	15 g	14 g	
Nivel Inicial: 200 gramos	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar: 300 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo			Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 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.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69 g	
Energía: 307 kcal	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
Peso por porción:	Cebolla	10 g	9 g	
Nivel Inicial: 70g salsa + 170g polenta	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla, 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.
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molnar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la salsa
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 297 Kcal	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso			

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

www.mec.gov.py



J.C. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Edo. Ríos Medir
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 00000131
de la gente

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

Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne esté cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
---	---	--	--	---

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 285 kcal				
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 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.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Itumaita
Edificio del Ministerio de Educación y Ciencias, Tel. 021 330 123 123, Fax 021 330 123 123, www.mec.gov.py

Alvaro Ríos Medina
Geógrafo
Dpto. Caaguazú

Fin 20



Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lupia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Reg. N° 1041



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

puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción 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. Sulfear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Servicio de fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.

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 Rockafeller, Gto. Pío. Teléf. (051) 154 336 347

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina

V. Dpto. Caaguazú

Bo. 21



Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Lic. Mariana
Nutricionista
Reg. No 1841



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 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 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.
Rendimiento: 1 porción	Polenta Agua potable	200 ml 200 ml	200 ml 200 ml	Polenta
Energía: 307 kcal	Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta				
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta				

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 39 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 38 kcal				
Peso por				

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

Cd. Rafael Ángel Castillo

www.mec.gov.py

Alcides Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

F1022



Alcides Ríos Medina
Lic. Ilson Gonzalez
Encargado de PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Alcides Ríos Medina
Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobierno de Caaguazú

Alcides Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú



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

porción: 55 g					
Menú 4	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 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> 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: 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 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.	
Menú 9	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 Humaita
Calle de la Independencia, C.A. P.O. Box 10000, 17000 Asunción, Paraguay



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lina Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Solís
Nutricionista
Res. N° 1841

Alejo Ríos Medina
Subsecretario de
Dpto. Caaguazú

Fto 23



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	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 picar el repollo. Cortar y colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 46 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 39 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	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.

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 Berckelman, Sto. Domingo de la Plata, Paraguay
Teléfono: (051) 224 220 ext. 10

www.mec.gov.py



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Mercedes
Secretaria de Asesoría Técnica





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

Energía: 39 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 46 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 46 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 39 kcal				
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 55 g				



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Dr. Marcos Fabian
Nutricionista
Reg. N° 11441



Alejo Ríos Medina



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 Rackelmann 6to. Piso Teléf. +595121 164 720 Int. 19
www.mec.gov.py



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mekomoncha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETÄ REKUAI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 0000013
de la gente

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

Menú 20	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.

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes López
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú



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 c/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, Sto. Rita Teléf. (051) 21 454 230 ext. 40
www.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.

63 kcal					
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.	
	Azúcar	10 g	10 g		
	Fécula de maíz	5 g	5 g		
	Cáscara de naranja	c/n	c/n		
	limón	c/n	c/n		
	Vainilla o canela	c/n	c/n		
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Dulce de	Dulce de			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas	

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 Berchman, Sta. Rita Tel: (051) 224 2222



Lic. Hson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Alejo Rios Medin
GOBERNADOR
Dpto. Caaguazú
RIB 27



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

calabaza	Calabaza			gruesas.	
Rendimiento:	Calabaza	200 g	102 g	Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente.	
1 porción	Azúcar	10 g	10 g	Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción.	
Energía:	Clavo de olor	0,2 g	0,2 g	Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.	
99 kcal	Bicarbonato de sodio	0,2 g	0,2 g	Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n		
50 g					
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir	
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
63 kcal					

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir	
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
62 kcal					
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir	
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
63 kcal					
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Barra de maní	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.	
Rendimiento:					
1 porción					
152 kcal					

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 Berchelt 5to. Piso Tel: (595) 211 54 770 int. 19

www.mec.gov.py



Lic. Ilsen Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burzaco
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Mercedes Fabiola Torres Medina
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Fdo 28



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

Energía:					
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto		Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g		Lavar, pelar antes de consumir
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto		Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n		Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la rama de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.



Lic. Mercedes Estela Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Fries Medina
Gobernador
V. O. P. Caaguazú

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

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 Gto. Pk. Telef. (595) 21 454 330 Int. 10

www.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.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	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 c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n 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 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Alex Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

8- Cálculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las
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 Berkelman, 5to. Piso Telef: +595121 454 330 al 40



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETÄ REKUAI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 00000142
de la gente

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

Insumo	Unidad de medida	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		
Aceite	l	470,04	446,538	470,04	446,538	1833,16	3208,023
Ajo	kg	23,502	29,3775	23,502	29,3775	105,759	185,07825
Almidón de maíz	kg	58,755	0	58,755	0	117,51	205,6425
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	763,815	235,02	763,815	0	1762,65	3084,6375
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	117,51	117,51	117,51	117,51	470,04	822,57
Banana	kg	2585,22	2585,22	2585,22	2585,22	10340,9	18096,54
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	0
Calabaza	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1410,12	1645,14	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	998,835	822,57	998,835	1057,59	3877,83	6786,2025
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	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
Fideo	kg	646,305	705,06	646,305	646,305	2643,98	4626,9563
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	528,795	470,04	528,795	470,04	1997,67	3495,9225
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	7,0506	7,0506	7,0506	9,4008	30,5526	53,46705
Leche entera	l	1410,12	587,55	1410,12	587,55	3995,34	6991,845
Lechuga	kg	705,06	352,53	705,06	705,06	2467,71	4318,4925
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	587,55	587,55	587,55	587,55	2350,2	4112,85
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	2350,2	2350,2	4112,85

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, Gto. Pisco Teléf. (051) 474 470143
www.mec.gov.py

Alejo Rios Medina
V. Pisco Caaguazú



Lic. Jerson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Polanco
Interventora
Ref. No 1943



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

Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	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	0	0	0	0
Naranja	kg	2115,18	2115,18	2115,18	2115,18	8460,72	14806,26
Orégano	kg	5,8755	11,751	5,8755	0	23,502	41,1285
Papa	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	8225,7
Pechuga de pollo	kg	1410,12	1645,14	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	205,6425
Papino	kg	470,04	705,06	470,04	470,04	2115,18	3701,565
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	2467,71
Queso	kg	470,04	470,04	470,04	293,775	1703,9	2981,8163
Repollo	kg	352,53	705,06	352,53	352,53	1762,65	3084,6375
Remolacha	kg	470,04	470,04	470,04	470,04	1880,16	3290,28
Sal yodada	kg	64,6305	64,6305	64,6305	76,3815	270,273	472,97775
Tomate	kg	4054,095	3290,28	4054,095	4406,625	15805,1	27658,916
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1175,1	1410,12	1175,1	1175,1	4935,42	8636,985
Zapallo	kg	1410,12	2232,59	1410,12	705,06	5757,99	10076,483

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

5. Control de calidad y participación social

	Descripción
5.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
5.2. Plan de capacitaciones	Se realizara antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada, deben contar con una constancia de capacitación en BPM certificada por el INAN Conforme a sus normativas vigentes.
5.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación 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.

1. 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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 Gr. Piskotef - 150121 454 730 100 10

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burelos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Salazar
Nutricionista



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

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

1.1. 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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

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

1.3. 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.

1.4. 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 postres.

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

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

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

1.5. 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. 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 Stn. Pico Teléf. (595) 21 454 220 Int. 10

www.mec.gov.py



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Pto 33

Lic. Mercedes Saldaña
Nutricionista
Roe. N° 1841



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

para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidos 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.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, eucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
2. Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
3. Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
4. Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
5. Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
6. Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
7. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo convalidado y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos.

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman Bto. Pisco Telef. (051) 21 114 770 Int. 10

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Fdo 38



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

LE. Marcos Flores
Nutricionista
Dpto. M. 1941



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

- alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
8. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
 9. Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
 10. El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
 11. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
 12. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
 13. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
 14. La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

- 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por Institución educativa)
- 1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)



Firma del Gobernador

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Firma de la Nutricionista

Lic. Mercedes P. [illegible]
Nutricionista
Reg. N° 1841

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

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 Berckelman, Eto. Río Telef. (595) 223 4 44 44

