Asunción, 31de agosto de 2021.

Nota DGBE N° 623/2021

Señor
Ramón Candia, Intendente
Municipalidad Katuete
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Katuete, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 2.00.485 de fecha 25 de agosto de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 551/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

MEMORÁNDUM DAE N° 777/2021

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

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

Referencia **2DO. PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A ENTREGA DE LA MUNICIPALIDAD DE KATUETE – CANINDEYÙ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 551/2021.

Fecha : 30 de agosto de 2021.

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

- Informe de Evaluación DAE N° 551/2021 referente al **2DO. PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE KATUETE – CANINDEYÙ**, expediente xilema N° 200.485 de fecha 25 de agosto de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°.....
Recibido por: Gloria Chamorro
Fecha: 31-08-2021 Hora: 15:42

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 578/2021

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

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

Referencia : **2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE KATUETE - CANINDEYU**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 551/2021

Fecha : 30 de agosto de 2021

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

- Informe de evaluación DAE Nº 551/2021 referente al 2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Katuete según expediente Nº 200.485 de fecha 25 de agosto de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 200 485
Recibido por: Lima
Fecha: 30-08-21 Hora: 11:00

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 551/2021

1. Antecedentes

El Sr. **Ramón Candía** Intendente del Municipio de Katuete del departamento de Canindeyú presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 200.485, de fecha 25 de agosto de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. Aspectos a evaluar

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

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirgc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

Lic. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 26(veintiséis), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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

Tabla. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
3	803	2021	53	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes

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

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Sanudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

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

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°:2.287
Fecha: 30/08/2021.

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

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MUNICIPALIDAD DE KATUETE

Telefono: (0471) 234 100/1

Katuete, 24 de agosto de 2.021.

SR.
HUGO TINTEL ROMERO
Director General de la Dirección General de Bienestar Escolar
Presente

Tengo la complacencia de dirigirme a Ud., en mi condición de Intendente Municipal de la Ciudad de Katuete del Departamento de Canindeyú a los efectos de solicitar la **Aprobación correspondiente del Proyecto de Almuerzo Escolar N°2 a ser ejecutado para el periodo 2.021**, en las Instituciones Educativas de nuestro distrito, a continuación, se detalla las Escuelas a ser beneficiadas con la cantidad de alumno/as que recibirán el Almuerzo Escolar:

-Esc. Basic. Nro. 7.837 Santa Librada del Barrio Santa Librada, 233 alumno/as por día.

-Esc. Basic. Nro. 4.308 Cristo Rey de la Colonia Kumanda Kai, 62 alumno/as por día.

-Esc. Basic. Nro. 1.281 Sagrado Corazón de Jesús, 508 alumno/as por día.

Adjunto a la presente;

1) Proyecto de Alimentación Escolar a ser implementado en el Municipio de Katuete.

2) Copia del Contrato de la Nutricionista.

A la Espera de vuestra correspondiente aprobación hago propicia la ocasión para saludarla muy atentamente

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

MUNICIPALIDAD DE KATUETE SECRETARIA

Fabiana B. Mello
SECRETARIA GENERAL

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

DGBE
Exp N° 200485
Fecha 25 de agosto 2021 (127)

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Canindeyú	**Distrito*: Katuete**
Dirección del local de la Gobernación*: 24 de Mayo N 1691	**N° de Tel*: 0471-234-100.**
Nombre del Gobernador*: Ramon Candia.	
N° de teléfono de línea baja*: 234-100	**N° de celular: 0983 - 783978**
Dirección de correo electrónico*: municipalidad.katuete@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Liz Marlene Vera Davalos	
N° de Registro Profesional*: 4057	**N° de celular: 0983 - 891676**
Dirección de correo electrónico*: marlenevdavalos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (Tres instituciones)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 803 (Ochocientos tres alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 53 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 08 de septiembre del 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 19 de noviembre del 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 425.590.000	
Precio referencial por plato*: 10.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 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. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 1

(2/27)

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1408023	16987	Esc. Bas. N° 7837 Sta Librada	Katuete	37	32	84	80											FONACID
2	1408013	19024	Esc. Bas. N°4307 Cristo Rey	Katuete	6	4	28	24											FONACID
3	1408001	19005	Esc. Bas. N° 1281 Sagrado Corazón de Jesus	Katuete	69	51	200	188											FONACID
				Sub total		199		604											
				Total general			803												

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Lis Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

Folio 2

(3/27)

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

6.

7. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vorivori de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos

Prof. Ramón Cand
INTENDENTE MUNICIPA

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.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación (Banana)

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

8. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**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	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	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.

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

Prof. Ramón Candi
INTENDENTE MUNICIPA
Lic. Liz Marlene Vera Dávalo
Nutricionista
Reg. Nº 4057
Folio 4
(5/27)

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

		0,5 g	0,5 g	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100g 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 sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 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. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g	116 g 52 g 59 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Guiso de mandioca:**

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

Prof. Ramón C
INTENDENTE MUN

Lic. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

Folio 5

(6/27)

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: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

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. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

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

	Agua potable			
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 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 52g 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 las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto	Zapallo Poroto seco	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

(8/27)

Folio 7

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

con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 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. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de	80 g 60 g 40 g	70 g 32 g 40 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Prof. Ramón Car
INTENDENTE MUNIC

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

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

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 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.
Ensalada 3	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**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.

Prof. Ramón Can
INTENDENTE MUNIC

Lic. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

(10/27)

Folio 9

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

	s	Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate 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.
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del

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

Prof. Ramón C
INTENDENTE MU

Lic. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Nº 4057

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

Folio 10

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				mismo.
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla 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.
Ensalada 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	**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				
Postre 1	**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.

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Lic Marlene Cera Duarte
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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.

(12/27)

Folio 11

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

Postre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	**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.
Postre 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.
Postre 6	**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.
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Prof. Ramón Cand
INTENDENTE MUNICIP

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.

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**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
Postre 9	**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 o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 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.
Postre 10	**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.

Prof. Ramón Candi
INTENDENTE MUNICIPA

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. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

(14/27)

Folio 13

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

9. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Lic. Liz Marlene Vera Daudelin
Nutricionista
Reg. Nº 6057

Año:	2021
Institución Educativa:	3
Nº de comensales:	803
N° de meses del proyecto:	

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	32,12	33,726	32,12	32,12	130,1	260,2
Ajo	kg	1,3651	1,606	2,0075	2,008	6,986	25,85
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	20,075	36,135	52,195	8,03	116,4	430,8
Arveja en granos	kg	0	4,015	0	8,03	12,05	44,57
Azúcar	kg	4,015	8,03	8,03	12,05	32,12	118,8
Banana	kg	264,99	176,66	176,66	88,33	706,6	2615
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,3212	0,1606	0,1606	0,321	0,964	1,927
Carne vacuna magra *	kg	144,54	96,36	160,6	48,18	449,7	1664
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	88,33	88,33	72,27	68,26	317,2	1174
Cebollita de hoja	kg	0	4,015	0	8,03	12,05	44,57

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0,1606	0	0,161	0,321
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	32,12	24,09	32,12	12,05	100,4	371,4
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	32,12	4,015	64,24	0	100,4	371,4
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	0,4818	0,1606	0,4818	0,161	1,285	4,754
Leche entera	l	80,3	96,36	160,6	136,5	473,8	1753
Lechuga	kg	48,18	72,27	72,27	24,09	216,8	802,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	40,15	40,15	32,12	32,12	144,5	534,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	160,6	160,6	160,6	160,6	642,4	2377
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	4,015	0	0	4,015	8,03	16,06
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	144,54	289,08	144,54	289,1	867,2	3209
Orégano	kg	0	0	0,1606	0	0,161	0,594
Papa	kg	160,6	160,6	0	481,8	803	2971
Pechuga de pollo	kg	48,18	48,18	48,18	144,5	289,1	1070
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	4,015	0	0	4,015	8,03	29,71
Pepino	kg	0	16,06	0	0	16,06	59,42
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	24,09	48,18	24,09	24,09	120,5	445,7
Queso	kg	20,075	24,09	20,075	12,05	76,29	282,3
Repollo	kg	24,09	24,09	24,09	24,09	96,36	356,5
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	4,015	1,606	0,803	3,212	9,636	35,65
Tomate	kg	301,13	232,87	273,02	192,7	999,7	3699
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

Zanahoria	kg	96,36	128,48	104,39	96,36	425,6	1575
Zapallo	kg	48,18	96,36	96,36	48,18	289,1	1070

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

10. Control de calidad y participación social

	Descripción
10.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad 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. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
10.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran 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 las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
10.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

Prof. Ramón Cand
INTENDENTE MUNICI

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. Liz Mariene
Nutricionis
Reg. Nº 405

(17/27)

Folio 16

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

11. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

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 cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas 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 del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La 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.

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

Prof. Ramón Can
INTENDENTE MUNIC

Lic. Liz Mari
Nutricionista
Reg. Nº 4057

Folio 17

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

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.

MUNICIPALIDAD DE KATUETE
INTENDENCIA

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Liz Mariene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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.

(19/27)

Folio 18

Lista de insumos: se encuentra ordenada alfabéticamente, se toma como referencia los insumos para un estudiante, de las sugerencias de menús que figuran en los Lineamientos.

Listado de insumo de alimentos

Insumo	100 g de fraccion comestible INCAP	Unidad de medida	Fraccion Comestible INCAP	Factor de Conversión	Peso Bruto (Peso de compra)	Peso Neto (parte comestible)
Aceite	100	ml	1,00	1,00	100,00	100
Ajo	100	g	0,94	1,06	106,38	100
Almidón de maíz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Anis	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Arroz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Arveja en granos	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Azúcar	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Banana	100	g	0,66	1,52	151,52	100
Batata	100	g	0,72	1,39	138,89	100
Barrita de maní	100	g	1	1,00	100,00	100
Berro	100	g	0,6	1,67	166,67	100
Bicarbonato de sodio	100	g	1	1,00	100,00	100
Calabaza	100	g	0,97	1,03	103,09	100
Canela	100	g	1	1,00	100,00	100
Carne vacuna magra *	100	g	0,83	1,20	120,48	100
Carne vacuna magra molida **	100	g	0,83	1,20	120,48	100
Cebolla de cabeza	100	g	0,91	1,10	109,89	100
Cebollita de hoja	100	g	0,90	1,11	111,11	100
Choclo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Clavo de olor	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Crema de leche	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de batata	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de mamón	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de membrillo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Fideo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Galleta molida	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Harina de maíz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Harina de trigo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Hígado	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Huevo	100	g	0,88	1,14	113,64	100
Laurel	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Leche entera	100	ml	1,00	1,00	100,00	100
Lechuga	100	g	0,94	1,06	106,38	100
Lentejas	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Locote	100	g	0,82	1,22	121,95	100
Locro	100	g	1	1,00	100,00	100
Mamón	100	g	0,51	1,96	196,08	100
Mandarina	100	g	0,72	1,39	138,89	100
Mandioca	100	g	0,58	1,72	172,41	100

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Marieta
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

Folio 19

(20/27)

Maní	100	g	1	1,00	100,00	100
Manzana	100	g	0,92	1,09	108,70	100
Margarina	100	g	1	1,00	100,00	100
Melón	100	g	0,6	1,67	166,67	100
Miel de abeja	100	ml	1	1,00	100,00	100
Miel de caña o negra	100	ml	1	1,00	100,00	100
Naranja	100	g	0,73	1,37	136,99	100
Orégano	100	g	1	1,00	100,00	100
Papa	100	g	0,67	1,49	149,25	100
Pechuga de pollo	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Pera	100	g	0,92	1,09	108,70	100
Perejil	100	g	0,95	1,05	105,26	100
Pepino	100	g	0,73	1,37	136,99	100
Pescado sin hueso ni piel	100	g	1	1,00	100,00	100
Piña	100	g	0,52	1,92	192,31	100
Pomelo	100	g	0,56	1,79	178,57	100
Porotio	100	g	1	1,00	100,00	100
Queso	100	g	1	1,00	100,00	100
Repollo	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Remolacha	100	g	0,67	1,49	149,25	100
Sal yodada	100	g	1	1,00	100,00	100
Tomate	100	g	0,98	1,02	102,04	100
Vinagre	100	ml	1	1,00	100,00	100
Zanahoria	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Zapallo	100	g	0,53	1,89	188,68	100

INCAP. Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. INCAP. Menchú MT, Méndez H. 2ª Edición, 3ª Reimpresión. 2012. Guatemala: INCAP/OPS.

Ministerio de Salud de la Nación. Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. SARA. Sistema de Análisis y Registro de Alimentos. Versión 1.2.22.

Fracción comestible: es peso inicial del alimento con cascara, hueso o piel / Peso final del alimento (parte comestible del alimento)

* Carne vacuna magra: se refiere a los cortes de carne sin grasa ni hueso ejemplo: peceto, carnaza negra, carnaza blanca, bola de lomo entre otros

** Carne vacuna molida: se recomienda que la misma sea elaborada por la empresa proveedora de los cortes anteriormente citados

Factor de conversion: peso inicial del alimento en bruto / peso final del alimento neto

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Lo Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

Folio 20

(21/27)

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Mariane Vera Dávila
Nutricionista
Reg. Nº 4057

Año: 2023

Matriz por comensal: se debe agregar el menú con la cantidad de insumos para un estudiante por día

Matriz alimentaria para un co 803 En base a las recetas remitidas por el INAN

		Semana 1										Semana 1	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Plato pricipal		Polenta con salsa de carne		Tallarin con salsa de pollo		Caldo de poroto con arroz		Guiso de mandioca con carne		Picadito de pollo con puré papa			
Ensalada		Lechuga, tomate, zanahoria		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla			
Postre		Fruta de estacion (Banana)		Arroz con leche		Fruta citrica (Naranja)		Fruta de estacion		Fruta de estación		TOTAL	
Insumo	Unidad de medida	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
Aceite	ml	8	5	8	8	8	8	8	8	8	8	40	35
Ajo	g	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,2	0,5	2,5	2,5
Almidón de maiz	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	g	0	20	10	10	15	15	0	0	0	0	25	45
Arveja en granos	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar	g	0	0	5	5	0	0	0	10	0	0	5	15
Banana	g	110	70	0	0	0	0	110	72,6	110	72,6	330	215,2
Batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	g	0	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0,2	0,2	0,4	0,4
Carne vacuna magra *	g	60	49,8	60	49,8	0	0	60	49,8	0	0	180	149,4
Carne vacuna magra molida	g	0	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52
Cebolla de cabeza	g	25	8	25	23	20	17	15	14	25	23	110	85
Cebollita de hoja	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Choclo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	g	0	0	40	40	0	0	0	0	0	0	40	40
Galleta Molida	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	g	40	40	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40
Harina de trigo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	g	0	0	0,2	0,2	0	0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,6	0,6
Leche entera	ml	0	0	100	100	0	120	0	0	0	0	100	220
Lechuga	g	0	28	0	0	30	28	0	0	30	28,2	60	84,2
Lentejas	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	g	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	50	40
Locro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	g	0	0	0	0	0	115	0	0	0	0	0	115
Mandioca	g	0	0	0	0	0	0	200	116	0	0	200	116
Mani	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Munzana	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	g	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5
Melón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

En base a las recetas remitidas por el INAN

		Semana 2										Semana 2	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Plato pricipal		Revuelto de mandioca		Estofado de pollo con papa		Caldo de poroto con fideo		Salsa de pollo con arroz		Vori vori de carne			
Ensalada		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal			
Postre		Fruta de estacion		Fruta de estación		fruta citrica		Crema		Fruta de estacion		TOTAL	
Insumo	Unidad de medida	Peso neto		Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
Aceite	ml	8		8	8	8	8	8	8	10	8	40	40
Ajo	g	0,5		0,5	0,5	0,5	0,5	0	0,5	0,5	0,2	2,2	2,2
Almidón de maiz	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	g	0		0	0	0	10	0		45	20	45	30
Arveja en granos	g	0		0	0	5	5	0	0	0	0	5	5
Azúcar	g	0		0	0	0	5	0	0	10	0	10	10
Banana	g	70		110	72,6	110	70	0	0	0	0	220	140
Batata	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	g	0		0	0	0	0	0	0	0,2	0,2	0,2	0,2
Carne vacuna magra *	g	0		60	49,8	0	0	0	0	60	49,8	120	99,6
Carne vacuna magra molida	g	0		0	0	0	0	0	0	0	70	0	70
Cebolla de cabeza	g	9		25	14	30	18	20	23	25	9	110	73
Cebollita de hoja	g	0		0	0	5	5	0	0	0	0	5	5
Choclo	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	g	15		0	0	0	0	15	45	0	0	30	60
Galleta Molida	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	g	0		0	0	0	0	0	0	5	5	5	5
Harina de trigo	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	g	0		0,2	0,2	0	0	0	0,2	0	0,2	0,2	0,6
Leche entera	ml	0		0		0	100	0	0	120	0	150	150
Lechuga	g	28		30		0		30	28,2	0	28	90	84,2
Lentejas	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	g	8		10	8	10	8	10	8	10	8	50	40
Locro	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Mandarina	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	g	0		200	116	0	0	0	0	0	0	200	116
Mani	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Munzana	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melón	g	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	ml	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	ml	0		0	12	0	0	0	0	0	0	0	12

En base a las recetas remitidas por el INAN

		Semana 3										Semana 3	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Plato pricipal		Polenta con salsa de carne		Tallarin con salsa de pollo		Caldo de poroto con fideo		Guiso de arroz con carne		Picadito de pollo con pure de papa			
Ensalada		Lecguga tomate zanahoria		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla			
Postre		Fruta de estacion		Arroz con leche		Fruta citrica (Naranja)		Fruta de estacion		Fruta de estación		TOTAL	
Insumo	Unidad de medida	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
Aceite	ml	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	40	40
Ajo	g	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,5	2,5
Almidón de maiz	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	g	0	0	10	55	10	10	45	45	0	45	65	155
Arveja en granos	g	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	10
Azúcar	g	0	0	5	0	5	5	0	0	0	10	10	15
Banana	g	110	72,6	0	0	0	0	0	0	110	72,6	220	145
Batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	g	0	0	0	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0,2	0,2
Carne vacuna magra *	g	80	66,4	60	49,8	0	0	0	0	60	49,8	200	166
Carne vacuna magra molida	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	g	10	18	25	17	25	23	15	27	15	14	90	99
Cebollita de hoja	g	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	10
Choclo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	g	0	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,2	0,2
Crema de leche	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	g	0	0	0	0	40	40	0	0	0	0	40	40
Galleta Molida	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	g	40	40	40	40	0	0	0	0	0	0	80	80
Harina de trigo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
Higado	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	g	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0	0	0	0,2	0,6	0,8
Leche entera	ml	0	0	100	0	100	100	0	0	0	120	200	220
Lechuga	g	30	28,2	30	28,2	0	28	30	28,2	0	0	90	113
Lentejas	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	g	10	8	10	8	10	8	10	8	0	8	40	40
Locro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	g	0	0	0	0	0	0	0	0	200	116	200	116
Mani	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Munzana	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	ml	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15

En base a las recetas remitidas por el INAN

		Semana 4										Semana 4	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5			
Plato pricipal		Guiso de mandioca con carne		Estofado de pollo con papa		Caldo de poroto con fideo		Salsa de pollo con arroz		Vori vori de carne			
Ensalada		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate zanahoria			
Postre		Fruta de estacion (Banana)		Fruta de estación		Fruta citrica		Crema		Fruta de estacion		TOTAL	
Insumo	Unidad de medida	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto	Peso bruto	Peso neto
Aceite	ml	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	40	40
Ajo	g	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	2,5	2,5
Almidón de maiz	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	g	0	20	0	40	10	10	0	0	0	0	10	70
Arveja en granos	g	10	10	0	0	5	5	5	5	0	0	10	10
Azúcar	g	0	0	0	0	5	5	0	10	0	0	15	25
Banana	g	0	70	110	72,6	0	0	0	0	0	0	110	143
Batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	g	0,2	0,2	0	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0,4	0,4
Carne vacuna magra *	g	0	0	60	49,8	0	0	0	0	0	0	60	49,8
Carne vacuna magra molida	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	g	20	9	15	23	20	14	20	27	10	10	85	83
Cebollita de hoja	g	0	5	0	5	5	4,5	5	4,5	0	5	10	24
Choclo	g	0		0		0		0		0		0	0
Clavo de olor	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	g	0	0	0	0	0	40	0	0	15	15	15	15
Galleta Molida	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	g	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10
Higado	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	g	0	0	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,2	0,2	0,4
Leche entera	ml	170	170	0	0	0	0	0	140	0		170	310
Lechuga	g	30	28,2	0	28	0	0	0	0	0	28	30	84,2
Lentejas	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	g	10	8	10	8	10	8	10	16	0	8	40	48
Locro	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	g	0	0	0	115	0	0	0	0	0	0	0	115
Mani	g	0	0	200	116	0	0	0	0	0	0	200	116
Munzana	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	g	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
Melón	g	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	ml	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

| | | |

Año: 2021

Insumos por día x institución educativa: se debe agregar la cantidad de comensales por institución educativa, aparecerá automáticamente la cantidad de insumos por día según el menú y también por semana en la siguiente hoja.

Institucion Educativa: 3

Nº de comensales: 803

		Semana 1										Semana 1	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		TOTAL l/kg	
Plato principal		Polenta con salsa de carne		Tallarin con salsa de pollo		Caldo de poroto con arroz		Guiso de mandioca con carne		Picadito de pollo con puré papa			
Ensalada		Lechuga, tomate, zanahoria		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla			
Postre		Fruta de estacion (Banana)		Arroz con leche		Fruta cítrica (Naranja)		Fruta de estación		Fruta de estación			
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto
Aceite	l	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	32,1	32,1
Ajo	kg	0,4	0,38	0	0	0,4	0,38	0,4	0,38	0,16	0,15	1,37	1,28
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	8,03	8,03	12	12	0	0	0	0	20,1	20,1
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	4,02	4,02	0	0	0	0	0	0	4,02	4,02
Banana	kg	88,3	58,3	0	0	0	0	88,3	58,3	88,3	58,3	265	175
Batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0,16	0,16	0,32	0,32
Carne vacuna magra *	kg	48,2	40	48,2	40	0	0	48,2	40	0	0	145	120
Carne vacuna magra molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	20,1	18,3	20,1	18,3	16,1	14,6	12	11	20,1	18,3	88,3	80,4
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	32,1	32,1	0	0	0	0	0	0	32,1	32,1
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	32,1	32,1	0	0	0	0	0	0	0	0	32,1	32,1
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0,16	0,16	0	0	0,16	0,16	0,16	0,16	0,48	0,48
Leche entera	l	0	0	80,3	80,3	0	0	0	0	0	0	80,3	80,3
Lechuga	kg	0	0	0	0	24,1	22,6	0	0	24,1	22,6	48,2	45,3
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	40,2	32,9
Locro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0	161	93,1	0	0	161	93,1
Maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	4,02	4,02	4,02	4,02
Melón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

		Semana 2										Semana 2	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		TOTAL l/kg	
Plato principal		Revuelto de mandioca		Estofado de pollo con papa		Caldo de poroto con fideo		Salsa de pollo con arroz		Vori vori de carne			
Ensalada		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal			
Postre		Fruta de estacion		Fruta de estación		fruta cítrica		Crema		Fruta de estacion			
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto
Aceite	l	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	8,03	8,03	33,7	33,7
Ajo	kg	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	0	0	0,4	0,38	1,61	1,51
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	36,1	36,1	36,1	36,1
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	4,02	4,02	0	0	0	0	4,02	4,02
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	8,03	8,03	8,03	8,03
Banana	kg	0	0	88,3	58,3	88,3	58,3	0	0	0	0	177	117
Batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0,16	0,16	0,16	0,16
Carne vacuna magra *	kg	0	0	48,2	40	0	0	0	0	48,2	40	96,4	80
Carne vacuna magra molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	8,03	7,31	20,1	18,3	24,1	21,9	16,1	14,6	20,1	18,3	88,3	80,4
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	4,02	3,61	0	0	0	0	4,02	3,61
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	12	12	0	0	0	0	12	12	0	0	24,1	24,1
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	4,02	4,02	4,02	4,02
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0	0	0,16	0,16
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0	0	0	96,4	96,4	96,4	96,4
Lechuga	kg	24,1	22,6	24,1	22,6	0	0	24,1	22,6	0	0	72,3	67,9
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	40,2	32,9
Locro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	161	93,1	0	0	0	0	0	0	161	93,1
Maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

		Semana 3										Semana 3	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		TOTAL l/kg	
Plato principal		Polenta con salsa de carne		Tallarin con salsa de pollo		Caldo de poroto con fideo		Guiso de arroz con carne		Picadito de pollo con pure de			
Ensalada		Lecguga tomate zanahoria		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla			
Postre		Fruta de estacion		Arroz con leche		Fruta cítrica (Naranja)		Fruta de estacion		Fruta de estación			
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto
Aceite	l	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	32,1	32,1
Ajo	kg	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	2,01	1,89
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	8,03	8,03	8,03	8,03	36,1	36,1	0	0	52,2	52,2
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	4,02	4,02	4,02	4,02	0	0	0	0	8,03	8,03
Banana	kg	88,3	58,3	0	0	0	0	0	0	88,3	58,3	177	117
Batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0,16	0,16
Carne vacuna magra *	kg	64,2	53,3	48,2	40	0	0	0	0	48,2	40	161	133
Carne vacuna magra molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	8,03	7,31	20,1	18,3	20,1	18,3	12	11	12	11	72,3	65,8
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0	0	0,16	0,16
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	32,1	32,1	0	0	0	0	32,1	32,1
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	32,1	32,1	32,1	32,1	0	0	0	0	0	0	64,2	64,2
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,16	0,16	0,16	0,16	0,16	0,16	0	0	0	0	0,48	0,48
Leche entera	l	96,4	96,4	80,3	80,3	80,3	80,3	0	0	0	0	161	161
Lechuga	kg	24,1	22,6	24,1	22,6	0	0	24,1	22,6	0	0	72,3	67,9
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	0	0	32,1	26,3
Locro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	161	93,1	161	93,1
Maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

		Semana 4										Semana 4	
		Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		TOTAL l/kg	
Plato principal		Guiso de mandioca con carne		Estofado de pollo con papa		Caldo de poroto con fideo		Salsa de pollo con arroz		Vori vori de carne			
Ensalada		Lechuga tomate cebolla		Repollo tomate zanahoria		Lechuga zanahoria cebolla		Tomate zanahoria cebolla		Lechuga tomate zanahoria			
Postre		Fruta de estacion (Banana)		Fruta de estación		Fruta cítrica		Crema		Fruta de estacion			
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto	Peso Bruto	Peso Neto
Aceite	l	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	6,42	32,1	32,1
Ajo	kg	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	0,4	0,38	2,01	1,89
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	8,03	8,03	0	0	0	0	8,03	8,03
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	4,02	4,02	4,02	4,02	0	0	8,03	8,03
Azúcar	kg	8,03	8,03	0	0	4,02	4,02	0	0	0	0	12	12
Banana	kg	0	0	88,3	58,3	0	0	0	0	0	0	88,3	58,3
Batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,16	0,16	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0,32	0,32
Carne vacuna magra *	kg	0	0	48,2	40	0	0	0	0	0	0	48,2	40
Carne vacuna magra molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	16,1	14,6	12	11	16,1	14,6	16,1	14,6	8,03	7,31	68,3	62,1
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	4,02	3,61	4,02	3,61	0	0	8,03	7,23
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0,16	0,16	0	0	0	0	0	0	0,16	0,16
Leche entera	l	137	137	0	0	0	0	0	0	0	0	137	137
Lechuga	kg	24,1	22,6	0	0	0	0	0	0	0	0	24,1	22,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	8,03	6,58	0	0	32,1	26,3
Locro	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	161	93,1	0	0	0	0	0	0	161	93,1
Maní	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	4,02	4,02	0	0	0	0	0	0	0	0	4,02	4,02
Melón	kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Marlene Vera Dávalos
Nutricionista
Reg. Nº 405

MINISTERIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
DIRECCIÓN GENERAL PARAGUAY

| | | |

Año: 2021

Institucion Educativa: 3

Nº de comensales:	803
N° de meses del proyecto:	1,23

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Marlene Vera
Nutricionista
Reg. Nº 4057

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/k	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Brut	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	32,12	33,726	32,12	32,12	130,1	260,2
Ajo	kg	1,3651	1,606	2,0075	2,0075	6,986	8,593
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	20,075	36,135	52,195	8,03	116,4	143,2
Arveja en granos	kg	0	4,015	0	8,03	12,05	14,82
Azúcar	kg	4,015	8,03	8,03	12,045	32,12	39,51
Banana	kg	264,99	176,66	176,66	88,33	706,6	869,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,3212	0,1606	0,1606	0,3212	0,964	1,927
Carne vacuna magra *	kg	144,54	96,36	160,6	48,18	449,7	553,1
Carne vacuna magra molid	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	88,33	88,33	72,27	68,255	317,2	390,1
Cebollita de hoja	kg	0	4,015	0	8,03	12,05	14,82
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0,1606	0	0,161	0,321
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	32,12	24,09	32,12	12,045	100,4	123,5
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	32,12	4,015	64,24	0	100,4	123,5
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	0,4818	0,1606	0,4818	0,1606	1,285	1,58
Leche entera	l	80,3	96,36	160,6	136,51	473,8	582,7
Lechuga	kg	48,18	72,27	72,27	24,09	216,8	266,7
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	40,15	40,15	32,12	32,12	144,5	177,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	160,6	160,6	160,6	160,6	642,4	790,2
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	4,015	0	0	4,015	8,03	16,06
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	144,54	289,08	144,54	289,08	867,2	1067
Orégano	kg	0	0	0,1606	0	0,161	0,198
Papa	kg	160,6	160,6	0	481,8	803	987,7

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

Folio 25

(26/27)

Pechuga de pollo	kg	48,18	48,18	48,18	144,54	289,1	355,6
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	4,015	0	0	4,015	8,03	9,877
Pepino	kg	0	16,06	0	0	16,06	19,75
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	24,09	48,18	24,09	24,09	120,5	148,2
Queso	kg	20,075	24,09	20,075	12,045	76,29	93,83
Repollo	kg	24,09	24,09	24,09	24,09	96,36	118,5
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	4,015	1,606	0,803	3,212	9,636	11,85
Tomate	kg	301,13	232,87	273,02	192,72	999,7	1230
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	96,36	128,48	104,39	96,36	425,6	523,5
Zapallo	kg	48,18	96,36	96,36	48,18	289,1	355,6

Prof. Ramón Candia
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Liz Mariana Vera Ortiz
Nutricionista
Reg. Nº 4057

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

Folio 26

(27/27)