Asunción, 01 de noviembre de 2021.

Nota DGBE N° 820/2021

Señora
Bonifacia Salinas, Intendente
Municipalidad de Ñemby
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Ñemby, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar "*** con Expediente Xilema N° 246.963 de fecha 21 de octubre 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 Nº 719/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

MEMORÁNDUM DAE N° 1048/2021

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 AÑO 2021 DE LA MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY - CENTRAL**

Objeto : Informe de Evaluación DAE N° 719/2021

Fecha : 01 de noviembre 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° 710/2021, referente al: **2DO PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2021 DE LA MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY**, expediente xilema N° 246.963 de fecha 21 de octubre de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 246.963
Recibido por: Arzacia Almedo
Fecha: 01/11/2021 Hora: 15:40

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° 784/2021

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 AÑO 2021 DE LA MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY - CENTRAL**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 719/2021

Fecha : 01 de noviembre 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 719/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Ñemby según expediente Nº 246.963 de fecha 21 de octubre de 2021.

Atentamente.

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° 719/2021

1. Antecedentes

La Sra. **Bonifacia Salinas** Intendente del Municipio de Ñemby departamento de Central presenta el 2DO Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 246.963, de fecha 21 de octubre 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
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

246963/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Selba Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 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 34 (treinta y cuatro), 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
5	1.384	2021	16	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. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

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

P/A
Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

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

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: 01/11/2021.

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

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

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

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.

246963/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

"En Ñemby el progreso no se detiene"

Ñemby, 14 de octubre de 2021

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

Me dirijo a Usted en referencia al Programa de Alimentación Escolar, para remitirle nuevamente el Formulario N° 1 – Proyecto para el servicio de almuerzo escolar, a ser implementado por la Municipalidad de Ñemby por el mes de noviembre de 2021.

En ese sentido, según la nota de consulta realizada a su dependencia en fecha 8 de octubre de 2021 cumplo en solicitar autorización para realizar nuevamente una adjudicación por la vía de la excepción ya que aún contamos con presupuesto, y nuestra intención es seguir ayudando con este beneficio a las familias de los alumnos de las instituciones educativas ya beneficiadas.

Sin otro particular, me despido de Usted muy cordialmente.

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY INTENDENCIA

Bonificia Salinas
Intendente

DGBE
Exp N° 246963
Fecha 21 de octubre 2021
Recibido Gloria Chamorro

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

(1/35)

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 elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*:Central	**Distrito*:** Ñemby
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:Avda. Próceres de Mayo	**N° de Tel*:**0292-935218
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Bonifacia Salinas	
N° de teléfono de línea baja*:960-300	**N° de celular:** 0985728363
Dirección de correo electrónico*:intendencia.nemby@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Analia López	
N° de Registro Profesional*:2099	**N° de celular:**0971921567
Dirección de correo electrónico*:analiapresentado@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:5(cinco)escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:1.384alumnos(Mil trescientos ochenta y cuatro)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:Año 2021: 16 días (diez y seis días).	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:Inicio 2021: Noviembre2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Finalización 2021: Noviembre 202-	
Presupuesto estimado para el servicio*:Año 2021: 210.916.650 (Guaraníes Doscientos Diez millones novecientos diez y seis mil seiscientos cincuenta)	
Precio referencial por plato*:9.090(Nueve mil noventa) guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar*:10 (diez) % *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

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY INTENDENCIA

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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

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

Folio 1.

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														TOTAL SEGÚN RUE 2021	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	1112005	8378	Colegio Nacional Nuestra Señora Del Huerto	Rincón															267	Fonacide (2021)
2	1112088	16407	Escuela Básica N° 7648 "Dr. José Gaspar	Pa'i Ñu															133	Fonacide (2021)

(3/35)

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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.

			Rodrigue z de Francia"																	
3	1112047	8429	Escuela Básica Nº 5584 Cristóbal Colón	Florida															169	(Fonacide (2021)
4	1112067	11228	Escuela Básica Nº 6120 Virgen de la Merced	La Lomita															432	(Fonacide (2021)
5	1112054	8444	Escuela Básica Nº: 6.831 "Municip al Lo Mío Primero	Vista Alegre															383	(Fonacide (2021)

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

(4/35)

Folio 3

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

	Sub total														1.384	
	Total general															1.384

MUNICIPALIDAD DE REHEN INTENDENTE

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

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

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

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. Menú Cíclico

SEMANA 1

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vorivori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel inicial	240 g	70 g salsa + 80 g fideo	240 g	200 g	170 g
	Edad escolar	350 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g	300 g	250 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 unidades de banana	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Arroz con leche	2 unidades de banana

SEMANA 2

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vorivori de pollo	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Albóndigas de pollo con arroz	Soyo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 g	70g salsa + 170g polenta	240 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	240 g
	Edad Escolar	350 g	100g salsa + 250g polenta	350 g	100 g salsa (4 bolitas)	350 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	2 unidades de banana	Fruta cítrica	2 unidades de banana	Ensalada de frutas

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA INTENDENCIA
Lic. Adilia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

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

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	So´o apu´a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	170 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g	70 g de salsa + 90 g de arroz	240 g
	Edad Escolar	250 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g	100 g de salsa + 130 g de arroz	350 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 unidades de banana	Dulce de mamón	Ensalada de frutas	Crema	2 unidades de banana

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y fideo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Chupín de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 g	170 g	240 g	120 g
	Edad Escolar	350 gramos	300 g	250 g	350 g	180 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Alimento a base de mani/turron de mani	Fruta citrica	2 unidades de banana	Ensalada de frutas	2 unidades de banana

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

MUNICIPALIDAD DE NEMBY
INTENDENCIA

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
VoriVori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 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	70 g 32 g 40 g 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	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 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.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**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

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Folio 7.

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:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**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 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. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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

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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de pollo	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz	80g 60g 40g	56g 32g 40g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

MUNICIPALIDAD DE NEMBY INTENDENCIA

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2022

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

Folio 9

(10/35)

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: 351 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos**	Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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
Polenta con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 356 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 15 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 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 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

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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

Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Queso Paraguay Aceite Sal yodada	10 g 2 ml 0,5 g	10 g 2 ml 0,5 g	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.
Menú 8	**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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324 kcal**	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz** **Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz**	Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **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 **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 este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 339 kcal**	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g	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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	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 12	**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 Agua potable	 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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con	Zapallo Poroto seco	60 g 30 g	32 g 30 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2039

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

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	25 g 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	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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz Energía: 296 kcal Rendimiento: 1 porción: Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 60 g 70 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	 42 g 69 g 16 g 14 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. 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 potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que esté listo.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So 'o apu´a Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra Zapallo Tomate	80 g 60 g 30 g	70 g 32 g 29	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar las

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY INTENDENCIA

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo,sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía:	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g	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

Lic. Nutricionista Reg. Prof. Nº 2099

317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento: 1 porción de 180 g** **Energía: 275 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 120g Nivel escolar: 130g**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70g 60g 20 ml 20g 20g 10g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69g 42g 20 ml 18g 16g 10g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas				
Menú 1	**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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Nutricionista Reg. Prof. Nº 2000

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez

MUNICIPALIDAD DE NEMBY
INTENDENCIA

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

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

Folio 18

(19/35)

Peso por porción: 60 g				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: 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 49 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Cortar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino 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 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.

MUNICIPALIDAD ... CAPIIBARY INTENDENCIA

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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

Folio 19

(20|35)

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
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 g 20 g	29 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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 20

(21 135)

Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

Lic. Anatia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 20

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

				misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 10 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2070

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

Energía: 52 kcal **Peso por porción: 55 g**	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24g 20 g 8 g 3 ml 0,5 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.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	120 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar, pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2999

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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.

Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 Kcal**	Naranja	180 g	130g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 115 Kcal**	Agua potable Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0.2 g c/n	150 ml 100 g 10 g 5 c/n 0.2 c/n 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
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	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.

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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

64 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

Energía: 64 kcal **Peso por porción: 100 g**			32 g	
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	**Dulce de mamón** 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	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.

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 20...

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

Folio 26

(27/35)

64 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 14	**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	120ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25 ml 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Alimento a base de maní/turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal				Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el Pliego de Bases y Condiciones estándar de la Merienda Escolar

Lic. Nutricionista Reg. Prof. Nº 2099

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

Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 g**	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.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE NEMBY
INTENDENCIA

Lic. Nadia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2000

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

Folio 28

(29/35)

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

Rendimiento: 1 porción **Energía: 126 kcal**				

3- Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2021
Institucion Educativa:	5
Nº de comensales:	1384
N° de meses del proyecto:	1

		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	55,36	55,36	49,824	55,36	215,904	298811,1
Ajo	kg	3,46	3,46	3,46	3,46	13,84	13,84
Almidón de maíz	kg	6,92	0	6,92	0	13,84	13,84
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	55,36	83,04	89,96	55,36	283,72	283,72
Arveja en granos	kg	6,92	0	0	0	6,92	6,92
Azúcar	kg	13,84	0	27,68	0	41,52	41,52
Banana	kg	678,16	678,16	678,16	96,88	2131,36	2131,36
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	0,2768	0	0,2768	0
Ca abaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,2768	0	0	0	0,2768	0
Carne vacuna magra *	kg	193,76	166,08	110,72	83,04	553,6	553,6
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	131,48	124,56	110,72	110,72	477,48	477,48
Cebollita de hoja	kg	6,92	0	6,92	13,84	27,68	27,68
Choclo	kg	0	13,84	13,84	27,68	55,36	0
Clavo de olor	kg	0	0	0,2768	0	0,2768	0
Ceballita 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	55,36	0	20,76	48,44	124,5	124,56

Nadia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2099

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.

Galleta Molida	kg	0	13,84	0	0	6 13,84	0
Harina de maíz	kg	55,36	110,72	6,92	0	173	173
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	69,2	0	69,2	0
Laurel	kg	1,1072	0,8304	0,5536	0,5536	3,0448	3,0448
Leche entera	l	138,4	0	235,28	27,68	401,36	401,36
Lechuga	kg	83,04	41,52	0	41,52	166,08	166,08
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	69,2	69,2	69,2	83,04	290,64	290,64
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	359,84	83,04		0
Mandarina	kg	0	221,44	0	221,44	442,88	442,88
Mandioca	kg	276,8	0	276,8	276,8	830,4	830,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	6,92	0	6,92	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	318,32	138,4	69,2	69,2	595,12	595,12
Orégano	kg	0,692	1,384	0,692	0,692	3,46	3,46
Papa	kg	276,8	0	276,8	276,8	830,4	830,4
Pechuga de pollo	kg	166,08	193,76	166,08	193,76	719,68	719,68
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	6,92	6,92	13,84	13,84
Pepino	kg	55,36	27,68	55,36	0	138,4	138,4
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	27,68	41,52	41,52	69,2	179,92	179,92
Queso	kg	27,68	69,2	48,44	55,36	200,68	200,68
Repollo	kg	83,04	27,68	83,04	83,04	276,8	276,8
Remolacha	kg	41,52	166,08	96,88	193,76	498,24	498,24
Sal yodada	kg	8,304	8,304	7,612	6,92	31,14	31,14
Tomate	kg	422,12	346	339,08	359,84	1467,04	1467,04
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	179,92	207,6	179,92	166,08	733,52	733,52

MUNICIPALIDAD DE NEMBY
TESORERIA

Lic. Amalia López
Contadora
Reg. Prof. Nº 2093

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

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

Folio 30

(31/35)

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

Zapallo	kg	83,04	249,12	83,04	166,08	581,28	581,28

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

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

9- Control de calidad y participación social

	Descripción
9-1 Plan de Monitoreo	Consiste en la realización de visitas a las instituciones con relevamientos de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizan 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante (Municipalidad), así como de la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa proveedora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis microbiológicos serán asumidos por el proveedor adjudicado, sin costo alguno para la contratante. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos establecidos por las normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de alimentación escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor. No obstante el/la director/a debe monitorear periódicamente el servicio de almuerzo ofrecido a los alumnos, informando cualquier irregularidad a la municipalidad.
9-2 Plan de capacitaciones	Se realizaran capacitaciones sobre buenas prácticas de manufactura, higiene, conservación de los alimentos y elaboración de todos los platos establecidos en el menú con las cantidades adecuadas para una ración, dirigidas a las cocineras antes del inicio del programa y como mininos cada 2 meses.
9-3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC se realizarán a través de reuniones de padres, información a los escolares en sus cuadernos, medios de comunicación y redes sociales.

MUNICIPALIDAD DE NEMBY * INTENDENCIA *
Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2033

10- Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el

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

Folio 31

(32 | 35)

almuerzo escolar.

Si la modalidad empleada es "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido"[1]:

RECEPCIÓN: Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas. Los productos serán distribuidos cada semana a las instituciones educativas beneficiadas.

ALMACENAMIENTO: Se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, y así reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta equipamientos necesarios para el correcto almacenamiento de los productos (heladera, estantería adecuada y contenedores varios para cada tipo de alimento, proveídos por la empresa contratada).

HIGIENE: Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición. Una vez utilizado los utensilios y enseres se procede a la correspondiente limpieza, así como la limpieza de la cocina y el comedor.

PREELABORACION Y ELABORACION: En este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será a partir de las 7:00 h. hasta las 10:30 h, para luego servir a los alumnos. Los alimentos serán elaborados en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios provistos por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

DISTRIBUCIÓN: Se realizará de manera adecuada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizaran utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños, consistente en un plato de plástico no toxico, una cuchara, un vaso de plástico no toxico, un pote de plástico no toxico, para los postres, se cumplirán

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY
INTENDENCIA

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2

[1] Es el servicio externo especializado (una empresa) de suministro de alimentos, el cual realiza la preparación diaria de los alimentos en su establecimiento y luego lo transporta en vehículos adecuados hasta la Institución educativa para su posterior servicio a los estudiantes.

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

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

Folio 32

(33|35)

todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

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

Equipamientos básicos mínimo que debe ser montado en la institución educativa:

- Heladera y congeladora (Freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.
- Cocina industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente de contaminación).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparaci6n de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tabla para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad y se deben evitar los utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, de material no toxico y de uso exclusivo para alimentos seg0n corresponda.
- Tachos grandes p/ basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION 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 Buenas Prácticas de Manufactura, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (gorros, delantales, entre otros).

Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes utilizando utensilios como platos y cubiertos.

Retirar 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, 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 local escolar.

MUNICIPALIDAD DE PEDRO JUAN CABALLERO INTENDENCIA

Lic. Claudia López
Nutricionista
Reg. Prof. N°

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

Folio 33

(34|35)

El período de vigencia del contrato sera desde el primero 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 tecnicos, por lo menos un profesional nutricionista para el acompañamiento en todas las instituciones educativas, para entrenamiento de como utilizar los productos de la mejor forma y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de alimentos.

El oferente elaborara 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 municipalidad un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.

La municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario al proveedor.

RECURSOS HUMANOS REQUERIDOS

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 alumnos)

1 (un) auxiliar de cocina (demanda 1 auxiliar por cada 100 alumnos)

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 alumnos)

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma Perito Nutricionista
Aclaración
Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2090

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

Fdo 34

(35/35)