Asunción, 08 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 807/2023

Señor
Leonardo Favio González, Intendente
Municipalidad de Dr. Cecilio Báez
Departamento Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr. Cecilio Báez , sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 197.029 de fecha 17 de julio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 415/2023 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

**Elaborado por Arzacia Olmedo**

**Revisado por:** Hugo Tintel

**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 educacion de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida

# MEMORÁNDUM DAE N°773/2023

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

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

**Fecha** : **08** de agosto de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema N°197.029/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°596/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°415/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE DR. CECILIO BÁEZ DEL DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ,** según expediente de referencia de fecha 27 de julio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 197.029/23
Recibido por: Tania
Fecha: 08/08/23 Hora: 13:22

**Elaborado por:** Erma Ocampo

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández



**Dirección de Alimentación Escolar**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Asunción - Paraguay

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°596/2023

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

**DE** : **Robert Gayoso,** Jefe P/A
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**FECHA** : 08 de agosto de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N° 197029 de fecha 17 de julio de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°415/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la Municipalidad de Dr. Cecilio Báez a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 197029
Recibido por: Lima
Fecha: 08-08-23 Hora: 10:00

**Elaborado por:** Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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

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

# DICTAMEN TÉCNICO N°415/2023

**Referencia:** Expediente Xilema N°197029
de fecha 17 de julio de 2023.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Leonardo Favio González,** Intendente de la Municipalidad de Dr. Cecilio Báez del departamento de Caaguazú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

## 2. Consideraciones técnicas

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

**Tabla 1.** Aspectos a evaluar

| N° | CRITERIOS DE EVALUACIÓN | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|
| 1. | Identificación | | |
| 1.1 | Datos de la Gobernación/Municipio | ✓ | |
| 1.2 | Datos del responsable del proyecto | ✓ | |
| 1.3 | Datos del nutricionista | ✓ | |
| 2. | Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | | |
| 2.1 | Cantidad de instituciones educativas seleccionadas | ✓ | |
| 2.2 | Cantidad de estudiantes beneficiados | ✓ | |
| 2.3 | Tiempo de provisión del servicio | * | |
| 2.4 | Fecha estimada de inicio de la provisión | ✓ | |
| 2.5 | Fecha estimada de finalización de la provisión | ✓ | |
| 2.6 | Presupuesto estimado para el servicio | ✓ | |
| 2.7 | Precio referencial | ✓ | |
| 2.8 | % de la agricultura familiar a implementar | ✓ | |
| 3. | Identificación de las instituciones educativas seleccionadas | | |
| 3.1 | Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación | ✓ | |
| 3.2 | Códigos completos | ✓ | |
| 3.3 | Fuente de financiación | ✓ | |
| 4. | Requerimiento nutricional | | |
| 4.1 | Distribución del aporte calórico por rango etáreo | ✓ | |
| 5. | Composición del menú | | |
| 5.1 | Horario de preparación del menú | ✓ | |
| 5.2 | Horario de distribución | ✓ | |
| 5.3 | Constitución del menú | ✓ | |
| 5.4 | Modalidad del servicio | ✓ | |
| 6. | Menú cíclico | | |
| 6.1 | Menú cíclico con la descripción de todos los 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. | Cálculo de insumos para el almuerzo escolar | | |
| 8.1 | Planilla de cálculo de insumos | ✓ | |

**Elaborado por:** Claudia Benítez

**Revisado por:** Noelia Romero


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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **9.** | **Control de calidad** | | |
| 9.1 | Plan de monitoreo | ✓ | |
| 9.2 | Plan de capacitación | ✓ | |
| 9.3 | Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | ✓ | |
| **10.** | **Modalidad del servicio** | | |
| **Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Condiciones mínimas del servicio requerido | | |
| 10.2 | Procedimiento para la prestación del servicio | | |
| 10.3 | Indicaciones generales | | |
| 10.4 | Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar | | |
| **Alimentos preparados en las escuelas** | | **Cumple** | **No Cumple** |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |
| ***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.** | | | |

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

**Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | Modalidad |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días | |
| 02 | 605 | 2023 | 13 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 13 | | |

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

**Elaborado por:** Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

**Es mi dictamen.**

**Lic. Nut. Claudia Benítez**
Registro Profesional N°: 2.647
**Fecha:** Lunes, 07 de agosto de 2023

P/A

**Aprobado por:** Mag. Robert Gayoso, Jefe
**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar**
Dirección de Alimentación Escolar

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

**Lic. Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Claudia Benítez

**Revisado por:** Noelia Romero


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

**INTENDENCIA MUNICIPAL**
MUNICIPALIDAD DE DR. CECILIO BÁEZ
Mcal. Francisco Solano López e/ Pedro Juan Caballero
Telefax: 0530-25038

Dr. Cecilio Báez, 02 de agosto de 2023.-

**Señora:**
**Hugo Tintel**
**Director General de Bienestar Estudiantil**
**Ministerio de Educación y Ciencias**

**Presente**

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Dr. Cecilio Baez, a objeto de remitir las modificaciones conforme a las observaciones realizadas para la autorización para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del FONACIDE conforme el proyecto y los documentos que se adjuntan, las modificaciones se realizan conforme:

- Menú Cíclico: se establece tres días de la semana, para la utilización de la banana en el menú, conforme la disponibilidad.-
- Se realizan los ajustes conforme al formato actualizado.
- Se remite la planilla de cálculo de materia prima en formato digital.-

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

Leonardo Favio Gonz...
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

.....
**INTENDENTE**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

**INTENDENCIA MUNICIPAL**
MUNICIPALIDAD DE DR. CECILIO BÁEZ
Mcal. Francisco Solano López e/ Pedro Juan Caballero
Telefax: 0530-25038

## CARTA DE COMPROMISO

Dr. Cecilio Báez, 15 de julio de 2023.-

En nombre y representación de la Municipalidad de Dr. Cecilio Báez, tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

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

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

Leonardo Favio Gonz...
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Opto. de Control de PAE

**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*:** CAAGUAZU | **Distrito*:** Dr. Cecilio Báez |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** Centro - Ciudad de Dr. Cecilio Báez | **N° de Tel*:**0530 250 038 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*:** Leonardo Favio González | |
| **N° de celular:** 0983-146350 | **N° de celular:** |
| **Dirección de correo electrónico*:** muni-cecilio-baez@hotmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista*:** María Verónica Avalos Dimitropulos | |
| **Nº de Registro Profesional*:** 3200 | **N° de celular:** 0994-550818 |
| **Dirección de correo electrónico*:** municipiosparaguay@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*:** 2 | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*:** 605 escolares | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:** 13 días para el 2023<br>13 dias para el 2.024 | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*:** Agosto 2.023 – Febrero 2.024 | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*:** Setiembre 2.023 – Marzo 2.024 | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*:** Gs. 102.245.000 para el 2.023 y 102.245.000 para el 2.024 | |
| **Precio referencial por plato*:** Gs. 13.000 | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*:** 10%<br>*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*

Leonardo Favio González
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

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

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

### 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada) | Departamento | Distrito | Localidad o Barrio | Zona (urbana o rural) | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico - Profesional | | | | | | |
| | | | | | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 0504003 | 3521 | Esc. Bas. N°134 Dr. Cecilio Báez | Oficial | Caaguazú | Dr. Cecilio Báez | Dr. Cecilio Báez | Urbana | 45 | 40 | 87 | 76 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0504004 | 3522 | Esc. Bas. N°891 San Isidro Labrador | Oficial | Caaguazú | Dr. Cecilio Báez | Dr. Cecilio Báez | Urbana | 38 | 51 | 133 | 135 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | | | | **Sub total** | | **83** | **91** | **220** | **211** | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | **Total general** | | | **605** | | | | | | | | | | | | | | |

Eduardo Favio Gonz...
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

**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.

| **4. Requerimiento nutricional** | | | |
|---|---|---|---|
| | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** | **Adolescente** |
| 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<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Escribir la modalidad seleccionada:<br>a) Alimentos preparados en las escuelas | | |

**6. Menú Cíclico**

| **SEMANA 1 y SEMANA 3** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| **Porción para EDI** | | | | | |
| **Porción para Nivel Inicial** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| **Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)** | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| **Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio** | | | | | |
| **Ensalada** | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales |
| **Postre** | Bananas | Turrón de maní | Ensalada de Frutas | Dulce de membrillo/ batata | Bananas |

| **SEMANA 2 y SEMANA 4** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de carne | Salsa de pollo con arroz |
| **Porción para EDI** | | | | | |

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

Leonardo Favio González Intendente del Distrito de Cecilio Báez

**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.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Porción para Nivel Inicial** | 70 gramos Picadito + 110 gramos Puré | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos |
| **Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)** | 100 gramos Picadito + 160 gramos Puré | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos |
| **Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio** | | | | | |
| **Ensalada** | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales | Ensalada de Vegetales |
| **Postre** | Bananas | Turrón de maní | Ensalada de Frutas | Dulce de membrillo/ batata | Bananas |

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

**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.

Municipalidad Dr. Cecilio Báez
INTENDENCIA
Leonardo Favio González
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

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

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

## 7. Recetario del menú cíclico
## PLATOS PRINCIPALES

**MENÚ 1: SOYO**

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

**MENÚ 2: POLENTA CON SALSA DE POLLO**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 307 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo** | | | |
| | Tomate | 70 g | 69 g | |
| | Pechuga de pollo | 60 g | 52 g | Salsa de pollo<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | - Lavar, pelar y cortar las verduras. |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | - Sellar el pollo con ajo y aceite. |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. |

Municipalidad Dr. Cecilio Báez
Leonardo Favio Gonzalez
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | Polenta<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |

**MENU 3: CALDO DE POROTO CON FIDEO**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 271 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |

**MENU 4: ESTOFADO DE POLLO CON PAPA**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>257 kcal | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g | 134 g<br>52g<br>59 g<br>16 g<br>18 g | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, |

**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:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |

**MENU 5: GUISO DE ARROZ CON CARNE**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 340 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

**MENU 6: PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPAS**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:**1 porción<br>**Energía:** 285 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g | Picadito de pollo:<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- 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 blandos.<br>- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | cuidando que no se quede sin líquido. |
| | Agua potable | c/n | c/n | - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. |
| | **Puré de papas** | 200 g | 134 g | Puré de papas |
| | Papa | 50 ml | 50 ml | - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir |
| | Leche fluida | 5 g | 5 g | con agua y cocinar hasta que se ablanden. |
| | Margarina | 0,5 g | 0,5 g | - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. |
| | Sal yodada | c/n | c/n | Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| | Agua potable | | | |

**MENU 7: POLENTA CON SALSA DE CARNE**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| | **Salsa de carne** | | | Salsa de carne |
| | Tomate | 70 g | 69 g | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. |
| | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | los vegetales sin el tomate. |
| | Locote | 10 g | 8 g | - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y |
| **Rendimiento:** 1 porción | Aceite | 3 ml | 3 ml | laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | ingredientes. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). |
| **Energía:** 356 kcal | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que |
| | Agua potable | c/n | c/n | no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. |
| **Peso por porción:** | | | | Polenta. |
| Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta | | | | - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. |
| Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Polenta** | | | - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. |
| | Agua potable | 200 ml | 200 ml | - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar |
| | Harina de maíz | 40 g | 40 g | bien. Retirar del fuego. |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 2 ml | 2 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

Leonardo Favio Gonz... Intendente del Distrito Pr. Cecilio Báez

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

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

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

**MENU 8: CALDO DE POROTO CON ARROZ**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 266 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo | 60 g | 32 g | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. |
| | Poroto seco | 30 g | 30 g | - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. |
| | Tomate | 25 g | 24 g | - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. |
| | Arroz | 15 g | 15 g | |
| | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente. |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

Leonardo Favio Gonz
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

**MENU 9: TALLARIN CON SALSA DE CARNE**

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 337 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne** | | | Salsa de carne: |
| | Tomate | 70 g | 69 g | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. |
| | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | - Cortar en porciones iguales. |
| | Zanahoria | 20 g | 20 g | - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. |
| | Locote | 10 g | 8 g | - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | Fideo |
| | Agua potable | c/n | c/n | - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| | **Fideo** | | | |
| | Fideo tallarín | 40 g | 40 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

Lic. María Verónica Ar
Nutricionista
Reg. Prof. N° 7200

**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.

| MENU 10: SALSA DE POLLO CON ARROZ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>**296 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz**<br>**Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz** | **Salsa de pollo** | | | Salsa de pollo:<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br>Arroz<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>- Revolver y agregar agua caliente.<br>- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| | Tomate | 70 g | 69 g | |
| | Pollo | 60 g | 42 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Arroz** | | | |
| | Arroz | 45 g | 45 g | |
| | Aceite | 2 ml | 2 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

Leonardo Favio Gonz...
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

**ENSALADAS**

| ENSALADA 01: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía:**<br>**37 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>**50g** | Repollo | 30 g | 24 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| | Pepino | 20 g | 15 g | |
| | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

Lic. Mari... Ávalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

| ENSALADA 02: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

**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**<br><br>**Energía: 46 kcal**<br><br>**Peso por porción: 50 g** | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 03: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 38 kcal**<br><br>**Peso por porción: 55 g** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **ENSALADA 04: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 38 kcal**<br><br>**Peso por porción: 55 g** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **ENSALADA 05: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción** | Remolacha | 40 g | 27 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. |

Leonardo Pavio Gonz
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía: 46 kcal**<br>**Peso por porción: 50 g** | Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 06: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 37 kcal**<br>**Peso por porción: 50g** | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 07: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 46 kcal**<br>**Peso por porción: 50 g** | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 08: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 38 kcal** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

Leonardo Favio Gonzalez
Intendente del Distrito de Ceclio Báez

María Verónica Avalos D.
Notaria
Reg. Prof. N° 3290

**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: 55 g** | | | | |
| **ENSALADA 09: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 37 kcal**<br>**Peso por porción: 50g** | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 10: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 46 kcal**<br>**Peso por porción: 50 g** | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

Leonardo Favio Gonz...
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

Lic. Daria Verónica Arnold
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

**POSTRES**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **POSTRE 01: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **POSTRE 02: TURRON DE MANI** | | | | |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

**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**<br><br>**Energía: 152 kcal** | Alimento a base de maní (Barra de maní) | 30 gr | 30 gr | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |
| **POSTRE 03: ENSALADA DE FRUTAS** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 62 kcal**<br><br>**Peso por porción: 100 g** | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **POSTRE 04: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 79 kcal** | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **POSTRE 05: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **POSTRE 06: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **POSTRE 07: TURRON DE MANI** | | | | |

Leonardo Favio Gonz
Intendente del Distrito
Pr. Cecilio Báez

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

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

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

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 152 kcal** | Alimento a base de maní (Barra de maní) | 30 gr | 30 gr | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |
| **POSTRE 08: ENSALADA DE FRUTAS** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 62 kcal**<br>**Peso por porción: 100 g** | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **POSTRE 09: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA** | | | | |
| **Descripción** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 79 kcal** | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **POSTRE 10: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA** | | | | |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 126 kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |

Lic. María [illegible] Acosta D.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3290

## 8. Calculo de insumos para el 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.

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

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

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

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 24,2 | 21,78 | 24,2 | 21,78 | 91,96 | 119,548 |
| Ajo | kg | 1,5125 | 1,5125 | 1,5125 | 1,5125 | 6,05 | 7,865 |
| Almidón de maíz | kg | 3,025 | 0 | 3,025 | 0 | 6,05 | 7,865 |
| Arroz | kg | 39,325 | 36,3 | 39,325 | 36,3 | 151,25 | 196,625 |
| Arveja en granos | kg | 3,025 | 0 | 3,025 | 0 | 6,05 | 7,865 |
| Azúcar | kg | 6,05 | 0 | 6,05 | 0 | 12,1 | 15,73 |
| Banana | kg | 229,9 | 96,8 | 96,8 | 199,35 | 622,85 | 809,705 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de maní | kg | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 72,6 | 94,38 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0,121 | 0 | 0,121 | 0 | 0,242 | 0,3146 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 72,6 | 72,6 | 72,6 | 72,6 | 290,4 | 377,52 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 54,45 | 63,525 | 54,45 | 63,525 | 235,95 | 306,735 |
| Cebollita de hoja | kg | 3,025 | 3,025 | 3,025 | 3,025 | 12,1 | 15,73 |
| Choclo | kg | 6,05 | 0 | 6,05 | 0 | 12,1 | 15,73 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0,121 | 0 | 0,121 | 0,242 | 0,3146 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 18,15 | 0 | 18,15 | 36,3 | 47,19 |
| Dulce de membrillo | kg | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 72,6 | 94,38 |
| Fideo | kg | 9,075 | 24,2 | 9,075 | 24,2 | 66,55 | 86,515 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 24,2 | 24,2 | 24,2 | 24,2 | 96,8 | 125,84 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 30,25 | 0 | 30,25 | 60,5 | 78,65 |
| Laurel | kg | 0,242 | 0,484 | 0,242 | 0,484 | 1,452 | 1,8876 |
| Leche entera | l | 72,6 | 30,25 | 72,6 | 30,25 | 205,7 | 267,41 |
| Lechuga | kg | 0 | 18,15 | 0 | 18,15 | 36,3 | 47,19 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 30,25 | 30,25 | 30,25 | 30,25 | 121 | 157,3 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 52 | 52 | 67,6 |
| Mandioca | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

de Flavio Gonz...
Intendente del Distrito
...r. Cecilio Báez

**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.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Margarina | kg | 0 | 3,025 | 0 | 3,025 | 6,05 | 7,865 |
| 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 | 30,25 | 30,25 | 30,25 | 16 | 106,75 | 138,775 |
| Orégano | kg | 0,3025 | 0 | 0,3025 | 0 | 0,605 | 0,7865 |
| Papa | kg | 121 | 121 | 121 | 121 | 484 | 629,2 |
| Pechuga de pollo | kg | 72,6 | 72,6 | 72,6 | 72,6 | 290,4 | 377,52 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 0 | 3,025 | 0 | 3,025 | 6,05 | 7,865 |
| Pepino | kg | 24,2 | 24,2 | 24,2 | 24,2 | 96,8 | 125,84 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 36,3 | 36,3 | 36,3 | 0 | 108,9 | 141,57 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 18,15 | 72,6 | 94,38 |
| Queso | kg | 24,2 | 27,225 | 24,2 | 27,225 | 102,85 | 133,705 |
| Repollo | kg | 36,3 | 18,15 | 36,3 | 18,15 | 108,9 | 141,57 |
| Remolacha | kg | 48,4 | 42,35 | 48,4 | 42,35 | 181,5 | 235,95 |
| Sal yodada | kg | 3,3275 | 3,9325 | 3,3275 | 3,9325 | 14,52 | 18,876 |
| Tomate | kg | 196,625 | 214,775 | 196,625 | 214,775 | 822,8 | 1069,64 |
| Zanahoria | kg | 66,55 | 84,7 | 66,55 | 84,7 | 302,5 | 393,25 |
| Zapallo/calabaza | kg | 72,6 | 36,3 | 72,6 | 36,3 | 217,8 | 283,14 |

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

Lic. María Teresita Arrúa
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

Leonardo Favio Gonz
Intendente del Distr
Dr. Cecilio Báez

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | - Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución.<br><br>-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.<br><br>- 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.<br><br>- 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.<br><br>**Evaluación** |

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

| | |
|---|---|
| | La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.- |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado. |

**10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**
ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

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

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

Leonardo Favio Gonz
Intendente del Distrito
Dr. Cecilio Báez

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

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

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

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

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

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

**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.

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

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

### 10.5 Distribución

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

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

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

Firma del Intendente
Leonardo Fabio González
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos