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

Asunción, 11 de mayo de 2021.

Nota DGBE N° 84/2021

Señor
Claudio González, Intendente
Municipalidad de Francisco Caballero Álvarez
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de de Francisco Caballero Álvarez, sobre la ***" Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N.° 70.080 de fecha 06 de abril de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 106/2021 en cuatro (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

MEMORÁNDUM DAE N° 114/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE FRANCISCO CABALLERO ÁLVAREZ – CANINDEYÚ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 106/2021.

Fecha : 12 de mayo 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° 106/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Francisco Caballero Álvarez expediente xilema N° 70.080 de fecha 06 de abril de 2021.

Atentamente.

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° 69 /2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE FRANCISCO CABALLERO ÀLVAREZ - DEPARTAMENTO DE CANINDEYÙ.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 106/2021.

Fecha : 12 de mayo de 2021

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

- Informe de evaluación DAE N° 106/2021, referente a la "**AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**", presentado por la Municipalidad de Francisco Caballero Álvarez, Departamento de Canindeyú, según expediente xilema N° 70.080 de fecha 06 de abril del 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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 106/2021

1. *Antecedentes*

El Sr. **Claudio González Villalba**, Intendente de la Municipalidad de Francisco Cabalero Álvarez, departamento de Canindeyú presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema Nº 70.080, de fecha 06 abril de 2020.

2. *Consideraciones técnicas*

Nº	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	✓	

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 853

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

Dirección 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. Selva Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.297

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

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

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 20 (Veinte), 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.

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
10	629	2021	57	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 583

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. Selva Montaña
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°:2.287
Fecha: 12/05/2021.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Jefa de Gestión de PAE

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

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección 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

MUNICIPALIDAD DE
FRANCISCO CABALLERO ALVAREZ
Creado por Decreto Ley N° 1275 del 30 de noviembre de 1.987
R.U.C. MFCL 8852009 – Email. uoc_munipuente@hotmail.com
Telefax: 047 – 230301 – Puente Kyjha - Canindeyú – Paraguay

Francisco Caballero Álvarez, 06 de Abril de 2021.-

Señor
HUGO TINTEL,
DIRECTOR GENERAL de la Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a objeto de solicitar la aprobación del Proyecto para la implementación del Almuerzo Escolar para Instituciones Educativas del Municipio, que será ejecutado por la Municipalidad de Francisco Caballero Álvarez.
Por la presente, adjuntamos: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP
Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

En espera de una respuesta favorable, en la brevedad posible, reciba un cordial saludo.

Atentamente.

Alvio Rissi Jara Garcete
Secretario General

Claudio González Villalba
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC...
Dirección de Alimentación Escola...
MESA DE ENTRADA
Folio N°: 10.080
Recibido por: Claudia Benitez
Fecha: 06/04/21 Hora: 14:21

1/8/21

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP
Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Canindeyú	Distrito*: **Francisco Caballero Álvarez**
Dirección del local de la **Municipalidad*: AV.JULIO CIANCIO E/JUANA MARIA DE LARA Y DR.OSCAR SERVIN**	N° de Tel*: 047-230301
Nombre del Intendente*: CLAUDIO GONZALEZ VILLALBA	
N° de teléfono de línea baja*: **047-230301**	N° de **celular:** 0981-339220
Dirección de **correo** electrónico*: munifca.pk.@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: **Elena Ríos**	
N° de Registro Profesional*: 4018	N° de celular: **0976-805001**
Dirección de **correo electrónico*:** elenanutri19@gmail.com.py	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: **10 (DIEZ)**	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 629 (SEISCIENTOS VEINTINUEVE)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 57 DIAS	
Fecha estimada de inicio de la provisión: MAYO/2021	
Fecha estimada **de finalización** de la provisión*: AGOSTO/2021	
Presupuesto estimado **para** el servicio*: 480.000.000.-	
Precio referencial **por** plato*: **13425 gs**	
% de **la agricultura familiar a implementar*: 10%**	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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

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

Folio 1
2/21

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

Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	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	Total alumnos	
407067	9735	Esc. Bás. Nº 5797	Bajada Guazu	9	8	24	21		--									62	840 FONACIDE
402062	9406	Esc. Bás. Nº 14971	Tacuapu	8	7	12	12											39	840 FONACIDE
407035	9703	Esc. Bás. Nº 4300 San José	Asent. San Juan	8	10	37	45											100	840 FONACIDE

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 401

: 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
iedad.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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

407032	9700	Esc. Bás. Nº 4301 San Roque	Asent. San Juan	9	9	45	52											115	840 FONACIDE
407083	9752	Esc. Bás. Nº 4302 San Antonio de Padua	Asent. San Juan	10	5	15	24											54	840 FONACIDE
410031		Esc. Bas. 5694 María Auxiliadora	Asent. San Juan	--	--	17	14											31	840 FONACIDE
407076	9749	Esc. Bas. 5695 Santa Rosa	Asent. San Juan	--	--	4	4											8	840 FONACIDE
407033	9701	Esc. Bás. Nº 6904 San Isidro	Asent. San Juan	4	3	14	8											29	840 FONACIDE
407074	16824	Esc. Bás. Nº 7940 Juan Pablo II	Urbana	14	11	41	27											93	840 FONACIDE

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg 4018

: 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
iedad.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 3

3 (tres)

4/21

.407029	9697	Esc. Bás. Nº 3544 San Juan Bautista	Asent. San Juan	9	9	39	41					1					98	840 FONACIDE
			Sub total	71	62	248	248										629	
			Total general	133		496												629

Lic. Elena R.
Nutricionista

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

Fo 134

rio de Educación y Ciencias
ndencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
(595)21 492 512
imentacion.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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	
	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		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.		

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 10°8

6. Menú Cíclico

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

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación (Banana)

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folios
6/21

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

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.

7. Recetario del menú cíclico

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 6
7/21

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

Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	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.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**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.
	Fideo	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 2018

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	52 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que 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.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g 15 g 10 g 5 ml	59 g	**Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

Folio 7
8/21

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida	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. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4016

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.

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

8/00

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

Folio 8
9/21

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

	Margarina Sal yodada Agua potable			
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg 4018

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unid. de Gestión de PAE

Folio 9
10/21

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

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

10 (diez)

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

Folio 10
11/21

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori 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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4078

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

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.

Claudio Gonzalez Villalba
REPRESENTANTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

Folio 11
12/21

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

Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Elena Rios
Nutricionista

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.

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

12 (doce)

Folio 12

13/21

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

55 g				
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 2 0 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pli...

Folio 13

14/21

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

				misma.
Ensalada 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y term inar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4015

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.

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 14

15/21

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

	s	Bruto	Neto	
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	**Banana**	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4016
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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.

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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

15/quince

Folio 15

16/21

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

Energía: 62 kcal				
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

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

16/(dieciseis)

Folio 16

17/21

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

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 2012

Año:	2021
Institucion Educativa:	10
Nº de comensales:	629
N° de meses del proyecto:	2,8

		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	25,16	21,386	25,16	25,16	96,87	193,7
Ajo	kg	1,5725	1,258	1,5725	1,573	5,976	16,73
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	15,725	28,305	40,885	28,31	113,2	317
Arveja en granos	kg	0	6,29	0	3,145	9,435	26,42
Azúcar	kg	3,145	6,29	6,29	6,29	22,02	61,64
Banana	kg	415,14	276,76	415,14	415,1	1522	4262
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,1258	0,1258	0,1258	0,252	0,629	1,258
Carne vacuna magra *	kg	113,22	50,32	125,8	0	289,3	810,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	69,19	62,9	56,61	56,61	245,3	686,9
Cebollita de hoja	kg	0	6,29	0	9,435	15,73	44,03
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0,1258	0	0,126	0,252
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	25,16	9,435	25,16	18,87	78,63	220,2
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	25,16	25,16	50,32	0	100,6	281,8
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0

Claudio Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

17 diecisiete

Folio 17

18/21

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

Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	31,45	31,45	0
Laurel	kg	0,5032	0,3774	0,3774	0,252	1,51	4,227
Leche entera	l	94,35	75,48	125,8	75,48	371,1	1039
Lechuga	kg	56,61	18,87	56,61	56,61	188,7	528,4
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	31,45	25,16	25,16	25,16	106,9	299,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	125,8	0	125,8	125,8	377,4	1057
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	3,145	0	0	3,145	6,29	12,58
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	113,22	113,22	113,22	0	339,7	951
Orégano	kg	0	0,1258	0,1258	0	0,252	0,704
Papa	kg	125,8	125,8	0	125,8	377,4	1057
Pechuga de pollo	kg	37,74	75,48	37,74	75,48	226,4	634
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	3,145	0	0	0	3,145	8,806
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
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	18,87	18,87	18,87	18,87	75,48	211,3
Queso	kg	15,725	15,725	15,725	22,02	69,19	193,7
Repollo	kg	18,87	37,74	18,87	37,74	113,2	317
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	3,145	0,629	0,629	3,145	7,548	21,13
Tomate	kg	235,88	207,57	213,86	163,5	820,8	2298
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	75,48	94,35	81,77	59,76	311,4	871,8
Zapallo	kg	37,74	75,48	75,48	37,74	226,4	634

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Claudio González Villal
PRESIDENTE MUNICIPAL

9. Control de calidad y participación social

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.

18 (dieciocho)

Folio 18

19/21

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

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

Claudio González Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

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

19/ diecinueve/

Folio 19

20/21

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

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.
5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
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 Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Mario Gonzalez Villalba
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma de la Nutricionista
Aclaración

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

20 (Veinte)

Folio 20