Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUAI GOBIERNO NACIONAL
Jelapo ñande rapere ko'ãga guive
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 23 de octubre de 2017

GOBERNACION DE ITAPUA
MESA DE ENTRADA
Expte N° 5716.
Fecha 24 OCT 2017 Hora 07:49
Firma Folios 26

Nota DGGS y EE N°549 /2017

ABG. FEDERICO VERGARA AGUERO, Gobernador
Gobernación de Itapuá.

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), a través de la Dirección de Alimentación Escolar (DAE); dependiente de la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa (DGGSyEE) se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Gobernación de Itapuá en fecha 18 de octubre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°337121; en la cual hace referencia a la solicitud de aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico del proyecto de Alimentación Escolar presentado conforme a las normativas vigentes en relación al Programa de Alimentación Escolar del Paraguay-PAEP, y por consiguiente se ha resuelto autorizar la implementación del proyecto de Almuerzo Escolar por medio de la Nota DGPAE N°139 de fecha 19 de octubre del año en curso; que se adjunta al presente documento.

Así mismo, mencionar que el MEC deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, la disponibilidad presupuestaria para cobertura de beneficiarios, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante, circunscribiéndose 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 remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Por último, 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.

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

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Director General
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Ministerio de Educación y Ciencias

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

GOBERNACION DE ITAPUA
Secretaria de Educación y Cultura
Fecha: 23-10-17
Hora: 13:00
Nº Exp.: 2857

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUAI GOBIERNO NACIONAL
Jelapyrenda rapoa ha ñoñotyva
Construyendo el futuro hoy

Asunción, 19 de octubre de 2017

Nota DGPAE N° 139 /2017

Señora
Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, con relación al Proyecto de Almuerzo Escolar presentado por la Gobernación de Itapuá en fecha 18 de octubre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°337121 a fin de poner a su conocimiento que he realizado el análisis técnico del proyecto mencionado precedentemente y por consiguiente recomiendo la autorización para la implementación del mismo, en vista que reúne los requisitos exigidos para su ejecución; considerando que se encuentra en concordancia con las normativas vigentes.

Al respecto; se detalla lo recomendado y se adjunta Formulario N° 1 "Proyecto de Almuerzo Escolar", con hojas foliadas del 1 (uno) al 23 (veintitrés) respectivamente.

Instituciones Beneficiarias	Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
125	11.972	2018	160	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
125	11.972	2019	160	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

El análisis fue realizado en los términos de las documentaciones técnicas según el Expediente Xilema N°337121 de fecha 18 de octubre del 2017 y que se encuentra supeditada a que el Proyecto de Almuerzo Escolar se ejecute conforme a los lineamientos técnicos y administrativos, establecidos y aprobados por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Así mismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, la disponibilidad presupuestaria para cobertura de beneficiarios, los procesos de contratación, y los datos omitidos en el Formulario N°1, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del proyecto, dependiente de la Gobernación de Itapuá; 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.

Sin otro motivo, me despido atentamente

Lic. Claudia Benítez, Técnica Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

GOBERNACIÓN DEL VII DEPARTAMENTO
ITAPÚA

Periodo Constitucional 2013 – 2018

Nota S.G. Nº 803/2017

Encarnación, 16 de Octubre de 2017.

Señora
Milena Fernández, Directora
Dirección General de Alimentación Escolar
Ministerio de Educación y Ciencias
E. S. D.

Tengo a bien dirigirme a usted, a fin de saludarle muy cordialmente y al mismo tiempo solicitar la autorización para la *"Ampliación del Programa Almuerzo Escolar"*, a implementarse en las Instituciones Educativas del Séptimo Departamento de Itapúa, durante los años lectivos 2.018 y 2.019, conforme al siguiente cuadro:

AÑO	CANTIDAD DE INSTITUCIONES	CANTIDAD DE ESTUDIANTES	TOTAL DE DÍAS
2.018	125	11.972	160
2.019	125	11.972	160

Sin otro particular motivo, hago propicia la ocasión para reiterarle mi más alta consideración y estima.

Se adjunta proyecto.

Abg. Marian Fernández
Secretaria General
Gobernación de Itapúa

Abg. Federico Vergara Aguirre
Gobernador
Departamento de Itapúa

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
Dirección General de Gestión Sc y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 337121
Recibido por:
Fecha: 18/10/17 Hora: 14:38

Folio 6

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: Itapúa

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: *: AvenidaIrrazábal, esq. Sgto. Reverchón y Capitán Caballero **Tel*:071-202054**

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abg. Federico Vergara

Tel*: 071-203252 **Celular*:0985218225**

Correo electrónico*: gobernador@itapua.gov.py

Responsable de la alimentación escolar*: Lic. Cristina Madrazo
Tel*: 071-202054 **Celular*:0974-770606**

Correo electrónico*:crisojedam@gmail.com

Responsable nutricionista*: Lic. Mercedes M. Arias Orué N° de Registro Profesional*: 2932

Tel*: **Celular*:0975-610-348**

Correo electrónico*: mercedesmontserratarias@gmail.com

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 125

Cantidad de beneficiados*:11.972

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 160 días del año 2018
160 días del año 2019

Presupuesto estimado para el servicio*:2018 - 16.665.024.000
2019 –16.665.024.000

Precio referencial por plato: 8700

% de la agricultura familiar a implementar: 10%

**Son campos obligatorios*

Folio 02

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Código de local	Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios por ciclo	Distrito	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
125048	15.564	Asentamiento 15 de mayo. Nº 7706	7 _ 9	Alto Verá	983432429	Juan Benítez	Fonacide
725031	5.544	San Francisco de Asís Asentamiento Taguato 1. Nº 5253	33 _ 33	Alto Vera	985724289	Luis Alberto Martínez	Fonacide
725038	10.307	Jovere de Joveré Nº 5916	43 _48	Alto Vera	982644618	Rolando Benítez	Fonacide
725018	5531	Cerro, Cerro By Nº 4470	9 _ 15	Alto Vera	985763670	Carmen Ascona	Fonacide
725001	5.514	Walter Becker ,Caronay Nº 1429	68 _ 58	Alto Vera	985730599	Oscar Antonio Maidana	Fonacide
725026	5.539	Cristo Rey , Paradema 1° L. Nº 2259	32 _ 36	Alto Vera	985796117	CiprianoMaidana Escobar	Fonacide
725015	5.228	Fulgencio Yegros, Libertad del Sur. Nº 3563	36 _ 54	Alto Vera	985762334	Isabelino Mayor	Fonacide
725013	5.526	San José Obrero, Yatay. Nº 4462	6 _ 1	Alto Vera	984245965	Francisco Duarte	Fonacide
725011	5.524	Dr. Vicente Sarubi Zaldívar, Taruma 1°Linea Nº 4457	6 _ 12	Alto Vera	985808055	Lidia Romero	Fonacide
725014	5.527	San Francisco de Asís, Cerro Corá. Nº 4459	20 _ 17	Alto Vera	983591467	NéstorPablino Segovia	Fonacide
725013	5.526	Mcal. Francisco S. López, Perlita 1°L. Nº 4442	9 _ 23	Alto Vera	985147463	Alicia Aranda Rojas	Fonacide
725035	5.549	Virgen de Fátima, Taruma 2° L. Nº 15.035	10 _ 16	Alto Vera	995362682	Lidia Maciel	Fonacide
725040	11.085	La Esperanza, Perlita Centro. Nº 5983	31 _ 38	Alto Vera	985833649	Francisco Roberto Galeano	Fonacide
725022	5.535	Niños Mártires de Acosta Ñú, Mbatovi. Nº 4464	9 _ 12	Alto Vera	985787951	Benicio Acosta	Fonacide

Folio 03

725025	5.538	San Roque G. de Sta. Cruz, Asent.25 de diciembre. Nº 2726	26 _ 32	Alto Vera	982436637	Nelson Adrián Cardozo	Fonacide
725039	10.308	San Roque González. Asent. Taguato. Nº 5984	25 _ 30	Alto Vera	985731876	AniciaAlgarín	Fonacide
725054	16.829	San Cayetano, Bonanza. Nº 7947	16 _ 7	Alto Vera	985752197	José Duarte	Fonacide
730338	5.545	Sto. Domingo de Guzmán, Asent. Taguato 1. Nº 5249	15 _ 12	Alto Vera	985211853	Fermín Villalba	Fonacide
725033	5.546	María Auxiliadora. Libertad del Sur. Nº 3749	20 _46	Alto Vera	985113834	HéctorCéspedes	Fonacide
725042	5.326	Asentamiento Pablo F. Benítez. Nº 7480	36 _ 38	Alto Vera	981607462	Roque Vera	Fonacide
725052	16.590	Asentamiento Caraguata. Nº 7796	12 _ 10	Alto Vera	984683552	Victoria Martínez	Fonacide
725047	16.472	Asentamiento Bonanza 2. Nº 7705	21 _ 28	Alto Vera	981854549	Joel Ramírez Gaona	Fonacide
725041	5.328	Santa Elena De1ºLínea, Asent.Amistad. Nº 7465	32 _ 38	Alto Vera	983319925	Arsenio Cardozo	Fonacide
702023	4.772	Comunidad Indígena MBOICAE. Nº 15407	36 _ 28	Alto Vera	985723196	Francisco Pinto	Fonacide
725049	16.550	Comunidad Indígena Arroyo Moroti. Nº 7752	27 _ 22	Alto Vera	986307913	Jorge Pedroso	Fonacide
725051	16.553	Comunidad Indígena Pindoi. Nº 7755	7 _ 7	Alto Vera	983332083	Anselmo Cantero	Fonacide
725045	15.814	Comunidad Indígena MberuPirapo i. Nº 7458	21 _ 16	Alto Vera	985319149	Reina Isabel Rodríguez	Fonacide
723020	5.418	Hilario Fretes Marín Asent.Ara Poty. Nº 3098	59 _ 46	Edelira	985782515	Mariano Obregón	Fonacide
723041	5.439	Virgen de FátimaKm 69. Nº 2606	21 _ 20	Edelira	983602542	Perla Gómez de Benítez	Fonacide
723042	5.440	Edelira .km 70 Zona base. Nº 2604	16 _ 18	Edelira	983638025	Trinidad Almirón	Fonacide
723055	11.361	Asentamiento San Jorge PirapeyKm-72. Nº 6130	10 _ 14	Edelira	985764978	Nelson Dengean	Fonacide
723056	8.372	Asentamiento 18 de agosto. Nº 7118	52 _ 54	Edelira	983644622	Ramón Rivero	Fonacide
723056	8.372	Aula Extensiva Asentamiento Acra. Nº 7118	19 _ 20	Edelira	983644622	Ramón Riveros	Fonacide
723058	13.149	San Isidro Asent.13 de junio. Nº 7123	38 _ 30	Edelira	982523031	Darío Godoy	Fonacide
723051	11.079	San Antonio de Padua Asent.13 de junio. Nº 7151	48 _ 50	Edelira	981789903	Víctor López	Fonacide
723040	5.438	Adela Speratti Edelira Km 75. Nº 3095	36 _ 30	Edelira	983289423	Anselma Oviedo	Fonacide
730031	4.857	Fray Luis Bolaños Asent Tacuapi 1. Nº 5248	30 _ 43	Itapúa Poty	985757693	Perla Centurión	Fonacide
730027	4843	Gral Bernardino Caballero Km 36 Guayaiby Nº 2114	56 _ 45	Itapúa Poty	985765558	Adolfo Ramón Arzamendia	Fonacide

Folio 4

730010	4817	Héroes del Chaco Katupyry 70. Nº 5250	44 _ 56	Itapúa Poty	981836572	Mario Arce	Fonacide
730027	4826	Augusto Roa Basto. Nº 2883	22 _ 26	Itapúa Poty	985811513	Miguel Ramírez	Fonacide
730032	4.858	Mcal José F. Estigarribia Asent. Arroyo Claro 2°L. Nº 7370	30 _ 37	Itapúa Poty	985772556	Francis González	Fonacide
730046	15.813	Comunidad Indígena TapySavy . Nº 7457	44 –36	Itapúa Poty	985829869	María Benítez	Fonacide
730017	4.824	San Francisco de Asis,Asent.Carumbey. Nº 6581	17 – 16	Itapúa Poty	983590065	Juan Flores	Fonacide
730016	4.823	Augusto Roa Basto Asent. Arroyo Claro. Nº 7256	108 _ 115	Itapúa Poty	985101087	Eduardo Gómez	Fonacide
730042	5.299	Emiliano R. Fernández, Asent. Potrero Benítez. Nº 5181	25 _ 14	San Pedro del Paraná	985774078	Francisco Vargas	Fonacide
720038	5295	Gral José Eduvigis Díaz.SanJosé Picada. Nº 2039	34 _33	San Pedro del Paraná	985146426	Delia López	Fonacide
720039	5296	San JoséObrero SanJosé Picada. Nº 3866	21 _ 11	San Pedro del Paraná	981759334	Wenceslao Chamorro	Fonacide
720043	5300	Mcal JoséFélix Estigarribia. ÑuPuajhuMi. Nº 2660	25 _ 17	San Pedro del Paraná	984333687	Marta Britez	Fonacide
720004	5261	Enrique Solano López. Nº 66	193_99	San Pedro del Paraná	981316956	Arminda Roa	Fonacide
720011	5268	Juan Manuel Paredes. Nº 2057	33 _ 31	San Pedro del Paraná	985835154	Juan Ramón Brizuela	Fonacide
720060	5317	Don Vidal Flor Jara. Nº 2041	27 _ 19	San Pedro del Paraná	983227967	Emi SintiaVelázquez	Fonacide
720036	5293	Don Carlos López Nº 2043	16 _ 20	San Pedro del Paraná	983827376	Fidencio Sanabria	Fonacide
720016	5273	ArandúRekavoSto Domingo. Nº 2058.	45 – 41	San Pedro del Paraná	985165362	Herminio Mendoza	Fonacide
721061	13.961	Sofía Montiel, Asent. 8 de diciembre. Nº 7373	19 _ 19	San Pedro del Paraná	981185554	Celso Prieto	Fonacide
720030	5.287	Epifanio Méndez Tarumá. Nº 1504	15 _ 24	San Pedro del Paraná	981185562	Oviedo Anzuategui	Fonacide
720080	15.780	Asent. San Nicolás. Nº 7436	16 _ 22	San Pedro del Paraná	985113752	Diana Concepcion	Fonacide
720086	16.802	Emiliano R. Fernández, Asent.12 de julio. Nº 7934	14 _ 7	San Pedro del Paraná	981170076	Arnaldo Morínigo	Fonacide
720082	16.319	Asent. San Ramón. Nº 7620	14 _ 12	San Pedro del Paraná	985773326	Norma Zotelo	Fonacide
720078	13.957	San Isidro Asent, TavaPorá. Nº 7391	41 _ 42	San Pedro del Paraná	985804572	EsmeldaMéndez	Fonacide
720081	15.781	Dr. Luis María Argaña Asent. Nueva Esperanza. Nº 7442	44 _ 40	San Pedro del Paraná	983852965	GricceldaSuani	Fonacide
720077	13.947	Asentamiento Kuarahy	37 _33	San Pedro	983802811	Luis	Fonacide

Folio 5

		Resé. Nº 7352		del Paraná		Villalba	
720005	5262	San Miguel. Nº 894	148_90	San Pedro del Paraná	985172715	Olga Marciana Servian	Fonacide
720056	5.313	Virgen de Caacupé, Fleitas Cué. Nº 2050	59 _ 60	San Pedro del Paraná	986761445	Laura Cardozo	Fonacide
720034	5.291	Padre Bernardino KulhaPotreroYbate. Nº 2258	57 _ 37	San Pedro del Paraná	982848562	Hugo Raúl Aquino	Fonacide
720048	5.305	Virgen de Fátima, Desgracia Cué. Nº 2659.	36_ 32	San Pedro del Paraná	984224771	María de los Ángeles Maidana	Fonacide
720066	5.323	San Antonio, Ñu PuajhuMi. Nº 5179	17 _ 15	San Pedro del Paraná	985682217	Alba Benítez de González	Fonacide
720044	5.301	San Roque, Barrio San Roque. Nº 3674	38 _ 31	San Pedro del Paraná	985811507	Valentín Ayala	Fonacide
721001	5.330	Manuel Domínguez Km1. Nº 2510	65_61	San Rafael del Paraná	985982330	María del Rosario Torres	Fonacide
721003	5.332	San Rafael Ka"aguy Poty 2°Asent.Yanki Cué. Nº 2796	39 _ 44	San Rafael del Paraná	983213050	JacildoFlorentín	Fonacide
721004	5.333	San Blas 4°Asent.Yanki Cué. Nº 2931	8 – 2	San Rafael del Paraná	985735627	Alberto David Méndez	Fonacide
721007	3.385	San José, Yanki kue,3°Asentamiento. Nº 3385	74 – 59	San Rafael del Paraná	986471596	Carlos Alberto Amarilla	Fonacide
721047	5.376	José A. Flores Asent.Yacutinga. Nº 5239	26 – 36	San Rafael del Paraná	985759491	Manuela Martínez	Fonacide
721037	5.366	San Blas Asent.3 de Febrero. Nº 5240	29 _38	San Rafael del Paraná	984154677	NisterRamón Ayala	Fonacide
721058	13.177	15 de mayo, YankiCué 2° Asent. Nº 6544	25 _ 18	San Rafael del Paraná	981882885	Marta lucia Ybarra	Fonacide
721059	13.961	Asentamiento San José. Nº 7322	2 _ 8	San Rafael del Paraná	985244989	Beatriz Cuye	Fonacide
721008	5.337	Acosta Ñu, Colonia Libertad 1° Asent.Nº 3386	30 _ 42	San Rafael del Paraná	983201978	Lidia Mabel Grahl	Fonacide
721056	11.496	Comunidad Indígena PycazuYguá. Nº 6506	7 _ 8	San Rafael del Paraná	985822113	Carmelo Isabel González	Fonacide
721057	11.940	Comunidad Indígena Makutinga. Nº 6984	16 _ 11	San Rafael del Paraná	985705499	Alicia Maribel Rojas	Fonacide
721024	5.353	San Juan Mártir.Asent.Alborada. Nº 3387	49 _ 62	San Rafael del Paraná	983582084	Nimio Ismael Velázquez	Fonacide
724031	5.484	San Miguel Asen Cruse Guapo y. Nº 3450	26 _ 29	Tomás Romero P.	985910381	Amelia Servín	Fonacide

Folio 6

724070	16.015	San Cayetano, Asent. 8 de diciembre. Nº 7518	35 _ 28	Tomás Romero P.	983264652	CritelfoFlorentín	Fonacide
724060	12.857	1 de mayoAsent.1 de mayo. Nº 7126	32 _ 30	Tomás Romero P.	986341159	Arnaldo Toppi	Fonacide
724045	5498	San Isidro Labrador Natalio Km 53 3ra Línea Nº 2616	16 _ 16	Tomás Romero P.	985151594	María Dorisel Galeano de Toebe	Fonacide
724001	5454	Manuel Ortíz Guerrero. Nº 2507	237_265	Tomás Romero P.	983427885	Lic. Cesar Ortega	Fonacide
724061	12.957	Asentamiento 8 de diciembre. Nº 7136	101_78	Tomás Romero P.	985782102	Ignacio Rojas	Fonacide
725050	16.552	Comunidad Indígena Yuquerí. Nº 7754	22 _ 20	Tomás Romero P.	985808874	Delio González	Fonacide
722017	15.908	Comunidad Indígena Guavirami. Nº 7554	22 _ 19	Trinidad	985752245	Nelson Chileno	Fonacide
722001	5385	Pedro de Llama, Centro Urbano. Nº 739	191_137	Trinidad	983595314	Wilma Gamarra	Fonacide
729020	16.551	Comunidad Indígena Manduviy. Nº 7753	14 _ 11	Pirapo	983470596	María Maidana	Fonacide
729021	16.804	Comunidad indígena Ñu Hovy. Nº 7915	10 _ 5	Pirapo	986144087	Juan Carlos Duarte	Fonacide
729019	16.287	Comunidad indígena Potrero Guaraní. Nº7579	10 _ 8	Pirapo	985406457	Eduardo Fleck	Fonacide
729014	5616	Comunidad indígena Kaatymy Tuna Nº 14.968	12 _ 7	Pirapo	985989744	Alberto Bogado	Fonacide
729018	16.286	Comunidad indígena Paraíso Nº 7578	4 _ 2	Pirapo	983317363	Oscar Gauto	Fonacide
704001	4.806	Mcal Francisco S.López.Puerto. Nº 645	51_51	Capitán Meza	983390444	Vidal López	Fonacide
709002	4.969	Cap. Pedro Ignacio Meza, Puerto. Nº 2617	38 _ 33	Carlos A. López	986224336	Nelli Aguirre	Fonacide
709046	5.016	Sagrada Familia, Asent. Primavera km 14 Nº 7820	8 _ 11	Carlos A. López	985910579	Daniel Garay	Fonacide
709016	4.983	San Roque G. de Santa Cruz Asent. Guarapay. Nº 5246	36 _ 38	Carlos A. López	985756305	Javier Suarez	Fonacide
709042	5.011	Asentamiento Pamital. Nº 6324	83 _ 91	Carlos A. López	981286379	AlicioBenítez	Fonacide
709050	16.805	Comunidad Indígena Arasá Poty. Nº 7916	13 _ 14	Carlos A. López	985746530	Gilberto Moyene	Fonacide
709049	16288	Comunidad Indígena Yaca Marangatú. Nº 7531	11 _ 10	Carlos A. López	983772728	Ever Duarte	Fonacide
718010	5.219	San Juan Bautista, Asent. Repatriación. Nº 3241	40 _ 29	Mayor Otaño	982454451	Carlos Bobadilla	Fonacide
718022	5233	San Roque G. de Santa Cruz. 8 de diciembre. Nº 6571	50 _ 18	Mayor Otaño	986835415	Bernardina Neizke	Fonacide
718001	5210	Sagrada Familia. Nº 5243	99 _ 95	Mayor Otaño	985810224	Marciano Cuba	Fonacide
719014	5.248	Comunidad Indígena Pindó. Nº 5841	12 _ 14	San Cosme y San Damián	985778966	Antonia Beatriz Duarte B.	Fonacide

Folio 7

706011	4.897	Silvana Melgarejo, Calle E-13. Nº 2447	32 _ 30	Nueva Alborada	985704109	Alberto Natividad Caballero	Fonacide
706004	4.890	San JoseCalle D 18 Puerto. Nº 735	48 _ 37	Nueva Alborada	983103662	Nildo Guillen	Fonacide
706016	4902	Perpetuo Socorro Calle E Puerto Paraíso. Nº 4011	14 – 14	Nueva Alborada	985189245	Felicita Aguero	Fonacide
727029	5592	Asentamiento San Gerónimo. Nº 6475	3 _ 5	Yatytay	982379514	Cristina Mariela Noguera	Fonacide
701126	16289	Comunidad Indígena Maka. Nº 7580	3 – 5	Encarnación	981998564	Andrea M. Duarte Rivarola	Fonacide
701033	4675	Nueva Esperanza, Chaipé. Nº 1541	248_196	Encarnación	983595644	Rufina Ocampos	Fonacide
703007	4779	Gral De Brigada Rogelio Benítez. Nº 3771	202_136	Encarnación	985183244	Derlis Aquino Garcia	Fonacide
701023	4.665	Gral. Higinio Morínigo. Nº 112	49_ 36	Encarnación	985549174	Lic. Wilma Graciela Leiva Maciel	Fonacide
701013	4.656	John F. Kennedy Nº 572	234_145	Encarnación	985282719	Lic. Edgar Mendoza Jiménez	Fonacide
701041	4.683	San Isidro. Nº 640	450_378	Encarnación	971348696	Rolando Fleitas	Fonacide
701024	4666	Contralmirante Enrique R. Martino. Nº 208	77_ 56	Encarnación	983580311	Mirta Zarza	Fonacide
715015	15815	Comunidad Indígena Cambay. Nº 7459	4 _ 4	Jesús	986393832	CristóbalRamírezBenítez	Fonacide
717023	10303	San Miguel Comunidad Indígena Pastoreo. Nº 6293	18 – 17	Obligado	985144031	María Gladys Ortiz	Fonacide
717029	16585	Divino Niño Jesús, km 30 Asent. Poromoco Nº 7781	21 _ 20	Obligado	985128210	Norma Centurión	Fonacide
703024	4801	Divino Niño Jesús. Nº 4617	471_320	Cambyretá	972749520	Estela Ayala	Fonacide
710001	5018	Padre Ricardo Musch. Nº 939	150_120	Natalio	981836489	Rutilio Sotto	Fonacide
710010	5027	San Jorge km 17.6 línea Nº 3294	32 _20	Natalio	985721740	Laureano Ayala	Fonacide
710029	5046	Francisco Lambaré, Paloma km 8, Nº 5208	22 _ 13	Natalio	985740154	Efraín Zelaya	Fonacide
728001	5593	Pedro Juan Caballero. Nº 815	256_186	San Juan del Paraná	985373003	Marisol Guerrero	Fonacide
****	****	Colegio Técnico	100	Encarnación	985121480	Lucio Falcón	F 10-001 F 30
****	****	Escuela Agrícola	100	Carlos A. López	985797920	Nery Aguirre	F 10-001 F 30
		Total	11.972				

Folio 08

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	**De 07: 00 hs a 10:00 hs**		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico, ítem 4		Ver ítem 3	
3.6 Completar el recetario del menú, ítem 5		Ver ítem 4	
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato Servido.		

Folio 9

4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	240 gramos	380 gramos	365 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada fruta	1 Fruta de estación (naranja)	1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (melón)	1 Fruta de estación (piña)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Arroz con salsa de pollo	Picadito de carne con papa y verduras.	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	260 gramos	325 gramos	310 gramos	2258 gramos	305 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		1 Fruta de estación (melón)	Ensalada fruta	1 Fruta de estación (piña)	1 Fruta de estación (mandarina)	1 Fruta de estación (banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	240 gramos	380 gramos	365 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (naranja)	1 Fruta de estación (banana)	1 Fruta de estación (melón)	1 Fruta de estación (piña)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Arroz con salsa de pollo	Picadito de carne con papa y verduras.	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne
Cantidad por ración	Edad Escolar	260 gramos	325 gramos	310 gramos	258 gramos	305 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		1 Fruta de estación (melón)	Ensalada fruta	1 Fruta de estación (piña)	1 Fruta de estación (mandarina)	1 Fruta de estación (banana)

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

Folio 11

5. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 498 Kcal **Peso por Porción:** Edad escolar: 240 gramos	Pollo Cebolla Tomate mediano Locote chico Zanahoria mediana Ajo Aceite Sal Laurel: 1 hojita orégano u	120g 40g 60g 35g 35g 3g 3ml 0.5g	60g 30g 50g 25g 30g 3g 3ml 0.5g	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los Ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. ***Observación:*** Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 480 Kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 380 gramos	Poroto Tomate Cebolla Zapallo Locote Queso Paraguay Aceite Sal Fideo zanahoria remolacha lechuga Aceite Sal	30g 60g 60g 60g 20g 10g 5ml 0.5g 30g 60g 60g 15g 3ml 0.5g	30g 50g 50g 50g 10g 10g 5ml 0.5g 30g 50g 50g 10g 3ml 0.5g	-Remojar el poroto previamente -Cortar la cebolla el tomate y el locote en cubitos, agregar en un recipiente una cucharada de aceite, verter la cebolla y saltear -Agregar las demás verduras cortadas en cubitos. -Saltear otros 5 minutos y agregar agua hirviendo -Añadir el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 minutos -Cortar el zapallo en cubitos medianos -Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 minutos incorporar el zapallo y el fideo. -Dejar hervir hasta que el fideo esté a punto
Menú 3		**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Folio 012

Estofado de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 453 Kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 365 gramos	carne vacuna tomate cebolla papa locote aceite sal	160g 60g 60g 150g 60g 5ml 0.5g	80g 50gr 50gr 135gr 50gr 5ml 0.5gr	-Lavar, cortar y la carne en trocitos pequeños. -Cortar las verduras en cuadraditos -Colocar el aceite en un recipiente -Incorporar la carne y saltear por 5 minutos -Incorporar la cebolla y el tomate -Tapar y dejar cocinar -Agregar agua, cantidad necesaria, añadir el locote y la papa. -Condimentar a gusto -Dejar hervir 15 minutos hasta que la papa esté blanda.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 448 Kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 300 gramos	Pollo Fideo Cebolla Zanahoria Tomate Locote Aceite sal	120g 40g 60g 60g 60g 60g 5ml 0.5g	60gr 40gr 50gr 50gr 50gr 50gr 5ml 0.5gr	Lavar el pollo y retirar la piel, cortar en pequeños trozos y sallear. -Lavar y cortar en trozos pequeños luego agregar las verduras. -Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo -Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté a punto.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vor ivori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 461 kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 250 gramos	carne de vaca cebolla tomate zanahoria locote Queso Paraguay harina de maíz Orégano aceite sal	120g 60g 60g 60g 40g 10g 30g 2g 5ml 0.5g	60gr 50gr 50gr 50gr 30gr 10gr 30gr 2gr 5ml 0.5gr	- Lavar, cortar y la carne en trocitos pequeños.y sellar en un recipiente -Lavar y cortar las verduras en trocitos pequeños y agregar al pollo -Durante 15 minutos cocinarlos., para luego agregar agua cantidad necesaria para el caldo. -Agregar la harina de maíz en un recipiente. - Mezclar en un bol la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas(vori).Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de Vori al caldo y cocinar hasta que salga la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con salsa de pollo	Pollo Cebolla Tomate	120g 60g 60g	60 gr 50 gr 50 gr	Lavar y Cortar la carne de pollo y sacar la piel. -Lavar, pelar y cortar las verduras en pequeños cuadraditos

Folio 13

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 490 kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 260 gramos	Locote Zanahoria Ajo Aceite Sal Arroz Agua	60g 60g 3g 5ml 0.5g 50g	50 gr 50 gr 3gr 5 ml 0.5gr 50 gr C/N	-En un recipiente colocar aceite, agregar la carne, luego las verduras y saltear -Agregar agua cantidad necesaria y dejar cocinar -Cocinar el arroz a fuego moderado durante 10 minutos aproximadamente
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa y verduras. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 451kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 325 gramos	carne vacuna tomate cebolla locote papa aceite sal	140gr 60g 60g 30g 145g 5ml 0.5g	70gr 50gr 50gr 20gr 135gr 5ml 0.5gr	-Lavar y cortar la carne en cuadraditos y saltear. -Lavar las hortalizas, luego agregar cortadas en cuadraditos -Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo -Revolver y dejar cocinar hasta que esté a punto
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 495 kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 310 gramos	pollo fideo cebolla zanahoria tomate locote aceite sal	120g 45g 60g 60g 60g 60g 5ml 0.5g	60gr 45gr 50gr 50gr 50gr 50gr 5ml 0.5gr	-Lavar el pollo y retirar la piel, cortar en pequeños trozos y saltear -Lavar y cortar en trozos pequeños luego agregar las verduras -Luego de 5 minutos colocar agua hirviendo -Revolver y agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté a punto.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz y hortalizas. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 430 kcal **Peso por porción:** Edad escolar: **258 gramos**	Poroto Tomate Cebolla Zapallo Locote Queso Paraguay Aceite Arroz Sal	30g 60g 60g 60g 20g 10g 5ml 20g 0.5g	30gr 50gr 50gr 50gr 10gr 10gr 5ml 20g 0.5gr	-Remojar el poroto previamente -Cortar la cebolla, el tomate y el locote en cubitos, agregar en un recipiente una cucharada de aceite, verter la cebolla y saltear -Agregar las demás verduras cortadas en cubitos a la cebolla salteada. -Saltear otros 5 minutos y agregar agua hirviendo -Añadir el poroto y dejar a cocción durante 5 a 10 minutos -Cortar el zapallo en cubitos medianos -Una vez que la preparación anterior haya hervido durante 40 minutos incorporar el zapallo y el arroz

				-Dejar hervir hasta que el arroz esté a punto.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con carne vacuna **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 452 kcal **Peso por porción:** Edad escolar: 305 gramos	Carne vacuna Arroz Cebolla Zanahoria Tomate Locote Aceite	120g 30g 60g 60g 60g 60g 5ml	70 gr 30 gr 50 gr 50 gr 50 g 50 gr 5ml	-Lavar y Cortar la carne en cuadraditos pequeños y colocar en un recipiente con aceite caliente -Saltear, luego agregar las verduras cortadas en cuadraditos -Luego de 5 minutos agregar el agua hirviendo -Revolver y agregar el arroz, dejar cocinar hasta que el arroz esté listo

Ensaladas

Menú 1	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.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **44 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Lechuga Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar la lechuga Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía:**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

38 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar la lechuga Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 5	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.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar la lechuga Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción:	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 16

55 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar la lechuga Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Energía: 64 kcal **Peso por porción:** 100 g					
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.	

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

6. CONTROL DE CALIDAD

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
Plan de Monitoreo	• **RECEPCION:** Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihortícolas. • **ALMACENAMIENTO:** Se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con una heladera, estantería adecuada y contenedores varios para cada tipo de alimento, proveídos por la empresa contratada. • **HIGIENE:** Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición. • **PREELABORACION Y ELABORACION:** En este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de Elaboración será a partir de las 7:00 hs.

Fol: 020

	Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios provisionados por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillo de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina. • **DISTRIBUCION:** Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 13:00 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de plástico reutilizable no tóxico, una cuchara, un pote de plástico reutilizable no tóxico para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.
Plan de capacitaciones	• **CAPACITACION:** Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboración de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomía capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución N°128/15. • **MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD:** Consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los Alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.Se cuenta con los Profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, del departamento técnico de la municipalidad.

7. MODALIDAD DEL SERVICIO

Describirla modalidad seleccionada según corresponda:

La modalidad empleada es " Alimentos preparados en las escuelas", la cual contempla en las especificaciones técnicas de la Licitación Pública Nacional.
La provisión del Almuerzo escolar fresco elaborado en sitio será de lunes a viernes de acuerdo al calendario escolar establecido por le MEC.
Los ingredientes se entregan en embalajes originales y contienen en los respectivos embalajes, las fechas de elaboración y de vencimiento. La empresa es responsable de que los ingredientes sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.
El/la cocinero/a es responsable de recibir los ingredientes en la escuela y debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.
Los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos son congeladores y heladeras. Para la preparación se utilizarán ollas y cucharones en cantidad suficiente y cocinas industriales. Los utensilios para posterior distribución de los alimentos a los estudiantes serán platos y cubiertos. La cantidad de personal que elaborarán los alimentos y la limpieza son una cocinera y una ayudante por cada cien alumnos.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: _____

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: _____

Registro Profesional N°:

Folio 22

		establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los Alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante. Se cuenta con los Profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, del departamento técnico de la municipalidad.

7. MODALIDAD DEL SERVICIO

Describirla modalidad seleccionada según corresponda:
La modalidad empleada es " Alimentos preparados en las escuelas". la cual contempla en las especificaciones técnicas de la Licitación Pública Nacional.
La provisión del Almuerzo escolar fresco elaborado en sitio será de lunes a viernes de acuerdo al calendario escolar establecido por le MEC.
Los ingredientes se entregan en embalajes originales y contienen en los respectivos embalajes, las fechas de elaboración y de vencimiento. La empresa es responsable de que los ingredientes sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.
El/la cocinero/a es responsable de recibir los ingredientes en la escuela y debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.
Los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos son congeladores y heladeras. Para la preparación se utilizarán ollas y cucharones en cantidad suficiente y cocinas industriales. Los utensilios para posterior distribución de los alimentos a los estudiantes serán platos y cubiertos. La cantidad de personal que elaborarán los alimentos y la limpieza son una cocinera y una ayudante por cada cien alumnos.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Lic. Cristina Medrano de Ojeda Secretaria de Educación y Cultura

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Mercedes Arias C.

Registro Profesional N°: 2932

Folio 23