Asunción, 09 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 153/2023

Señor
Emigdio Fernando Ruiz Díaz, Intendente
Municipalidad de San Bernardino
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Bernardino, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 58.458 de fecha 01 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 121/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220

Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°203/2023

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

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

Fecha : **09** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 58.458/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°157/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°121/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 a la **Municipalidad de San Bernardino, departamento de Cordillera,** según Expediente Xilema de referencia de fecha 01 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°157/2023

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

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

FECHA : 08 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 58.458 de fecha 01 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°121/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de San Bernardino a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 09-03-2023 Hora: 09:30 hs

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°121/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 58.458
de fecha 01 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Emigdio Fernando Ruiz Diaz Ojeda,** Intendente de la Municipalidad de San Bernardino del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 36 (treinta y seis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
03	323	2023	123	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	123		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Selba Montania

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

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Miércoles, 08 de marzo de 2023

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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

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

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO
14 de Mayo y Avda. Luis F. Vaché-Tel.: (0512)232460 – 232212
E-mail: municipalidad.sanbernardinopy@gmail.com
Ciudad del Lago

San Bernardino, 28 de febrero de 2023.

SEÑOR
HUGO TINTEL ROMERO, DIRECTOR GENERAL
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS MEC

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en relación a la Nota DGBE N°46/2023 mediante el cual remiten el Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 37/2023, en la que ha realizado observaciones sobre el proyecto remitidas y recepcionada bajo expediente N° 17993 de fecha 20 de enero de 2023.

Al respecto, se ha realizado las correcciones sugeridas tanto sobre el tiempo de provisión como menú ciclico, recetario y planilla de cálculo, en cuanto al tiempo de provisión se informa que para el presente ejercicio, se estima el inicio de la provisión desde el mes de mayo hasta el mes de noviembre/2023, atendiendo el tiempo que conlleva el proceso del llamado desde la autorización por parte del MEC hasta la firma del Contrato, elaboración del Pliego de bases, aprobación del PBC por parte de la Junta Municipal, Publicación en el SIPC, Apertura de Sobres, Evaluación de ofertas, adjudicación y aprobación de adjudicación por parte de la Junta Municipal, requieren un tiempo prudencial entre 70 a 90 días. Y para el ejercicio 2024 se tiene previsto desde el mes de marzo hasta septiembre/2024 según el presupuesto. Cabe aclarar que en caso de que la Municipalidad cuenta con más presupuesto en el ejercicio siguiente, se realizara ampliaciones en el objeto de Gasto 848 Complemento Nutricional, a fin de completar el calendario escolar restante con la provisión de almuerzo escolar en las instituciones Educativas autorizadas.

Por otra parte, con respecto a la Institución Educativa Escuela Básica N° 3900 Silfrido Gross Brown, no figura en la planilla 13 Alimentación Escolar de la Micro planificación 2023, se informa que según Nota de la Supervisión, en la planilla N° 13 del proyecto de la micro planificación presentado al MEC se encontraba en la Orden N° 6 Escuela Básica N° 3900 Silfrido Gross Brown, ya que se trata una de las institución vulnerable del Distrito del Municipio, por justa razón años anteriores ya recibían el almuerzo escolar, que la sorpresa para ellos no figura en la micro planificación aprobada por el MEC , por lo que tuvieron que realizar una rectificación de la planilla N° 13 insistiendo la orden de prioridad para la Escuela Básica N° 3900 Silfrido Gross Brown, considerado que se trata de una Institución más vulnerable se encuentra ubicada en una compañía donde las mayorías de los pobladores son de escasos recursos, es decir los

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO · INTENDENCIA ·

Emigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión del PAE

Folio 11/36

alumnos que asisten en esa institución son niños proveniente de la familia de escasos recursos que requieren un complemento Nutricional que le ayuda a fortalecer en cuanto al desarrollo y aprendizaje escolar. Por tanto se mantiene las instituciones educativas y cantidad de alumnos presentado en el proyecto inicial.

Finalmente, se remite el proyecto de Almuerzo Escolar corregido en base a los puntos observados y se solicita nuevamente la autorización del mismo.

Se anexa los siguientes documentos:

- Planilla Nº 13 Micro planificación para el ejercicio 2023.
- Contrato de la Nutricionista Lic. Nathalia Belén Espinoza Cabaña con registro profesional N° 2930.
- Proyecto de Almuerzo Escolar corregido.

Esperando una respuesta favorable a lo solicitado me despido de usted respetuosamente y deseando éxitos en sus gestiones.

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO
INTENDENCIA

SR. EMIGDIO FERNANDO RUIZ DIAZ OJEDA

INTENDENTE

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 58458
FECHA 01-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

PLANILLA Nº 13

Departamento: CORDILLERA
Distrito: SAN BERNARDINO
Año: 2023

PLANILLA DE PRIORIZACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP (*)

(*) Se priorizan los requerimientos de los locales escolares que corresponden a los servicios de alimentación escolar comenzando por la de mayor necesidad.

Nº de Prioridad (1)	Datos de la institución educativa (2)						Nombre de Asentamiento o colonia (3)	Nombre de la comunidad indígena (4)	La Institución Educativa cuenta con educación inclusiva (5)	Beneficiarios (6)												Abastecimiento de Agua (7)	Suministro de Energía Eléctrica (8)	Servicio sanitario que dispone actualmente (9)	Cuenta con cocina - comedor (10)	Pertenencia de Asentamiento (11)	Porcentaje de Ocupación (12)	Porcentaje de Repitencia (13)	Instituciones educativas con jornada escolar extendida (14)	Servicio de Alimentación escolar (15)							
										Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educación Inclusiva												Desayuno y Merienda escolar		Almuerzo escolar		Colación		Cena escolar	
										Jardín, preparatorio, pre escolar		1º y 2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico												Requiere	Justificación del requerimiento	Requiere	Justificación del requerimiento	Requiere	Justificación del requerimiento	Requiere	Justificación del requerimiento
	Código de establecimiento escolar (*)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)				H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M																	
1	0316007	2623	Esc Bás N°1556 Defensores del Chaco	Oficial	San Bernardino-Ybuhanguy 2°	Rural			SI	6	13	62	41	13	7							a	a	b	1	a	a	a	1	1	La Institucion cuenta con el programa de Jornada Escolar Extendida, el alumnado se queda 8 horas en el recinto escolar, razon por lacual es necesario contar el desayudo y merienda escolar porque muchos niños/as de escasos recurso economico vienen sin desayudar.	1	La Institucion cuenta con el programa de Jornada Escolar Extendida, el alumnado se queda a almorzar en el recinto escolar, constituyendo el mismo en un factor determinante para el éxito del proceso enseñanza aprendizaje.	6		6	
2	316009	2625	Escuela Basica N° 1555 Ramon I Cardozo	Oficial	Ybu	Rural			No	12	6	35	36									f	a	b	6	a	a	a	1	1	La Institucion cuenta con el programa de Jornada Escolar Extendida en el 1° Ciclo de la EEB, el alumnado se queda 8 horas en el recinto escolar, razon por lacual es necesario contar el desayudo y merienda escolar porque muchos niños/as de escasos recurso economico vienen sin desayudar.	1	La institucion cuenta con el programa de Jornada Escolar Extendida en el 1° Ciclo de la EEB, el alumnado se queda 8 horas en el recinto escolar, razon por lacual es necesario contar el desayudo y merienda escolar porque muchos niños/as de escasos recurso economico vienen sin desayudar.	6		6	
3	0316006	2622	Esc. Esp Nº19 Nuestra Señora de la Asunción	Oficial	San Bernardino	Urbana			SI											63	45	a	a	a	6	a	a	a	6	1	Estudiantes en situacion de vulnerabilidad de pobreza, lo cual hace imprescindible la injesta de alimentos acorde a su desarrollo y crecimiento. Ademas para un aprendizaje eficiente y eficaz. Ademas los alumnos que asisten a la Institución son alumnos con necesidades especificas de apoyo educativo.	1	Estudiantes en situacion de vulnerabilidad de pobreza, lo cual hace imprescindible la injesta de alimentos acorde a su desarrollo y crecimiento. Ademas para un aprendizaje eficiente y eficaz. Ademas los alumnos que asisten a la Institución son alumnos con necesidades especificas de apoyo educativo.	6		6	
4	0 316012	2626	Esc. Bás. Nº 3899 Máximo Jiménez Hernández	Oficial	Sn Miguel	Rural				10	14	47	76	24	21	–	–	–	–	–	–	b	a	b	6	a	a	a	1	1	Por la implementación de la escolaridad extendida Con Res Nº 3630 aprobada por el MEC	1	Por la implementación de la escolaridad extendida Con Res Nº 3630 aprobada por el MEC	6		6	
5	0316008	2624	Esc. Bás. Nº 723 Prof. Elvira Regúnega de Balbuena	Oficial	Ciervo Cuá	Rural			No	12	17	49	33	18	16	-	-	-	-	-	-	f	a	b	1	a	a	a	6	1	La Institución siempre ha contado con este servicio, los alumnos necesitan del desayuno y merienda escolar ya que provienen de familias muy humildes y con este servicio pueden complementar su dieta alimenticia.	1	La Institucion cuenta con este servicio desde el año 2015; los alumnos que asisten a la Institución vienen de lugares muy distantes, por lo que salen a tempranas horas de sus casas y llegan muy tarde a sus hogares a la hora del almuerzo	6		6	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Municipalidad de San Bernardino – Intendencia

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente
Municipalidad de San Bernardino

Ministerio de Educación y Ciencias – Dirección de Apoyo Técnico Educativo – Cordillera

Mg. Gladys S. Rodríguez de Peña
Mat. Nº 3.963
Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico
Año Fiscal 2023

Dirección de Educación y Ciencias – Supervisión Departamental de Educación – Cordillera

Lic. Erna C. Villalba Cabañas
Supervisora Departamental de Educación

6	0316010	2626	Esc. Bás. Nº 3900 Prof. Dr Sigfrido Grose Brown	Oficial	Oberta Matei	Rural			No	4	6	27	28									b	a	b	6	a	a	a	6	1	La institución siempre ha contado con este servicio, los alumnos necesitan del desayuno y merienda escolar ya que provienen de familias muy humildes.	1	La institución cuenta con este servicio desde el año 2020, los alumnos que asisten a la institución vienen de lugares muy distantes, por lo que salen a tempranas horas de sus casas y llegan muy tarde a sus lugares a la hora del almuerzo	6		6	
7	0310005	2021	Esc. Bás. Nº 39 J. H. Pestalozzi	Oficial	Casco Histórico	Urbana			No	20	27	115	131	46	58	0	0	0	0	0	0	a	a	a	6	a	a	a	6	1	Cantidad de alumnos superior a otras escuelas del distrito	6		6		6	
8	316002	2619	Escuela Básica N°724"Cristobal Colón"	Oficial	Cristóbal Colón	Urbana				33	26	132	116									a	a	a	6	a	a	a	6	1	Porque los niños son de escasos recursos	1	Porque los niños son de escasos recursos.	6		6	
9	0316011	2627	Esc Bás N°200 Adela Sporelli	Oficial	Pirayú-i San Bernardino	Rural			No	26	18	87	62									c	a	b	6	a	a	a	6	1	Se requiere porque los niños/as necesitan de la merienda escolar para lograr un mejor aprendizaje y una nutrición adecuada de los mismos.	1	Los alumnos son de escasos recursos	6		6	
10	0316020	####	Esc. Bás N°7125 Milnar Buey Cataldo	Oficial	Pirayu-i	Rural			No	8	14	19	17	10	7							b	a	b	6	a	a	a	6	1	Por que los niños y niñas necesitan la merienda escolar para lograr un mejor aprendizaje y una nutrición adecuada	1	Los alumnos son de escasos recursos	6		6	
11	316005	2630	COLEGIO NACIONAL J H. PESTALOZZI	Oficial	Casco Histórico	Urbana												36	28			a	a	b	9	a	a	a	6	9		6		1	Los alumnos del BT asisten en el Turno Tarde y Noche y son de escasos recursos	6		6	
12	316001	####	Esc. Bás. Nº 1202 Prov. Subv. Gral. Bernardino Caballero	Prov. Subv.	Centro	Urbana			No	19	29	53	67									a	a	a	1	a	a	a	6	1	Porque contribuye, no sólo a la permanencia de los niños en el sistema educativo, sino también a mejorar sus desempeños escolares, ya que mejora la capacidad de atención de los estudiantes y por ende sus procesos de aprendizaje.	6		6		6	

Observaciones:

(**) El llenado de los códigos solicitados es obligatorio, de lo contrario anulará el requerimiento solicitado.

(1) Nº de Prioridad: El listado de instituciones educativas debe estar priorizado conforme a los criterios establecidos en el Manual de la Microplanificación de la Oferta Educativa

1. Instituciones Educativas de comunidades y asentamientos indígenas, urbanos o rurales
2. Instituciones Educativas de asentamientos campesinos, urbanos o rurales.
3. Instituciones Educativas con jornada escolar extendida
4. Instituciones Educativas con alto porcentaje de ausentismo escolar.
5. Instituciones Educativas con mayor nivel de deserción
6. Instituciones Educativas con mayor nivel de repitencia escolar

(2) Datos de la Institución educativa

(3) Si la Institución educativa no está ubicada en algún asentamiento o colonia, DEJAR EN BLANCO la casilla

(4) Si la Institución educativa no está ubicada en alguna comunidad indígena, DEJAR EN BLANCO la casilla

(5) Indicar en letra mayuscula "SI" cuando la institución educativa cuenta con Educación Inclusiva; si no cuenta indicar con letra mayúscula NO

(6) Corresponde al número de potenciales beneficiarios discriminados por sexo y Nivel Educativo

(7) Especificar el tipo de abastecimiento de agua del que dispone, MARCAR con la letra que corresponda. Dato proveniente del Formulario de requerimiento de infraestructura

a) ESSAP
b) Privado
c) SENASA
d) Arroyos/ Manantiales
e) Pozos Comunes
f) Pozos artesianos
g) Tajamar
h) Aljibe
i) no posee servicio de agua

(8) Especificar el tipo de suministro eléctrico del que dispone, MARCAR con la letra que corresponda. Dato proveniente del Formulario de requerimiento de infraestructura

a) ANDE
b) Panel Solar
c) Generador Eléctrico
d) no posee energía eléctrica

(9) Especificar el servicio sanitario que dispone exclusivamente el local escolar, MARCAR con la letra que corresponda. Dato proveniente del Formulario de requerimiento de infraestructura

a) Wc conectado a red pública (desague cloacal)
b) Wc conectado a pozo ciego

Amigdio Ruiz Díaz
Intendente
Municipalidad de San Bernardino

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

Mg. Gladys E. Rodriguez de Ponza
Mat. N° 3 983
Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico
Área Educativa 05

Prof. Esp. C. Villalba Cabañas
Director Departamental de Educación

c) Excusado tipo municipal
d) Letrina común
e) no posee ningun tipo de servicio sanitario

(10) Especificar si cuenta con cocina - comedor, MARCAR con 1 si la respuesta es SI o 6 si la respuesta es NO

(11) Señalar el % de ausentismo en la institución educativa, MARCAR con la letra que corresponda al rango de ausentismo de la Institución

a) 0 al 10%
b) 11 al 25%
c) >25%

(12) Señalar el % de deserción en la institución educativa, MARCAR con la letra que corresponda al rango de deserción de la Institución

a) 0 al 10%
b) 11 al 25%
c) >25%

(13) Señalar el % de repitencia en la institución educativa, MARCAR con la letra que corresponda al rango de repitencia de la Institución

a) 0 al 10%
b) 11 al 25%
c) >25%

(14) Instituciones educativas con jornada escolar extendida. No incluir las agrícolas y escuelas del futuro. MARQUE con 1 si la respuesta es SI o 6 si la respuesta es NO

(15) Servicio de Alimentación Escolar, MARQUE con 1 si la respuesta es SI requiere el servicio o 6 si la respuesta es NO quiere el servicio

Desayuno y Merienda Escolar

MARCAR con 1 SI REQUIERE y con 6 si NO REQUIERE

En la justificación, se debe de describir detalladamente los motivos por el cual se requiere el servicio de alimentación escolar

Almuerzo Escolar

MARCAR con 1 SI REQUIERE y con 6 si NO REQUIERE

En la justificación, se debe de describir detalladamente los motivos por el cual se requiere el servicio de alimentación escolar.

Colación

MARCAR con 1 SI REQUIERE y con 6 si NO REQUIERE

En la justificación, se debe de describir detalladamente los motivos por el cual se requiere el servicio de alimentación escolar.

Cena Escolar

MARCAR con 1 SI REQUIERE y con 6 si NO REQUIERE

En la justificación, se debe de describir detalladamente los motivos por el cual se requiere el servicio de alimentación escolar.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO INTENDENCIA

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente
Municipalidad de San Bernardino

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO ÁREA EDUCATIVA 03-23 CORDILLERA

Mg. Gladys E. Rodríguez de Penzzi
Mat. N° 8.983
Superv. de Apoyo Técnico Pedagógico
Área Educativa 03-23

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO
MESA DE ENTRADA
PRESENTADO POR: Gloria Amarilla
RAZÓN SOCIAL: 54533
EXPEDIENTE N°: 10:12
FECHA: 24/02/23
OBS.:
GOBIERNO EMIGDIO RUIZ DIAZ

GOBERNACIÓN III DEPARTAMENTO DESPACHO CORDILLERA

Abg. Julio César Romero Pedrozo
Gobernador
III Departamento de Cordillera

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN CORDILLERA

Prof. Lic. Elena C. Villalba Cabañas
Directora Departamental de Educación
Cordillera

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO
14 de Mayo y Avda. Luis F. Vaché-Tel.: (0512)232460 – 232212
E-mail: municipalidad.sanbernardinopy@gmail.com
www.sanbernardino.gov.py
Ciudad del Lago – Paraguay

CARTA DE COMPROMISO

San Bernardino, 07 de marzo de 2023.

En nombre y representación de la Municipalidad de San Bernardino, manifiesto cuanto sigue:

Teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar (almuerzo escolar) y la limitación presupuestaria para cubrir la totalidad de los días del calendario escolar año 2024, por la presente nos comprometemos como municipio a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión del almuerzo escolar por todo el año lectivo a las instituciones beneficiadas, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar una ampliación presupuestaria (según el porcentaje establecido) del contrato, conforme a la disponibilidad presupuestaria.

EVIGDIO RUIZ DIAZ
INTENDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

06/36

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*: Cordillera	**Distrito*:** San Bernardino
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. 14 de mayo y Luis F. Vache	**N° de Tel*:** 0512 232212
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Emigdio Ruíz Díaz	
N° de teléfono de línea baja*: 0512 232212	**N° de celular:** 0983 197912
Dirección de correo electrónico*: uoc@sanbernardino.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Nathalia Belén Espinoza Cabaña	
N° de Registro Profesional*: 2930	**N° de celular:** 0972 230 640
Dirección de correo electrónico*: Nathaliabelen18@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 323 estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: Plurianual 123 días (año 2023), 123 días (año 2024)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Mayo 2023 Marzo 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023 Septiembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 560.254.681 (año 2023) 560.254.681 (año 2024)	
Precio referencial por plato*: 14.000 gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Nº 2136

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO
INTENDENCIA

Emigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2930

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0316008	2624	Esc. Básica N° 723 Prof. Elvira Regunega de Balbuena	Oficial	Cordillera	San Bernardino	Ciervo Cuá	Rural	12	17	49	33									30-003 30-001
2	0316012	2628	Esc. Básica N° 3899 Máximos Jiménez Hernaez	Oficial	Cordillera	San Bernardino	San Miguel	Rural	10	14	47	76									30-003 30-001
3	0316010	2626	Esc. Básica N° 3900 Sigfrido Gross Brown	Oficial	Cordillera	San Bernardino	Heriberta Matiauda	Rural	4	6	27	28									30-003 30-001
								Sub total	26	37	123	137									
								Total general	323												

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescentes**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
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.		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Guiso de fideo con pollo.	Caldo de poroto con arroz.	Picadito de carne con papa.	Polenta con salsa de pollo
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70 g de salsa + 170 g de polenta.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100 g de salsa + 250 g de polenta.
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Arroz con leche	Banana	Fruta de estación	Banana	Banana

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2930

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

Folio 136

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Emigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú.	Guiso de mandioca con carne.	Picadito de pollo con pure de papa	Tallarín con salsa de carne.
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 100 g de arroz.	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos de arroz.	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré	100 g salsa + 120 g de fideo.
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Dulce de batata.	Fruta de estación	Banana	Ensalada de fruta	Banana

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	So´o apu´a	Revuelto de mandioca.	Tallarín con salsa de pollo.	Caldo de poroto con arroz.	Picadito de carne con puré de papa.
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	70 g salsa + 80 g de fideo	240 gramos	70 g picadito + 110 g puré.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	350 gramos.	100 g picadito + 160 g puré.
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Turrón de maní.	Banana	Fruta de estación	Banana

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 7230

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

Rigdio Ruiz
Intendente Mun.
San Bernardino

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

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Estofado de pollo con papa	Guiso de fideo con poroto	Vori vori de carne.	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Banana	Fruta de estación	Dulce de batata	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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py. Cebolla Locote Aceite Orégano	60 g. 60 g. 30 g. 20 g. 20 g. 15 g. 10 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g.	52 g. 32 g. 29 g. 20 g. 16 g. 15 g. 9 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g.	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que

Folio 11/36

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° [illegible]

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g. 0,5 g. c/n.	0,5 g. 0,5 g. c/n.	la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

Ensaladas

Menú 1	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 en trozos pequeños. - Colocarlos en un recipiente los vegetales, mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	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, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g. 70 g. 45 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n.	42 g. 69 g. 45 g. 14 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n.	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

Lic. Nathalia B. Fe...oza C.
Nutricio...
Reg. Prof. N° 2050

Emigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Ensaladas				
Menú 2	**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 demás vegetales en trozos pequeños. -Colocarlos en un recipiente los vegetales, 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.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g. 30 g. 25 g. 20 g. 15 g. 15 g. 10 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	32 g. 30 g. 24 g. 16 g. 15 g. 15 g. 9 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

Ensalada				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Prof. N...a B. F... Loza C.
Nutricio...
Prof. N... 30

...migdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

10/3/36

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: 43 kcal** **Peso por porción: 55 g.**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g. 20 g. 10 g. 3 ml 0,5 g	29 g. 16 g. 9 g. 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 65 kcal**	Naranja	180 g.	130 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa. **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 319 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g. 60 g. 60 g. 20 g. 20 g. 10 g. 5 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	134 g. 52 g. 59 g. 16 g. 18 g. 8 g. 5 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g. 20 g. 10 g. 3 ml 0,5 g	24 g. 15 g. 8 g. 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

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.

Nutricionista B. Esp. Prof. N° 3030

Ermigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

porción: 50 g.				- 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.

Postre

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g de salsa + 170 g de polenta. **Edad escolar:** 100 g de salsa + 250 g de polenta.	Salsa de pollo: Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta: Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Py. Aceite Sal yodada	 60 g. 70 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	 52 g. 69 g. 9 g. 8 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n. 200ml. 40 g. 14 g. 10 g. 2 ml. 0.5 g.	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensalada

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Nutricio
Prof.

Ermigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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: 46 kcal** **Peso por porción: 50 g.**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 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.

Postre

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:2 porciones **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 351 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py. Cebolla Locote 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.	56 g. 32 g. 40 g. 24 g. 16 g. 10 g. 9 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n.	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar

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

Lic. Nathalia B. E... oza C.
Nu...cio...
Reg. Prof. N ...

Emigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

				bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano

Ensalada

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 52 kcal **Peso por porción: 55 g.**	Remolacha Choclo Zanahoria Aceite Sal yodada	40 g. 10 g. 20 g. 3 ml 0,5 g	27g. 10 g. 16 g. 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postre

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 79 Kcal**	Dulce de Batata	30 g.	30 g.	- Servir el dulce.

Plato Principal

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesu. **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 304 kcal**	Salsa de legumbre Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g. 20 g. 15 g. 10 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g.	 69 g. 20 g. 14 g. 8 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g.	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.

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

Lic. Nathalia B. Fe...oza C.
Nutricio...
Reg. Prof. N ...50

Folio 1736

Emigdio Ruiz D...
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Peso por porción: **Nivel inicial:** 70 g salsa + 100 g de arroz. **Edad escolar:** 100 g salsa + 130 g de arroz.	Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Py Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,2 g. C/n. 40 g. 10 g. 2 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	0,2 g. **c/n.** 40 g. 10 g. 2 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n	**Arroz quesú:** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensalada

Menú 7	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.

Postre

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 65 kcal**	Naranja	180 g.	130 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne.	Mandioca Carne vacuna magra	200 g. 60 g.	116 g. 52 g.	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y

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

Lic. Nathalia B. F... oza C.
Nutricio...
Reg. Prof. N ...50

...rnigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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	Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g. 15 g. 10 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n.	59 g. 14 g. 8 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. **c/n.**	cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.

Ensalada

Menú 8	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo

Postre

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:2 porciones **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g.	140 g.	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papa. Rendimiento: 1 porción Energía: 285	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla	 60 g 60 g 20 g 15 g	 42 g 59 g 16 g 14 g	Picadito de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales

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

Lic. Nathalia B. E... oza C.
Nutricion...
Reg. Prof. N° ...

Emigdio Ruiz D...
Intendente Municipal
San Bernardino

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

kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	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	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	en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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.

Ensalada

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energia: 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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.

Postre

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Fol. 520/36

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

Lic. Nathalia B. E[illegible]oza C.
Nutricio[illegible]
Prof. N° 2[illegible]0

Emigdio Ruiz Dia[illegible]
Intendente Municipal
San Bernardino

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: 62 kcal** **Peso por porción: 100 g.**	Piña 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 una compotera o taza. - Servir.

Plato Principal

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Energía: 337 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de fideo** **Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo**	**Salsa de carne.** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g. 60 g. 20 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n. 40 g. 0,5 g. c/n.	 69 g. 52 g. 16 g. 14 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. **c/n.** 40 g. 0,5 g. c/n.	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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 esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensalada

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Choclo Zanahoria Aceite Sal yodada	40 g. 10 g. 20 g. 3 ml 0,5 g	27g. 10 g. 16 g. 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente

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

Lic. Nathalia B. F[illegible]oza C.
Nutricio[illegible]
Reg. Prof. N° [illegible]

Emigdio Ruiz Dia
Intendente Municipal
San Bernardino

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

				y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postre				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:2 porciones **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´o apu´a **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 306 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g. 60 g. 30 g. 20 g. 10 g. 10 g. 5 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0.2 g. c/n.	70 g. 32 g. 29 g. 20 g. 9 g. 8 g. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0.5 g. 0.2 g. c/n.	- Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la harina de maiz con la carne molida, ajo y la mitad de sal. Formar las esferas - Lavar. pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales con en aceite y cocinar hasta que los mismos esten tiernos. Incorporar las bolitas de carnes, luego el agua potable caliente, el zapallo, el arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo, apagar el fuego y agregar el orégano.

Ensalada				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g.**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	20 g. 20 g. 10 g. 3 ml 0,5 g	19 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.

Postre				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:2 porciones	Banana	220 g.	140 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2990

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Energía: 126 kcal				
Plato Principal				
Menú 12	**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 Py Cebolla Locote Cebollita de hojas 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 desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Ensalada				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g. 20 g. 10 g. 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postre				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Nathalia B. E[illegible]oza C.
Nu[illegible]icio[illegible]
Reg. Prof. N[illegible]

Emigdio Ruiz Di[illegible]
Intendente Municipal
San Bernardino

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: 152 Kcal**	Turrón de maní	30 g.	30 g.	- Servir el turrón.

Plato Principal

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo. **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de fideo** **Edad escolar: 100 g salsa + 120 g de fideo.**	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g. 60 g. 20 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n. 40 g. 0,5 g. c/n	 42 g. 59 g. 16 g. 14 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n. 40 g. 0,5 g. c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada

Menú 13	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.

Postre

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Nathalia B. E[illegible]oza C.
N[illegible]
Reg. Prof. N[illegible]

Emigdio Ruiz D[illegible]
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Rendimiento:2 porciones **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz. **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g. 30 g. 25 g. 20 g. 15 g. 15 g. 10 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	32 g. 30 g. 24 g. 16 g. 15 g. 15 g. 9 g. 8 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

Ensalada

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía: 41 kcal** **Peso por porción: 45 g.**	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g. 20 g. 10 g. 3 ml 0,5 g	18 g. 16 g. 9 g. 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar 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.

Postre

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Nathalia B. E[illegible]za C.
Nu[illegible]cio[illegible]
Reg. Prof. N[illegible]0

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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: 65 kcal**	Naranja	180 g.	130 g.	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 276 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gramos picadito + 110 gramos de puré **Edad escolar:** 100 gramos picadito + 160 gramos de puré	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papa Papa Leche Fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g. 60 g. 20 g. 15 g. 10 g. 5 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n. **200 g.** 50 ml. 5 g. 0,5 g. c/n.	 50 g. 59 g. 16 g. 14 g. 8 g. 5 g. 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 carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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.

Ensalada

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Nam[illegible] E. E[illegible]oza C.
N[illegible]cio[illegible]
Reg. Prof. N[illegible]0

Emigdio Ruiz [illegible]
Intendente Municipal
San Bernardino

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: 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.

Postre

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:2 porciones **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g. 60 g. 40 g. 25 g. 20 g. 10 g. 10 g. 5 ml. 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. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0.2 g. c/n.	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Ensalada

Menú **16**	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción	Repollo Pepino	30 g. 20 g.	24 g. 15 g.	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

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.

Nutricio
Reg. Prof. N° ...

migdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Energía: 37 kcal **Peso por porción: 50 g**	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g. 3 ml 0,5 g	8 g. 3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones **Energía: 126 Kcal**	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 265 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200** gramos **Edad escolar: 300 gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g. 60 g. 60 g. 20 g 20 g. 10 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	134 g. 42 g. 59 g. 16 g. 18 g. 8 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. **c/n.**	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Ensalada

Menú 17	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

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

Lic. [redacted] B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2530

Ermigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

				agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:2 porciones Energía: 126 Kcal	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto seco Queso paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	70 g. 40 g. 20 g. 15 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	69 g. 40 g. 20 g. 15 g. 14 g. 8 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. **0,5 g** **c/n.**	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear la cebolla, tomate, locote y ajo con el aceite, hasta que estén tiernos. - Incorporar el poroto, sal yodada con el agua potable caliente, hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g.	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 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

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° [illegible]

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

				picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 65 kcal**	Naranja	180 g.	130 g.	Lavar y pelar antes de consumir.

Plato Principal				
Menú 19	**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	80 g.	70 g.	- Limpiar la carne, dejarla 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 y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.
	Zapallo	60 g.	32 g.	
	Harina de maíz	40 g.	40 g.	
	Tomate	25 g.	24 g.	
	Zanahoria	20 g.	16 g.	
	Queso Py.	10 g.	10 g.	
	Cebolla	10 g.	9 g.	
	Locote	10 g.	8 g.	
	Aceite	5 ml.	5 ml.	
	Orégano	0,5 g.	0,5 g.	
	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.**	

Folio 30136

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4538

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

				- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada

Menú 19	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar 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 del mismo.

Postre

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 79 Kcal**	Dulce de Batata	30 g.	30 g.	- Servir el dulce

Plato Principal

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 324 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz **Edad escolar:** 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g	Albóndigas de pollo: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g. 60 g. 15 g. 10 g. 10 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. c/n.	 69 g. 42 g. 14 g. 10 g. 8 g. 3 ml. 0,5 g. 0,5 g. 0,2 g. **c/n.**	**Albóndigas:** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, huevo, procesarla - Mezclar el pollo con la galleta molida, ajo y sal yodada, amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de manera uniforme. Reservar. Salsa: - Lavar. pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, locote y ajo en aceite y luego agregar el tomate y cocinar hasta formar una salsa.

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2530

Emigdio Ruiz Ibarra
Intendente Municipal
San Bernardino

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

de arroz	Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 45 g. 2 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	 45 g. 2 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n.	- Incorporar las albóndigas, laurel y el agua potable caliente hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz:** - Saltear el ajo con el aceite. Agregar el arroz y sal yodada. Revolver y agregar el agua potable caliente. - Dejar hervir por cocinar 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego y servir.

Ensalada

Menú 20	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.

Postre

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	- Lavar y pelar antes de consumir.

Folio 32/36

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4538

Ermigdio Ruiz Diaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023/2024
Institucion Educativa:	3
Nº de comensales:	123
N° de meses del proyecto:	12,3

		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	12,92	12,92	12,92	12,92	51,68	635,664
Ajo	kg	0,8075	0,969	0,8075	0,969	3,553	43,7019
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	14,535	12,92	11,305	27,455	66,215	814,4445
Arveja en granos	kg	1,615	0	0	0	1,615	19,8645
Azúcar	kg	1,615	0	0	0	1,615	19,8645
Banana	kg	213,18	158,27	213,18	213,18	797,81	9813,063
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	9,69	0	9,69	119,187
Berro	kg	0	0	19,38	0	19,38	238,374
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0646	0	0	0	0,0646	0,79458
Carne vacuna magra *	kg	38,76	38,76	45,22	51,68	174,42	2145,366
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	35,53	24,225	29,07	32,3	121,125	1489,8375
Cebollita de hoja	kg	1,615	0	1,615	4,845	8,075	99,3225
Choclo	kg	0	6,46	0	0	6,46	79,458
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	9,69	0	9,69	19,38	238,374
Dulce de Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	14,535	12,92	12,92	0	40,375	496,6125
Galleta Molida	kg	0	0	0	3,23	3,23	39,729
Harina de maíz	kg	12,92	12,92	1,615	12,92	40,375	496,6125
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	16,15	0	16,15	198,645
Laurel	kg	0,1292	0,323	0,1938	0,1938	0,8398	10,32954
Leche entera	l	32,3	16,15	16,15	0	64,6	794,58

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

Lic. Mirella B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° ...

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

Lechuga	kg	19,38	9,69	19,38	19,38	67,83	834,309
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	16,15	16,15	16,15	16,15	64,6	794,58
Locro	kg	0	0	0	12,92	12,92	158,916
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	64,6	64,6	0	129,2	1589,16
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	1,615	1,615	0	3,23	39,729
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	58,14	74,29	58,14	58,14	248,71	3059,133
Orégano	kg	0,1615	0,1615	0,1615	0,1615	0,646	7,9458
Papa	kg	64,6	64,6	64,6	64,6	258,4	3178,32
Pechuga de pollo	kg	38,76	45,22	19,38	38,76	142,12	1748,076
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1,615	1,615	0	3,23	39,729
Pepino	kg	6,46	0	6,46	6,46	19,38	238,374
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	19,38	0	0	19,38	238,374
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	9,69	6,46	9,69	6,46	32,3	397,29
Queso	kg	12,92	6,46	11,305	8,075	38,76	476,748
Repollo	kg	9,69	19,38	0	19,38	48,45	595,935
Remolacha	kg	12,92	25,84	0	12,92	51,68	635,664
Sal yodada	kg	1,7765	1,938	1,938	1,7765	7,429	91,3767
Tomate	kg	111,435	111,435	82,365	106,59	411,825	5065,4475
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	32,3	38,76	35,53	25,84	132,43	1628,889
Zapallo	kg	38,76	19,38	38,76	38,76	135,66	1668,618

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

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	- 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 Ciencias y Tecnologías y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad de San Bernardino. - 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

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

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° ...38

Emigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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

	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 de San Bernardino 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	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones personalizadas a cada cocinera y ayudante de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a las buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM en la elaboración y distribución del menú cíclico establecido, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto de alimentación escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú autorizado, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).

- **Recepción:**

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

- **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 la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

- **Higiene:**

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

- **Pre elaboración y elaboración:**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2638

Ernigdio Ruiz Díaz
Intendente Municipal
San Bernardino

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 la pre-elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en las instituciones.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar directamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela. El oferente es responsable de producir loa alimentos conforme al menú establecido en PBC de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como el retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

- **Distribución:**

Se realizará en forma equitativa en el horario de 11:00 a 13:00 hs. En dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres.
Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco días hábiles de clases 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 encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos

MUNICIPALIDAD DE SAN BERNARDINO INTENDENCIA

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Nathalia B. Espinoza C.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2330

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

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.