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

Nota DGBE N°: 712 **/2019** Asunción, 04 de setiembre de 2019

Señor
CARLOS MARIA ARRECHEA, Gobernador
Gobernación Departamental de Misiones.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación Departamental de Misiones en fecha 30 de agosto del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 303.877; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación Departamental de Misiones.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 31 (treinta y uno).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020-2021					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
123	12.962	2020	146	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2021	146		

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Misiones; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Teléf.: (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

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

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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.

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*: GOBERNACION DE MISIONES	**Distrito*:SAN JUAN BAUTISTA.**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mons. Gabino Rojas e/ Martin María Llano – San Juan Bautista	**N° de Tel*:0217213552**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ing. Carlos María Arrechea Ortiz	
N° de teléfono de línea baja*:0217213552	**N° de celular: 0975610512**
Dirección de correo electrónico*:secretariadeeducacionmnes@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Noelia Ortiz	
N° de Registro Profesional*:2.969	**N° de celular:0985843452**
Dirección de correo electrónico*: asu_zt@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:123	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:12.962	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: **Plurianual** **2020:** 146 días para nivel inicial, 1º, 2º y 3º Ciclo Modalidad IPA; Asentamientos y Colegios Nacionales. **2021:** 146 días para nivel inicial, 1º, 2º y 3º Ciclo Modalidad IPA; Asentamientos y Colegios Nacionales.	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:**02 de Marzo 2020** **02 de Marzo 2021**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:**15 de Octubre de 2020** **15 de Octubre de 2021**	
Presupuesto estimado para el servicio*: **2020: 17.172.629.354 guaraníes.** **2021: 17.172.629.354 guaraníes**	
Precio referencial por plato*: 9.089 (2020 - 2021)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 30% (2020) **30% (2021)** *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

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolar - Gobernación de Misiones

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

PROYECCION DE MATRICULA ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2020 - 2021 (E.I. y E.E.B. 1º, 2º y 3º Ciclo - IPA -ASENTAMIENTOS - COLEGIOS NACIONALES)

Nº de Prioridad	Nombre de la Institución - Centro	COGIDO DE INST.	Distrito	Localidad o Barrio	Beneficiarios										TOTAL	Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Inclusiva		Educación Permanente			
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	Esc.Bás. N°:701 Gral. Andrés Rodríguez Pedotti	5622	San Juan Bautista	Centro	67	45	213	221	0	0	6	0	0	0	552	F10 Recursos del Tesoro Público - F30/3 30/6 30/7 **
2	Centro Educativo N° 106 Esc. Bás. N° 237 Dr. Pedro P. Peña	5621	San Juan Bautista	Ma. Auxiliadora	88	70	107	104	0	0	0	0	0	0	369	
3	Escuela Básica Nº875 Gral. "Eduardo M. Sánchez"	5626	San Juan Bautista	San Juan Bautista	16	11	75	50	0	0	0	0	0	0	152	
4	Esc. Bas. N° 825 Gral. Div. Eduardo Sanchez Insfran	5627	San Juan Bautista	San Juan Bautista	3	2	26	21	0	0	0	0	0	0	52	
5	Escuela Básica N° 856 Ruperto Sasiain (IPA)	5626	San Juan Bautista	Ita Yurú	8	11	26	24	14	15	0	0	0	0	98	

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolar - Gobernación de Misiones

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.

6	Escuela Básica Nº 495 "Prof. Aurelia Fernandez de Balletbó"	5630	San Juan Bautista	Col. Gral. Alcibiades Ibañez Rojas"	13	21	34	46	0	0	0	0	0	0	114	
7	Escuela Básica Nº 3662 "Don Gregorio Salinas Amarilla"	5631	San Juan Bautista	Isla Tobati	1	1	9	4	0	0	0	0	0	0	15	
8	Col. Nac. Alicibiades Ibañez Rojas (IPA)	5636	San Juan Bautista	San Juan Bautista	0	0	0	0	14	18	0	0	0	0	32	
9	Escuela Básica Nº 1700 "Don Rigoberto Caballero"	5753	San Miguel	San Pedro	8	4	28	23	0	0	0	0	0	0	63	
10	Escuela Básica Nº826 "Patricio G. Vargas Stark"	5754	San Miguel	Arazape	17	26	63	64	0	0	0	0	0	0	170	
11	Esc. Bas. N° 1249 Ana Caceres Paredes	5755	San Miguel	San Miguel	17	10	28	28	0	0	0	0	0	0	83	
12	Esc. Basica Nº 5331 San Rafael Arcangel	5757	San Miguel	Ysypo potrero	3	2	8	11	0	0	0	0	0	0	24	
13	Esc. Bás. Nº 5330 Prof. Juan Cancio Arce	5758	San Miguel	Isla Tacuara	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	14	
14	Escuela Basica N° 3661 "San Enrique de Ossó".	5759	San Miguel	Santa Librada	0	4	11	16	0	0	0	0	0	0	31	
15	Escuela Básica Nº3663 "Prof. Lelia Luisa Zalazar"	5760	San Miguel	San Miguel	0	2	4	6	0	0	0	0	0	0	12	
16	Col. Nac. de Ysypo (IPA)	5755	San Miguel	Ysypo	0	0	0	0	30	24	0	0	0	0	54	
17	Escuela Básica Nº5335 "San Francisco de Asís"	5860	Villa Florida	Villa Florida	43	33	97	96	0	0	0	0		0	269	
18	Esc. Bas. N° 391 Virgen de los Dolores (IPA)	5767	San Patricio	San Patricio	18	18	77	64	7	6	0	0	0	0	190	
19	Esc. Bas. N° 2686 San Isidro Labrador	5769	San Patricio	San Patricio	17	8	27	45	0	0	0	0	0	0	97	
20	Esc Bas. N° 3065 Virgen de Caacupe (IPA)	5771	San Patricio	San Patricio	6	5	23	18	12	8	0	0	0	0	72	
21	Esc. Bas. N° 8127 Tres Reyes	17188	San Patricio	San Patricio	10	11	28	15	0	0	0	0	0	0	64	
22	Col. Nac. Prospero Almada (IPA)	5831	Santa Rosa	San Gabriel	0	0	0	0	25	23	0	0	0	0	48	
23	Esc. Bas. N° 7453 Niño Jesus - Asentamiento	15795	Santa Rosa	Asentamiento Kaatygue	0	3	24	23	5	4	0	0	0	0	59	
24	Esc. Bas. N° 7001 Cerro Cora	11313	Santa Rosa	Tres Boca Cerro Costa	1	3	24	28	0	0	0	0	0	0	56	

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Coordinación de ...

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

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

25	Esc. Bas. N° 70 Prof. Luciano Bordon	5798	Santa Rosa	Santa Rosa	85	108	235	180	0	0	0	0	0	0	608	
26	Esc. Bas. N° 6728 Mcal. Jose F Estigarribia	5822	Santa Rosa	Ypucu-	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	5	
27	Esc. Bas. N° 6645 Sgto 1° Odilon Gomez	13195	Santa Rosa	San Jose 19	2	1	16	8	0	0	0	0	0	0	27	
28	Esc. Bas. N° 6484 Santa Rosa	5840	Santa Rosa	B° San Isidro	11	9	37	40	0	0	0	0	0	0	97	
29	Esc. Bas. N° 5349 Juan C. Calcena	5821	Santa Rosa	Paraje Santa	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	6	
30	Esc. Bas. N° 5346 San Joaquin	5812	Santa Rosa	Gabino Rojas	6	3	12	22	0	0	0	0	0	0	43	
31	Esc Bas. N° 352 Defensores del Chaco	5799	Santa Rosa	Santa Rosa	27	22	51	34	0	0	0	0	0	0	134	
32	Esc. Bas. N° 3064 Don Candido Vargas	5810	Santa Rosa	Yacarey	3	2	17	11	0	0	0	0	0	0	33	
33	Esc. Bas. N° 2864 Santa Teresita del Niño Jesus	5820	Santa Rosa	Santa Teresita	15	10	30	26	0	0	0	0	0	0	81	
34	Esc. Bas. N° 2685 Don Andres Paredes Rios	5828	Santa Rosa	Cerr Costa	3	0	12	6	0	0	0	0	0	0	21	
35	Esc. Bas. N° 2363 Herculano Vargas	5807	Santa Rosa	Potrero Mburica	2	0	22	16	0	0	0	0	0	0	40	
36	Esc. Bas. N° 2362 Victoriana Ramirez Vda. de Noguera	5813	Santa Rosa	San Rafael	2	6	5	13	0	0	0	0	0	0	26	
37	Esc. Bas. N° 2361 San Blas	5826	Santa Rosa	San Gabriel	7	2	22	26	0	0	0	0	0	0	57	
38	Esc. Bas. N° 2359 Maria Auxiliadora	5818	Santa Rosa	Ita Hugua	3	4	19	21	0	0	0	0	0	0	47	
39	Esc. Bas. N° 2358 Ita Moroti	5816	Santa Rosa	San Jose	2	7	13	11	0	0	0	0	0	0	33	
40	Esc. Bas. N° 2357 San Jose	5817	Santa Rosa	San Jose	0	0	12	4	0	0	0	0	0	0	16	
41	Esc. Bas. N° 2356 Don Bonifacio Vazquez	5825	Santa Rosa	Colonia Acevedo	0	0	5	11	0	0	0	0	0	0	16	
42	Esc. Bas. N° 2355 San Isidro Labrador	5806	Santa Rosa	Zapatero Cue	8	5	22	21	0	0	0	0	0	0	56	
43	Esc. Bas. N° 2354 Santa Elena (IPA)	5824	Santa Rosa	Potrero Verde	4	3	9	10	5	6	0	0	0	0	37	
44	Esc. Bas. N° 1648 Sagrado Corazon de Jesus (IPA)	5809	Santa Rosa	San Francisco	13	15	35	52	19	39	0	0	0	0	173	
45	Esc. Bas. N° 1647 Bernardino Gimenez	5801	Santa Rosa	Tuna	0	1	5	3	0	0	0	0	0	0	9	

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. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar

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

46	Esc. Bas. N° 1328 Prof. Nicanora Gomez de Rojas	5814	Santa Rosa	San Solano	21	15	63	59	0	0	0	0	0	0	158	
47	Esc. Bas. N° 711 Nuestra Señora de la Merced (IPA)	5846	Santiago	Yacuty	4	6	17	14	24	23	0	0	0	0	88	
48	Esc. Bas. N° 5345 San Blas	5849	Santiago	Yacuty	2	4	5	2	0	0	0	0	0	0	13	
49	Esc. Bas. N° 2688 Prof. Daimiro del Puerto	5850	Santiago	San Roque	6	4	15	15	0	0	0	0	0	0	40	
50	Esc. Bas. N° 3067 San Jose Obrero	5856	Santiago	Caaguy Guasu	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	
51	Escuela Básica N° 6961 "Sagrada Familia"	5843	Santiago	Urbana	31	22	0	0	0	0	0	0	0	0	53	
52	Escuela Básica N° 69 "Alicia Gutiérrez de Mora"	5842	Santiago	Sa Juan	47	45	145	112	0	0	0	0	0	0	349	
53	Escuela Básica Nº 3976 "Ovidio Guierrez Vera" - (IPA)	5845	Santiago	Mbocyarty	7	13	22	31	18	17	0	0	0	0	108	
54	Es Pr. Subvencionada Educación Inicial N° 420 Madre Celia	5664	Ayolas	Ayolas	31	18	0	0	0	0	0	0	0	0	49	
55	Escuela Básica Nº 1915 " Agustín Pío Barrios"	5667	Ayolas	Núcleo 1	92	90	268	240	0	0	0	0	0	0	690	
56	Escuela Básica Nº 1315 "San Roque González de Santacruz"	5668	Ayolas	Ayolas	122	137	235	246	0	0	0	0	0	0	740	
57	Escuela Básica N° 2757 "Mauricio Cardozo Ocampo"	5669	Ayolas	Ayolas	16	11	45	39	0	0	0	0	0	0	111	
58	Escuela Básica N° 131 "Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia"- (IPA)	5670	Ayolas	San Josemi	24	23	77	65	35	28	0	0	0	0	252	
59	Escuela Básica N° 6729	5672	Ayolas	Ayolas	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	
60	Escuela Básica N° 2349 "Prof. Victor Villasanti"	5673	Ayolas	Ayolas	0	0	2	5	0	0	0	0	0	0	7	
61	Escuela Básica N°5999 José Asunción Flores	10935	Ayolas	Virgen del Pilar	11	13	83	75	0	0	0	0	0	0	182	
62	Escuela Básica Nº 6000 "Virgen de las Mercedes" - (IPA)	6400	Ayolas	Las Mercedes	7	6	51	54	24	21	0	0	0	0	163	
63	Escuela Básica N° 7148 Carlos Antonio Lopez	13137	Ayolas	Ayolas	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	
64	Colegio Nacional Padre Luis Leita (IPA)	5688	Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	28	33	0	0	0	0	61	
65	Escuela Básica N° 5352 "Alejandro Falcon Escobar" - Asentamiento	5693	Ayolas	Ayolas	0	0	0	0	8	10	0	0	0	0	18	

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. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolar - Coordinación de MEC

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

66	Escuela Basica Nº 392 Santo Angel	5698	San Ignacio	Santo Angel	47	45	111	85	0	0	0	0	0	0	288	
67	Esc. Bás. Nº 2702 San Isidro	5609	San Ignacio	Resistencia	38	49	100	99	0	0	0	0	0	0	286	
68	Esc. Bás. Nº 152 San Roque Gonzalez de Santa Cruz	5700	San Ignacio	San Salvador	90	97	257	280	0	0	0	0	0	0	724	
69	Escuela Basica Nº 5339 Ireneo Rodriguez Del Puerto	5705	San Ignacio	San Vicente	8	4	22	8	0	0	0	0	0	0	42	
70	Escuela Basica Nº 702 San Ignacio de Loyola	5706	San Ignacio	San Roque	97	76	150	147	0	0	0	0	0	0	470	
71	Escuela Basica Nº 3060 "Prof Encarnacion Fernández"	5726	San Ignacio	Tañarandy	24	18	57	41	0	0	0	0	0	0	140	
72	Escuela Basica Nº 828 San Antonio de Padua	5710	San Ignacio	San Antonio	16	14	30	43	0	0	0	0	0	0	103	
73	Esc. Bás. Nº 3666 Moises Forneron Retamar	5711	San Ignacio	Bo. San Miguel	4	5	17	15	0	0	0	0	0	0	41	
74	Esc. Básica Nº 6734 "Don Pedro Mosqueda"	5714	San Ignacio	Ka'a Joha	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	6	
75	Esc Basica 5337 Ing. Agrom. Takao Moriya	5715	San Ignacio	San Blas	3	4	7	8	0	0	0	0	0	0	22	
76	Esc. Bás. Nº 1698 Padre Francisco Ayala	5716	San Ignacio	San Juan Potrero	14	19	40	35	0	0	0	0	0	0	108	
77	Esc. Básica Nº 5341 "San Francisco de Asís"	5717	San Ignacio	Yaguary	2	4	13	18	0	0	0	0	0	0	37	
78	Esc. Básica Nº 5888 "Teófilo Caballero Romero"	5719	San Ignacio	San Benito	0	0	6	10	0	0	0	0	0	0	16	
79	Esc. Básica Nº 6733 "San Roque González de Santa Cruz"	15734	San Ignacio	Colonia Urugaya	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	7	
80	Escuela Básica Nº 1699 "San Francisco Javier"	5725	San Ignacio	San Javier	10	8	46	32	0	0	0	0	0	0	96	
81	Escuela Básica N° 1645 "Comandante Eduardo Ramírez"	5729	San Ignacio	Compañía San Pablo	3	3	29	29	0	0	0	0	0	0	64	
82	Escuela Básica N° 6180 Augusto Roa Bastos (IPA)	5749	San Ignacio	Augusto Roa Bastos	1	3	22	18	24	15	0	0	0	0	83	
83	Esc. Bás. Nº 4791 Villa Universitaria	5746	San Ignacio	Virgen de Caacupe	36	26	86	58	0	0	0	0	0	0	206	
84	Esc. Básica Nº 6400 "San Isidro"	10295	San Ignacio	Rincón San Isidro	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	7	
85	Esc. Bás. Nº 6181 "Martín Rolón" (Asentamiento)	10934	San Ignacio	Rural	13	10	33	25	22	20	0	0	0	0	123	

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Subsecretaría de E.

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.

86	Esc. Básica Nº 6124 "Don Cesar Zotti Del Puerto"	15330	San Ignacio	Colonia San Jorge	3	2	11	10	0	0	0	0	0	0	26	
87	Esc. Bás. Nº 7122 Ramón Pastor Bogarin Argaña (Asentamiento)	12853	San Ignacio	Rural	4	2	15	15	16	10	0	0	0	0	62	
88	Esc. Bás .Nº 7137 Asentamiento Martin Rolon (Asentamiento)	12956	San Ignacio	Martin Rolon	2	1	20	9	9	16	0	0	0	0	57	
89	Esc. Bás. Nº 7508 Arapysandu - (Asentamiento)	15995	San Ignacio	rural	0	1	18	8	9	3	0	0	0	0	39	
90	Escuela Básica N° 7520 María Auxiliadora (Asentamiento)	16023	San Ignacio	Rural	9	9	46	53	21	20	0	0	0	0	158	
91	Esc. Bas. Nº135 Gral de Div.(SR) Juan A Caceres	5775	Sta Maria	Bº Lourdes	34	45	116	119	0	0	0	0	0	0	314	
92	Esc. Bas. Nº 6731 Don Vicente Maidana	5776	Sta Maria	Trinidad Cue	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	6	
93	Esc. Bas. Nº 3062 De La Santa Cruz	5777	Sta Maria	Cerro Costa	10	15	40	34	0	0	0	0	0	0	99	
94	Esc. Bas. Nº 1644 Prof. Dionicia A. Gimenez	5779	Sta Maria	Itacurubi	5	2	26	24	0	0	0	0	0	0	57	
95	Esc. Bas. Nº 3671 Virgen de Caacupe	5780	Sta Maria	Arroyo Care	1	0	8	8	0	0	0	0	0	0	17	
96	Esc. Bas. Nº 1701 Heroes Del Chaco	5781	Sta Maria	San J Berchmans	0	3	27	14	0	0	0	0	0	0	44	
97	Esc. Bas.Nº 2260 Saul Antonio Maidana (IPA)	5783	Sta Maria	San Fernando	11	6	39	34	28	24	0	0	0	0	142	
98	Esc. Bas. Nº 3667 San Roque	5785	Sta Maria	Paracau	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	7	
99	Esc. Bas. Nº 3669 Silverio Romero	5786	Sta Maria	Curupayty	2	8	16	17	0	0	0	0	0	0	43	
100	Esc. Bas.Nº 6736 San Antonio de Padua	5788	Sta Maria	San Geronimo	6	9	22	30	0	0	0	0	0	0	67	
101	Esc. Bas. Nº 7509 "29 De Octubre"	15996	Sta Maria	San Fernando	3	2	9	11	0	0	0	0	0	0	25	
TOTAL															11,380	

Lic. Noelia Oru
Nutricionista

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

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

IDENTIFICACIÓN DE COLEGIOS DE GESTION OFICIAL SELECCIONADOS PARA EL PROGRAMA DE ALMUERZO ESCOLAR

Nº	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución	Nombre de la Institución -Centro (**)	Distrito	Localidad o Barrio	ESPECIALIDADES	Beneficiarios												TOTAL
							E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Bachillerato		Educación Inclusiva		Educación Permanente		
							H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	809002	12925	Colegio Técnico San Francisco de Asís	Villa Florida	San Francisco	BTI	0	0	0	0	0	0	49	38	0	0	0	0	87
2	809001	5862	Col.Nac. Florideño	Villa Florida	Centro	BTH	0	0	0	0	0	0	33	38	0	0	0	0	71
3	801001	5617	Colegio Nacional Víctor N. Vasconsellos	San Juan Bautista	San Juan Bautista	BTQI	0	0	0	0	0	0	5	15	0	0	0	0	20
4	801007	5623	Escuela Nacional de Comercio Monseñor Pastor Bogarín Argaña	San Juan Bautista	San Juan Bautista	BTC y BATAN	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	0	0	34

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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.

5	801009	11627	Colegio Nacional Agustin Barrios	San Juan Bautista	San Juan Bautista	BTI	0	0	0	0	0	0	18	24	0	0	0	0	42
6	801053	11595	Colegio Nacional Ing. Félix Ibarra Llano.	San Juan Bautista	San Juan Bautista	BTCC y BTDGP	0	0	0	0	0	0	30	25	0	0	0	0	55
7	801001	5652	Col. Nac.Dr. Alen Saul Espinola	San Juan Bautista	Centro	BTI y BTS	0	0	0	0	0	0	20	19	0	0	0	0	39
8	801003	5619	Colegio Nac. Mario Luís Llano Viera	San Juan Bautista	Villa Esperanza CONAVI	BTE	0	0	0	0	0	0	8	6	0	0	0	0	14
9	0804001	5761	Colegio Nacional Don Laureano Romero Ortiz	San Miguel	Centro	BATAN	0	0	0	0	0	0	11	10	0	0	0	0	21
10	805001	57773	Col. Nac. San Patricio	San Patricio	San Patricio	BTA	0	0	0	0	0	0	11	7	0	0	0	0	18
11	807001	5796	Col. Nac. Santa Rosa	Santa Rosa	Santa Rosa	BTA	0	0	0	0	0	0	16	12	0	0	0	0	28

Lic. Apelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Gobernación de Misiones

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.

12	807003	5798	Col. Nac. Prof. Luciano Bordon	Santa Rosa	Santa Rosa	BTAN y BTI	0	0	0	0	0	0	48	52	0	0	0	0	100
13	803003	5844	Colegio Nacional Carlos Antonio López	Santiago	San Miguel	Administracion de Negocios	0	0	0	0	0	0	20	24	0	0	0	0	44
14	802004	5666	Colegio Nacional EMD Villa Permanente	Ayolas	Ayolas	Informática, Administración de Negocios, Electricidad, Salud, Ciencias Ambientales, Hotelería y Turismo, Asistencia Deportiva	0	0	0	0	0	0	131	180	0	0	0	0	311
15	803028	11039	Colegio Nacional San Ignacio de Loyola	San Ignacio	San Roque Gonzalez	BTI y BTC	0	0	0	0	0	0	40	63	0	0	0	0	103
16	803002	17017	Colegio Nacional Don Julio Afara Pavia	San Ignacio	Resistencia	BTS	0	0	0	0	0	0	6	45	0	0	0	0	51
17	803010	5707	Colegio Nacional EMD Don Rigoberto Caballero	San Ignacio	San Salvador	BTEC, BTMG, BATAN, BTC, BTCA	0	0	0	0	0	0	94	72	0	0	0	0	166

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Gobernación de Misiones

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.

18	0803047	5744	Centro Educativo Agroecologico San Isidro Labrador	San Ignacio	San Antonio	BTA	0	0	0	0	0	0	47	28	0	0	0	0	75
19	803085	16640	Colegio Nacional Ramon Pastor Bogarin Argaña	San Ignacio	San Ignacio	BTA	0	0	0	0	0	0	13	4	0	0	0	0	17
20	806001	5774	Colegio Nnal Pbro Jose Agustin Molas	Sta Maria	B° Lourdes	BATAN - BTI - SALUD	0	0	0	0	0	0	29	44	0	0	0	0	73
21	810001	5864	Colegio Nacional Jose Joaquin Arrechea	Yabebyry	Yabebyry	Cientifico	0	0	0	0	39	40	27	30	0	0	0	0	136
22	810003	5875	Colegio Nacional Cnel Panchito Lopez	Yabebyry	Panchito Lopez	Cientifico	0	0	0	0	26	29	4	18	0	0	0	0	77
TOTAL													677	771					1,582

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Arroz con Carne	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	200 gr	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gr	200 gr	170 gr
	Edad Escolar	300 gr	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gr	300 gr	250 gr
	Adolescentes	380 gr	130 gramos salsa + 315 gramos polenta	440 gr	380 gr	320 gr
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Banana con miel	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de Frutas 1	Arroz con leche

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Soyo	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gr	70 gr de salsa +100 gr de arroz	240 gr	200 gr	200 gr
	Edad Escolar	350 gr	100 gr de salsa + 130 gr de arroz	350 gr	300 gr	300 gr
	Adolescentes	440 gr	130 gr de salsa + 170 gr de arroz	440 gr	380 gr	380 gr
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación	Fruta de estación

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de Poroto con arroz	Polenta con salsa de carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	70g salsa + 80g fideo	170 gr	70 g picadito + 110 g puré	240 gr	70 gr de salsa + 170 de polenta
	Edad Escolar	100g salsa + 120g fideo	250 gr	100 g picadito + 160 g puré	350 gr	100 gr de salsa + 250 gr de polenta
	Adolescentes	130 gr de salsa + 150 g de fideo	320 gr	130 g picadito + 200 g puré	440 gr	130 gr de salsa + 315 gr de polenta
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Ensalada de Frutas I	Fruta de estación	Banana con miel	Fruta Citrica	Fruta de estación

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de arroz con poroto	Locro	Guiso de Fideo con pollo	Vorivori de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	200 gr	240 gr	200 gr	240 gr	70g salsa + 90g arroz
	Edad Escolar	300 gr	350 gr	300 gr	350 gr	100g salsa + 130g arroz
	Adolescentes	380 gr	440 gr	380 gr	440 gr	130 gr de salsa + 160 g de arroz
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta citrica	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta de Estación	Fruta de estación

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
Guiso de Arroz con Carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:**340 kcal **Peso por porción: Nivel** inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45g 15 g 10 g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz revolver. Agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentaciòn Escolar - Gobernación de Misiones

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130 gr de salsa + 315 gr de polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes:440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:**1 porción **Energía :** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes:	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolar - Gobernación de Misiones

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.

380 gramos.				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g 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 la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Coordinación de Minutas

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.

Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 9	**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 Adolescentes: 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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)
Menú 10	**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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Nella Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolares - Coordinación de Alimentos

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.

Adolescentes: 380 gramos				
Menú 11	**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 fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes:130 g salsa + 150 g fideo	**Salsa de pollo** 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 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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1** porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Coordinación de Alimentos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos 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.

Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré Adolescentes:130 g picadito + 200 g puré	**Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 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 Adolescentes: 440 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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes:130 g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día

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. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimento Escolar - Gobernación de Misiones

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: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 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. Cortar la carne en trozos 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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 18	**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 Adolescentes: 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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)
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar:	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa rica, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Manuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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.

350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**37 kcal **Peso por porción:**50 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 16 g 10 g 3 ml	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.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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.

Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por Porción:** 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por Porción:** 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por Porción:** 55 gr	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Alto Paraná

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.

Peso por porción: 55 g				en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Tomate Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	20 g 10 g 30 g 3 ml 0,5 g	19 g 8 g 28 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gr	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 cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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.

Peso por porción: 55 g				en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gr	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 cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	30 g 10 g 20 g 3 ml 0,5 g	29 g 8 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

POSTRE 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 ración.**	Banana Miel	110 gr 12 ml	70 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Servicio Escolar - Coordinación de Alimentos

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.

Energía: 97 kcal				
POSTRE 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
POSTRE 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
POSTRE 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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.

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
POSTRE 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **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 un recipiente. Servir.
POSTRE 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

Folio 416

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.

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
POSTRE 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento: 1 ración.** **Energía:** 97 kcal	Banana Miel	110 gr 12 ml	70 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir.
POSTRE 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Mbella Ortiz
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de Misiones

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

Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir
POSTRE 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Piña	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	518.48	518.48	492.556	518.48	2048	15359.97
Ajo	kg	32.405	38.886	32.405	32.405	136.101	1020.758
Almidón de maíz	kg	0	64.81	0	0	64.81	486.075
Arroz	kg	712.91	777.72	194.43	1231.39	2916.45	21873.38
Arveja en granos	kg	64.81	64.81	0	0	129.62	972.15
Azúcar	kg	64.81	129.62	0	64.81	259.24	1944.3
Banana	kg	2073.92	1425.82	3499.74	1425.82	8425.3	63189.75
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	2.5924	0	0	2.5924	5.1848	38.886
Carne vacuna magra *	kg	1555.44	1555.44	1555.44	2073.92	6740.24	50551.8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	1231.39	1036.96	1101.77	972.15	4342.27	32567.03

Lic. Nocilia
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación de

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

Cebollita de hoja	kg	64.81	64.81	0	129.62	259.24	1944.3
Choclo	kg	129.62	129.62	129.62	0	388.86	2916.45
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	194.43	583.29	518.48	583.29	1879.49	14096.18
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	518.48	518.48	518.48	518.48	2073.92	15554.4
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	7.7772	7.7772	12.962	10.3696	38.886	291.645
Leche entera	l	1296.2	2851.64	648.1	1296.2	6092.14	45691.05
Lechuga	kg	388.86	1166.58	777.72	1166.58	3499.74	26248.05
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	648.1	648.1	648.1	648.1	2592.4	19443
Locro	kg	0	0	0	518.48	518.48	3888.6
Mamón	kg	3370.12	0	0	2592.4	5962.52	44718.9
Mandarina	kg	2073.92	0	0	0	2073.92	15554.4
Mandioca	kg	2592.4	0	2592.4	0	5184.8	38886
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	64.81	0	64.81	486.075
Melón	kg	0	0	3888.6	0	3888.6	29164.5
Miel de abeja	l	155.544	0	155.544	0	311.088	2333.16
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	648.1	2333.16	2981.26	2333.16	8295.68	62217.6
Orégano	kg	0	12.962	0	6.481	19.443	145.8225
Papa	kg	2592.4	2592.4	2592.4	0	7777.2	58329
Pechuga de pollo	kg	1555.44	1814.68	1555.44	1555.44	6481	48607.5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	64.81	0	64.81	486.075
Pepino	kg	259.24	259.24	259.24	0	777.72	5832.9
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	5184.8	777.72	2592.4	8554.92	64161.9
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	388.86	259.24	388.86	259.24	1296.2	9721.5
Queso	kg	324.05	453.67	324.05	324.05	1425.82	10693.65
Repollo	kg	777.72	0	1166.58	388.86	2333.16	17498.7
Remolacha	kg	1036.96	1555.44	1425.82	0	4018.22	30136.65
Sal yodada	kg	71.291	77.772	84.253	71.291	304.607	2284.553
Tomate	kg	4860.75	3953.41	3823.79	4277.46	16915.4	126865.6
Zanahoria	kg	1685.06	1814.68	2462.78	1814.68	7777.2	58329
Zapallo/calabaza	kg	777.72	1555.44	777.72	1555.44	4666.32	34997.4

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

Lic. Noelia Cruz
Nutricionista
Alimentación Escolar - Coordinación de Salud

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

9. Control de calidad y participación social

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados por la Gobernación profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
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 anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en los periodos 2020 y 2021.

3. MODALIDAD DEL SERVICIO

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

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

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

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Lic. Noelia Orué
Nutricionista
Almuerzo Escolar - Gobernación Itapúa

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

Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La Gobernación 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.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.

Lic. Noelia Ortiz
Nutricionista
Alimentos Escolar - Gobernación Paraguarí

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

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

- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Gobernación, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS SON NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)

1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes).

GOBERNACIÓN VIII DEPARTAM. REPÚBLICA DEL PARAG. MISIONES

Ing. Carlos María Arrechea Ortiz
Gobernador de Misiones

Lic. Noelia Ortiz
Registro Nº 2.969