Asunción, 07 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 793/2023

Señor
Carlos Medina Domínguez, Intendente
Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 207.927 de fecha 28 de julio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 409/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220 Independencia Nacional
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°759/2023

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

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

Fecha : **04** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°207.927/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°588/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°409/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE DR. JUAN MANUEL FRUTOS DEL DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ,** según expediente de referencia de fecha 28 de julio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 207.927/23
Recibido por: Iris
Fecha: 07/08/23 Hora: 08:30

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°588/2023

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

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

FECHA : 04 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 207927 de fecha 28 de julio de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°409/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE ... CIENCIAS
Dirección ... Escolar
... ADA
Xilema N° 207.927
Recibido por: Erma
Fecha: 04-08-23 Hora: 13:30

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°409/2023

Referencia: Expediente Xilema N°207927
de fecha 28 de julio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Carlos Medina Domínguez,** Intendente de la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos del departamento de Caaguazú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 22 (veintidós); 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	
18	690	2023	27	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	27		

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 04 de agosto de 2023

P/A

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

MUNICIPALIDAD DR. JUAN MANUEL FRUTOS
Dpto. Caaguazú – República del Paraguay
Avda. Bernardino Caballero e/ Independencia Nacional y Mariscal López
Telefax (0524) – 225207, 225280

Dr. Juan Manuel Frutos, 20 de junio de 2023.-

Señor:
Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Dr. Juan Manuel Frutos, a objeto de solicitar la autorización para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del FONACIDE en diferentes instituciones.

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

Carlos Medina Domínguez
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 1129

MUNICIPALIDAD DE DR. JUAN M. FRUTOS
INTENDENCIA MUNICIPAL
Dpto. Caaguazú – República del Paraguay
Avda. Bernardino Caballero e/ Independencia Nacional y Mariscal López
Telefax (0524) – 225207

Dr. Juan Manuel Frutos, 20 de junio de 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Asunción - Paraguay

En representación de la Municipalidad de Dr. Juan Manuel Frutos, me dirijo a Usted, a fin de comunicar que los días a ser proveídos el Almuerzo Escolar a las Instituciones Educativas no corresponden a la totalidad de días del calendario escolar establecidos para los años 2023 y 2024, debido a la necesidad de otorgar el beneficio a las Instituciones Educativas seleccionadas. Que, en caso de aplicar la reducción se dejaría al margen a escuelas en importantes contextos de vulnerabilidad que requieren el complemento nutricional para combatir la deserción y a la limitación presupuestaria de la Institución Municipal, sin embargo, asumo el compromiso de priorizar la ampliación en la provisión de dicho servicio, en caso de contar con más disponibilidad presupuestaria en los ejercicios fiscales 2023 y 2024.

Sin otro particular le saludo atentamente.

PROF. PORFIRIA ESTHER ENCISO
Secretaria General

CARLOS MEDINA DOMINGUEZ
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 2/22

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAGUAZU	**Distrito*:** DR. JUAN MANUEL FRUTOS
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Bernardino Caballero e/ Independencia Nacional y Mcal López	**N° de Tel*:** 0524-225207
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Carlos Medina Domínguez	
N° de teléfono de línea baja*: (0524) 225207	**N° de celular:** 0971-641570
Dirección de correo electrónico*:munijmf@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
Nº de Registro Profesional*: 3200	**N° de celular:** 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: municipiosparaguay@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 18	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 690 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 27 días para el 2.023 27 días para el 2.024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Setiembre 2023 – Febrero 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre 2.023 – Abril 2.024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 251.505.000 para el 2.023 Gs. 251.505.000 para el 2.024	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% 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 democr que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las persona sociedad.

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

Folio 3/22

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
									E.I(Preja rdín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
															Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0506015	3584	Escuela Bas. Nº 1894 Gral. Bernardino Caballero	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Guaviyu	Urbana	1	2	1	7											FONACIDE
2	0506022	3591	Escuela Bas. Nº 2140	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Ybyra Poca	Rural	2	-	13	4											FONACIDE
3	0506016	3585	Escuela Bas. 1918 San Isidro	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	San Isidro	Rural	1	3	25	23											FONACIDE
4	0506024	3593	Escuela Bas. Nº 2652 Prof. T.F. de Morel	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Santa Rosa	Rural		3	12	11											FONACIDE
5	0506018	3587	Escuela Bas. Nº 1920 Fray Luis de Bolaños	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	San Antonio	Rural			6	2											FONACIDE
6	O506019	3588	Escuela Bas. Nº 1989 Mcal. Francisco Solano López	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Lopez´i	Rural	1		25	22											FONACIDE
7	0506038	3607	Escuela Bas. Nº 4131	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	María	Rural			11	13											FONACIDE

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.

							Auxiliadora																
8	0508030	3599	Escuela Bas. Nº 3523 S/N	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	San Miguel Segunda	Rural	2	2	9	12											FONACIDE
9	0506032	3601	Escuela Bas. Nº 3533 Dip. J. C. Riquelme	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Santa María	Rural	3	2	14	15											FONACIDE
10	0506007	3576	Escuela Bas. Nº 986 Coronel Panchito López	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Puentecita	Rural			12	6											FONACIDE
11	0506014	3583	Escuela Bas. Nº 3532 Pablo Roberto Servin	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Patiño	Rural			15	9											FONACIDE
12	0506017	3586	Escuela Bas. Nº 1919	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Ykuapora	Rural	1		9	8											FONACIDE
13	0506026	3595	Escuela Bas. Nº 2849	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Guyraungua	Rural	28	17	52	42											FONACIDE
14	0506066	16843	Escuela Bas. Nº 7953 Vya Renda	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Nueva Esperanza	Rural			6	6											FONACIDE
15	0506046	11139	Escuela Bas. Nº 6228 Alejandro Villalba Gauto	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Punta Pora	Rural			29	28											FONACIDE
16	0506010	3579	Escuela Básica Nº 1.607 Niñ o Jesús	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Jukyry	Rural			8	11											FONACIDE
17	0502216	11139	Escuela Básica Nº 7.516 Augusto Roa Bastos	Oficial	Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	Asentamiento San Valentín	Rural	4	6	44	39											FONACIDE
18	0506012	3581	Escuela Básica N°1751 Juan Ramón Collanto		Caaguazú	Dr. Juan M. Frutos	San Antonio		13	10	24	16											
							Sub total		**56**	**45**	**315**	**274**											
						Total general			**690**														

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	
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	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

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

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

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

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

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

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.

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

7. Recetario del menú cíclico
PLATOS PRINCIPALES

MENÚ 1: SOYO

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

MENÚ 2: POLENTA CON SALSA DE POLLO

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

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

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

MENU 3: CALDO DE POROTO CON FIDEO

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

MENU 4: ESTOFADO DE POLLO CON PAPA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Papa	200g	134 g	
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60g	52g	
	Tomate	60 g	59 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Energía: 257 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	20 g	18 g	- 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.
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Arveja	5 g	5 g	

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

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

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

MENU 5: GUISO DE ARROZ CON CARNE

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g 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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

MENU 6: PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPAS

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingrecientes. - 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.

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.

	Agua potable	c/n	c/n	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Puré de papas	200 g	134 g	Puré de papas
	Papa	50 ml	50 ml	- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir
	Leche fluida	5 g	5 g	con agua y cocinar hasta que se ablanden.
	Margarina	0,5 g	0,5 g	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré.
	Sal yodada	c/n	c/n	Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Agua potable			

MENU 7: POLENTA CON SALSA DE CARNE

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

MENU 8: CALDO DE POROTO CON ARROZ

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

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

MENU 9: TALLARIN CON SALSA DE CARNE

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

MENU 10: SALSA DE POLLO CON ARROZ

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

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de pollo**			Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar 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. 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.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADAS

ENSALADA 01: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Repollo	30 g	24 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

ENSALADA 02: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1				Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en

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

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	cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 03: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
ENSALADA 04: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **38 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
ENSALADA 05: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Tomate	40 g 20 g	27 g 19 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg/Prof. N° 3200

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

Energía: 46 kcal **Peso por porción: 50 g**	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 06: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	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. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 07: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	**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.
ENSALADA 08: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal**	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.

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

Peso por porción: 55 g				
ENSALADA 09: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	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. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
ENSALADA 10: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **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.

POSTRES

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

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

Rendimiento: 1 porción **Energía: 152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
POSTRE 03: ENSALADA DE FRUTAS				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **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 04: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
POSTRE 05: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 06: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
POSTRE 07: TURRON DE MANI				

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
POSTRE 08: ENSALADA DE FRUTAS				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **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 09: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
POSTRE 10: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg/Prof. Nº 3280

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.

Lic. María Virginia Avalos D.
Notificadora
Reg. Prof. Nº 3200

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	27,6	24,84	27,6	24,84	104,88	283,176
Ajo	kg	1,725	1,725	1,725	1,725	6,9	18,63
Almidón de maíz	kg	3,45	0	3,45	0	6,9	18,63
Arroz	kg	44,85	41,4	44,85	41,4	172,5	465,75
Arveja en granos	kg	3,45	0	3,45	0	6,9	18,63
Azúcar	kg	6,9	0	6,9	0	13,8	37,26
Banana	kg	262,2	110,4	110,4	222,3	705,3	1904,31
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	20,7	20,7	20,7	20,7	82,8	223,56
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,138	0	0,138	0	0,276	0,7452
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	82,8	82,8	82,8	82,8	331,2	894,24
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	62,1	72,45	62,1	72,45	269,1	726,57
Cebollita de hoja	kg	3,45	3,45	3,45	3,45	13,8	37,26
Choclo	kg	6,9	0	6,9	0	13,8	37,26
Clavo de olor	kg	0	0,138	0	0,138	0,276	0,7452
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	20,7	0	20,7	41,4	111,78
Dulce de membrillo	kg	20,7	20,7	20,7	20,7	82,8	223,56
Fideo	kg	10,35	27,6	10,35	27,6	75,9	204,93
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	27,6	27,6	27,6	27,6	110,4	298,08
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	34,5	0	34,5	69	186,3
Laurel	kg	0,276	0,552	0,276	0,552	1,656	4,4712
Leche entera	l	82,8	34,5	82,8	34,5	234,6	633,42
Lechuga	kg	0	20,7	0	20,7	41,4	111,78
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	34,5	34,5	34,5	34,5	138	372,6
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	52	52	140,4
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,45	0	3,45	6,9	18,63
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	34,5	34,5	34,5	16	119,5	322,65
Orégano	kg	0,345	0	0,345	0	0,69	1,863
Papa	kg	138	138	138	138	552	1490,4
Pechuga de pollo	kg	82,8	82,8	82,8	82,8	331,2	894,24
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,45	0	3,45	6,9	18,63
Pepino	kg	27,6	27,6	27,6	27,6	110,4	298,08
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	41,4	41,4	41,4	0	124,2	335,34
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	20,7	20,7	20,7	20,7	82,8	223,56
Queso	kg	27,6	31,05	27,6	31,05	117,3	316,71
Repollo	kg	41,4	20,7	41,4	20,7	124,2	335,34
Remolacha	kg	55,2	48,3	55,2	48,3	207	558,9
Sal yodada	kg	3,795	4,485	3,795	4,485	16,56	44,712
Tomate	kg	224,25	244,95	224,25	244,95	938,4	2533,68
Zanahoria	kg	75,9	96,6	75,9	96,6	345	931,5
Zapallo/calabaza	kg	82,8	41,4	82,8	41,4	248,4	670,68

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

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.5 Distribución

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

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

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

Firma del Intendente
Carlos Medina Dominguez
Sello de la institución

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

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PE

Folio 22/22