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

60 g				misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Pepino zanahoria aceite sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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 4	**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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Vera Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1334

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.

Ing. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

MUNICIPALIDAD DE YAGUARÓN
INTENDENCIA

14 (CATORCE)

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

Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por porción:** 60 g	Tomate Pepino zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55g	Remolacha Zanahoria choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10g 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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Nora Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

15 (QUINCE)

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28g 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
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	28 g 20 g 8g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y 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:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:**	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 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

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.364

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. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

16 (DIEZ Y SEIS)

B/ 16.

50 g				mismo.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19g 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27g 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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	remolacha zanahoria choclo Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10g 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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal	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.

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Ing. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

INTENDENCIA

17 (DIEZ y SIETE)

Peso por porción: 60 g				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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9g 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.

Postres

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Licenciada Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Período 2015-2020

18 (DIEZ Y OCHO)

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

62 kcal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **64 kcal** **Peso por porción:** **100 g**	**Mamón** **Naranja** **Banana**	**60 g** **50 g** **50 g**	**31 g** **37 g** **32 g**	**Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.**
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63kcal	**banana**	110 g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Nut. Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

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.

19 (DIECINUEVE)

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:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar er una compotera o taza. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Yra
Nutricionista
C. Prof. Nº 1.354

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Ing. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

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:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

Lic. Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.356

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Díaz
Intendente Municipal
Periodo 2016-2020

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

Energía: 79 kcal				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal	Banana	110 g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal Peso por porción 100g	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.

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**

MUNICIPALIDAD DE PANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

Lic. [illegible] Pyta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

22 (VEINTE Y DOS)

DIRECCIÓN ESCOLAR
Villa de Pilar

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbo'ehondecha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Insumo	Unidad d	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECT
Aceite	l	12,36	17,888	12,36	12,36	54,968	505,7056
Ajo	kg	0,7725	0,7725	0,927	0,7725	3,2445	29,8494
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	
Anís	kg	0	0	0	0	0	
Arroz	kg	4,635	13,905	12,36	21,63	52,53	483,276
Arveja en granos	kg	0	1,545	1,545	0	3,09	28,428
Azúcar	kg	0	0	0	1,545	1,545	14,214
Banana	kg	83,43	67,98	33,99	67,98	253,38	2331,096
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	9,27	0	9,27	0	18,54	170,568
Berro	kg	0	0	0	9,27	9,27	85,284
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	1,545	1,545	14,214
Carne vacuna magra *	kg	37,08	43,26	37,08	37,08	154,5	1421,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0		0	0
Cebolla de cabeza	kg	29,355	43,175	29,355	30,9	132,785	1221,622
Cebollita de hoja	kg	0	1,545	1,545	1,545	4,635	42,642
Choclo	kg	3,09	3,09	0	6,18	12,36	113,712
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	9,27	9,27	85,284
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	12,34	15	12,36	13,905	53,605	493,166
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	12,36	12,36	12,36	12,36	49,44	454,848
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	15,45	0	0	15,45	142,14
Laurel	kg	0,247	0,1236	0,2472	0,1854	0,8032	7,38944
Leche entera	l	6,18	0	0	46,35	52,53	483,276
Lechuga	kg	18,54	30	27,81	9,27	85,62	787,704
Lentejas	kg	0	0	6,18	0	6,18	56,856
Locote	kg	18,54	22,36	15,45	15,45	71,8	660,56
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	18,519	0	0	0	18,519	170,3748
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	61,8	61,8	61,8	0	185,4	1705,68
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	92,7	92,7	0	185,4	1705,68
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	71,07	235,62	55,62	55,62	417,93	3844,956
Orégano	kg	0,123	0	0,309	0,309	0,741	6,8172
Papa	kg	61,8	61,8	61,8	61,8	247,2	2274,24
Pechuga de pollo	kg	37,08	18,54	43,26	37,08	135,96	1250,832
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,545	0	0	1,545	3,09	28,428
Pepino	kg	12,36	12,36	12,36	6,18	43,26	397,992
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	9,27	30	0	6,18	45,45	418,14
Queso	kg	10,39	24,27	6,18	12,36	53,2	489,44
Repollo	kg	9,27	9,27	18,54	9,27	46,35	426,42
Remolacha	kg	12,36	12,36	9,27	21,63	55,62	511,704
Sal yodada	kg	1,545	1,736	1,545	1,545	6,371	58,6132
Tomate	kg	109,695	83,43	100,425	105,06	398,61	3667,212
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	30,9	40,17	30,9	21,63	123,6	1137,12
Zapallo	kg	18,54	37,08	18,54	18,54	92,7	852,84

Lic. Aura Ko...
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

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.

23 (VEINTE Y TRES)

DIRECCION ... CIENCIAS

B1023

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

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

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

Lic. Nelis Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

24 (VEINTE Y CUATRO)

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

Fl 024

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La municipalidad de Ypané cuenta con un personal Nutricionista encargado en verificar el cumplimiento del proyecto del Almuerzo Escolar. La empresa ganadora es responsable de elaborar el alimento conforme al menú establecido en el Pliego de bases y condiciones, de la entrega a las Instituciones educativas así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria. Se estará solicitando a la empresa la realización de análisis físico-químico del alimento que es entregado a las instituciones de forma mensual. Control de Inocuidad. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizará antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto se estará difundiendo a través del sitio institucional www.ypane.gov.py y redes sociales, además en las jornadas de transparencias de rendición de cuentas para la comunidad.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El sistema de entrega es: "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido".
La empresa ganadora será la encargada de proveer la materia prima en óptimas condiciones en las instituciones beneficiadas por el proyecto del Almuerzo Escolar, cocinando en las escuelas (cocina – comedor escolar). PBC de alimentos por el servicio de plato servido.

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.

Lic. Ana Flora
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.354

Ing. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

25 (VEINTE Y CINCO)

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

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 ELABORACION 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 tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se tiene en cuenta 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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5- DISTRIBUCIÓN
Se realizará 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 calidad del alimento.
Se utilizarán 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 realizará en la institución educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la cantidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar. La empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución una vez a la semana; debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, 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.

Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en la PBC de alimentos por servicio

Nutricionista
Prof. Nº 1.384

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.

26 CUENTE Y TRES

de plato servido.

- 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 cubiertas (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 prácticas de higiene y salubridad.

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)

MUNICIPALIDAD DE YPANE
INTENDENCIA

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución
Abog. Horacio Ortiz
Intendente Municipal
Periodo 2015-2020

Firma de la Nutricionista
Aclaración

Lic. Ana Vera
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.359

27 (veinte y siete)