Asunción, 20 de julio de 2023.

Nota DGBE N° 715/2023

Señor
Walter Troche Larroza, Intendente
Municipalidad de Eugenio A Garay
Departamento Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Eugenio A Garay, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 178.045 de fecha 28 de junio 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° 377/2023 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°698/2023

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

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

Fecha : **19** de julio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°178.045/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°543/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°377/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE EUGENIO A. GARAY DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** según expediente de referencia de fecha 28 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: –
Recibido por: Graciela B.
Fecha: 19/07/2023 Hora: 14:30

Elaborado por: Ramona Aguilar **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° 543/2023

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

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

FECHA : 19 de julio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 178.045 fecha 28 de junio de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 377/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Eugenio A Garay según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: –
Recibido por: Ramona Aguilar
Fecha: 19/07/2023 Hora: 10:47

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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° 377/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 178.045
de fecha 28 de junio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Walter Troche Larroza,** Intendente de la Municipalidad de Eugenio A Garay del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 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	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Robert Gayoso

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

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

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

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.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 16(dieciséis); 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.

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Robert Gayoso

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

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

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**	
14	726	2023	25	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	25		

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Miércoles, 19 de julio de 2023

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

MUNICIPALIDAD DE GRAL EUGENIO A. GARAY
Mariscal Estigarribia Y Diosnel Chasse
Telefax: (0546) 250 535
e-mail: gralgaray@hotmail.com

Gral. Eugenio A. Garay, 27 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 Gral. Eugenio A. Garay, a objeto de solicitar la autorización del Proyecto para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR, conforme documentos adjuntos.

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

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de RR.

00000001

MUNICIPALIDAD DE GRAL EUGENIO A. GARAY
Mariscal Estigarribia Y Diosnel Chasse
Telefax: (0546) 250 535
e-mail: gralgaray@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

Gral. Eugenio A. Garay, 27 de junio de 2023.-

En nombre y representación de la Municipalidad de Gral. Eugenio A. Garay tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio la totalidad del año escolar.

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar por todo el año lectivo a las Instituciones beneficiarias, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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

00000002

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion 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*: Guairá	**Distrito*:** Gral. Eugenio A. Garay
Dirección del local de la Municipalidad*: Mcal. Estigarribia e/ Diosnel Chase	**N° de Tel*:** 0549 -250535
Nombre del Intendente*: Walter M. Troche Larroza	
N° de teléfono de linea baja*:	**N° de celular:** 0984 553 263
Dirección de correo electrónico*: gralgaray@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Johana Lezcano	
Nº de Registro Profesional*: 3531	**N° de celular:** 0985 890 281
Dirección de correo electrónico*: johalezcano@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 14 (catorce) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 726 (Setecientos veintiséis) Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 25 días	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 25 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Setiembre	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: Agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2025: Setiembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 500.000.000	
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

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

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 educativa	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios: Educación Inicial H	Educación Inicial M	Educación Escolar Básica 1°a 2° ciclo H	Educación Escolar Básica 1°a 2° ciclo M	Educación Escolar Básica 3° ciclo H	Educación Escolar Básica 3° ciclo M	Educación Media Básica H	Educación Media Básica M	Educación Media Bachillerato Técnico H	Educación Media Bachillerato Técnico M	Edua. Inclusiva H	Edua. Inclusiva M	Fuente de Financiación
1	404615	2888	Escuela Básica Nº 5271 Palmita	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Colonia Guarani	Rural		1	8	6									FONACOE
2	404618	2824	Escuela Básica Nº 5164 San Jerónimo	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	San Jerónimo	Rural			7	6									FONACOE
3	404624	11330	Escuela Básica Nº 6884 Virgen de Chiquito	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Chiquito	Rural			2	1									FONACOE
4	404607	2873	Escuela Básica Nº 5124 Gral. Eugenio A. Garay	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Glorioso	Rural			7	4									FONACOE
5	404604	11758	Escuela Básica Nº 5292 Dr. Miguel Bomilcar Legal	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Nueve Ocho	Rural	7	5	1	3									FONACOE
6	404603	2878	Escuela Básica Nº 5630 Paz del Chaco	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Potrero Chaco	Rural	3	14	13	11									FONACOE
7	406009	12761	Escuela Básica Nº 5276 Sta. Catalina de Siena	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Santa Catalina	Rural	6	4	17	20									FONACOE
8	401700	2887	Escuela Básica Nº 5715 Inmaculada Concepción	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Yaguarón	Rural	2	4	7	10									FONACOE
9	404613	2884	Escuela Básica Nº 5275 Hermos del Chaco	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	San Ildefonso	Rural			3	2									FONACOE
10	404610	2880	Escuela Básica Nº 5164 Gral. Miguel Bernardino Prieto	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	San Roque	Rural	3		10	8									FONACOE
11	404608	2881	Escuela Básica Nº 5264 Príncipe de la Asunción	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Km 24	Rural	2	3	13	9									FONACOE
12	404611	2891	Escuela Básica Nº 5279 Dr. Miguel Gomez Legal	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Mbocayá	Rural	19	19	40	50									FONACOE
13	404601	2871	Escuela Básica Nº 5154 Doctor Roque Gonzalez de Santacruz	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Km 22	Rural	14	14	48	46									FONACOE
14	404602	2872	Escuela Básica Nº 285 Don Cayetano Vera Cocomarola	Oficial	Guairá	Gral. Eugenio A. Garay	Urbana	Urbana	33	36	85	74									FONACOE
								Sub total	88	100	279	274									
								Total general	23		553										

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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

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	Educación Escolar Básica <1° y 2° ciclo>	Educación Escolar Básica <3° ciclo>	Educación Media
	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal	No aplica	No aplica

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Vori Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 g	240 g	200 g	240 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	300 g	350 g	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)	Dulce de membrillo / batata	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)

SEMANA 2 Y 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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.

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 via nota.

7. Recetario del menú ciclico

Semana 1 y 3

PLATOS PRINCIPALES - GUISO DE ARROZ CON CARNE				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna 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 la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote 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)

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - VORI VORI DE POLLO				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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.

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión

00000096

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

350 gramos	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - ESTOFADO DE CARNE CON PAPA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 265 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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

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

0000007

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

40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
POSTRES – DULCE DE MEMBRILLO / BATATA				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON FIDEO				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.
POSTRES – FRUTA CÍTRICA (NARANJA)				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – ALBÓNDIGAS DE POLLO CON ARROZ				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de P.A.E.

00000005

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:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **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.

ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

POSTRES – - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Semana 2 y 4

PLATOS PRINCIPALES – LOCRO

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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.

	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.
POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPA				
Menú 2	**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 Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada 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 200 g 50 ml 5 g 0,5 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 134 g 50 ml 5 g 0,5 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 g 20 g	29 g 15 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3,531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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: 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

POSTRES - FRUTA CÍTRICA (NARANJA)

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON ARROZ

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

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

POSTRES – - FRUTA CITRICA (NARANJA)

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – TALLARIN CON SALSA DE CARNE

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3,511

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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.

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

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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.

POSTRES – FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – POLENTA CON SALSA DE POLLO

Menú 5	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 Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz 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** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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.

				- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
POSTRES – - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023 - 2024
Institución Educativa:	14
Nº de comensales:	736
Nº de meses del proyecto:	2,5

		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	29,44	26,496	29,44	26,496	111,872	279,68
Ajo	kg	1,84	1,84	1,84	1,84	7,36	18,4
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	33,12	44,16	33,12	44,16	154,56	386,4
Arveja en granos	kg	3,68	0	3,68	0	7,36	18,4
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	485,76	522,56	485,76	522,56	2016,64	5041,6
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
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	88,32	58,88	88,32	58,88	294,4	736

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

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 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000013

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

Carne vacuna magra molida **	kg	0	44,16	0	44,16	88,32	220,8
Cebolla de cabeza	kg	51,52	44,16	51,52	44,16	191,36	478,4
Cebollita de hoja	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	18,4
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
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	22,08	0	22,08	0	44,16	110,4
Fideo	kg	40,48	29,44	40,48	29,44	139,84	349,6
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	29,44	0	29,44	0	58,88	147,2
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6624	0,8096	0,6624	0,8096	2,944	7,36
Leche entera	l	88,32	36,8	88,32	36,8	250,24	625,6
Lechuga	kg	44,16	22,08	44,16	22,08	132,48	331,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	36,8	36,8	36,8	36,8	147,2	368
Locro	kg	0	29,44	0	29,44	58,88	147,2
Mamón	kg	0	44,16	0	44,16	88,32	220,8
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	18,4
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	132,48	169,28	132,48	169,28	603,52	1508,8
Orégano	kg	0,368	0	0,368	0	0,736	1,84
Papa	kg	0	147,2	0	147,2	294,4	736
Pechuga de pollo	kg	103,04	88,32	103,04	88,32	382,72	956,8
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	18,4
Pepino	kg	44,16	44,16	44,16	44,16	176,64	441,6
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	22,08	22,08	22,08	22,08	88,32	220,8
Queso	kg	18,4	11,04	18,4	11,04	58,88	147,2
Repollo	kg	44,16	66,24	44,16	66,24	220,8	552
Remolacha	kg	22,08	44,16	22,08	44,16	132,48	331,2
Sal yodada	kg	3,68	3,68	3,68	3,68	14,72	36,8
Tomate	kg	220,8	213,44	220,8	213,44	868,48	2171,2

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de Riesgo

00000014

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

Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	103,04	106,72	103,04	106,72	419,52	1048,8
Zapallo	kg	88,32	88,32	88,32	88,32	353,28	883,2

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con titulo de Grado como Licenciado en Ciencias y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar al 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 recolectara nuestras al azar para las verificaciones de calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo con 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, verificara el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados auxiliares de cocina, cocinera y auxiliares de limpieza, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada en conjunto con personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú que se estará entregando en las instituciones escolares. Así también se comunicará el nombre de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo escolar en el periodo 2023 – 2024

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

MODALIDAD DEL SERVICIO

El Sistema de entrega es: **Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:**

1. RECEPCION.

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal

[1]Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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

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

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas 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 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 la calidad del alimento.
Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). 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 Municipalidad 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.

Walter M. Troche Larroza
Intendente Municipal
Firma del Intendente
Walter M. Troche L.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof.
Firma de la Nutricionista
Lic. Johana Lezcano

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

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

00000016