

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

Asunción, 22 de julio de 2024.

Nota DGBE N° 326/2024

Señor

Javier Silvera Dávalos, Intendente

Municipalidad de Borja

Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Borja, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 238.290 de fecha 12 de julio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - *Hamore Cero* en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 69/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



Robert Gayoso Mendoza
Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar *Javier A.*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert G.*

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DAE PPY 455/2024

MÁVAPE GUARÃ : *Robert Gayoso Mendoza, Director General*
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

ARANGE : 22 de julio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 238.290 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
BORJA.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 317/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°69/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE BORJA**, presentado según expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	
MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	238.290
Recibido por:	Javier R.
Fecha:	22/07/24
Hora:	14:43

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DGPAE PPY 317/2024

MÁVAPE ĠUARÃ : **Andrea Milena Fernández**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

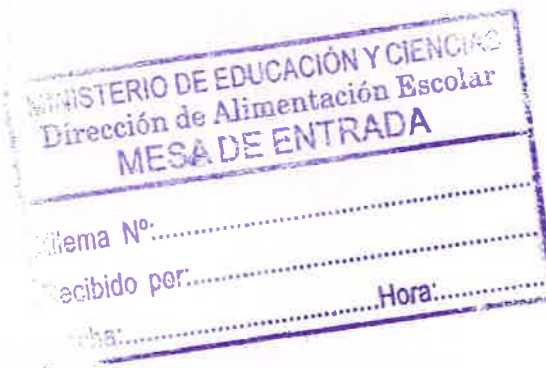
MÁVACUÍ : **Melissa Desvars**, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 22 de julio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N° 238.290 de fechas 12 julio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico N° 69/2024, por el cual se autoriza EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Borja, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.



Elaborado por: Selba Montaña

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO N° 69/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 238.290
de fecha 12 de julio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Javier Silvera Dávalos**, Intendente de la Municipalidad de Borja del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 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	✓	

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Elaborado por: Selba Montaña

Revisado por: Melissa Desvars

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (575)

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

3.3	Fuente de financiación	✓	
4. Requerimiento nutricional			
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etéreo	✓	
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. 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 2024.			

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Melissa Desvars

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 20 (veinte); teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, 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.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
07	373	2024	38	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Melissa Desvars

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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.

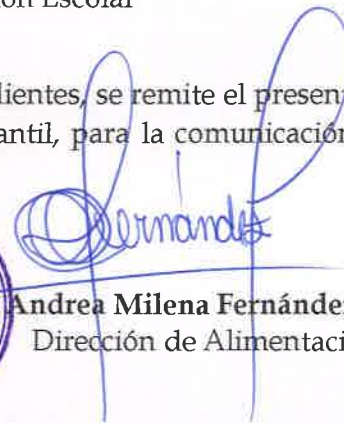


Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: lunes, 22 de julio de 2024



Aprobado por: Lic Melissa Desvars, Jefa
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

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Elaborado por: Selba Montania 

Revisado por: Melissa Desvars 

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





Municipalidad de Borja
Intendencia Municipal

Gral. José de San Martín esq. Gral. Caballero
Teléf.: 0540 - 258303. - municipalidaddeborja@hotmail.com

Borja, 10 de Julio de 2024

SEÑOR

ROBERT GAYOSO - DIRECTOR

DEPARTAMENTO GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS

ASUNCION

La Intendencia Municipal de Borja del Departamento de Guaira, tiene el agrado de dirigirse a Uds., a fin de solicitar la autorización correspondiente para la provisión de Almuerzo Escolar del presente año en las siguientes Escuelas Públicas del Distrito de acuerdo a la Microplanificación:

- Esc. Bas. Nro. 10452 (5311) San Blas de la Compañía Isla Alta.
- Esc. Bas. Nro. 5313 Virgen de Fatima de la Compañía Macarro.
- Esc. Bas. Nro. 5309 Santo Domingo de Guzmán de la Compañía Colonia Tacuaree.
- Esc. Bas. Nro. 498 San Francisco de la Compañía Boqueron.
- Esc. Bas. Nro. 5312 San Juan de la Compañía Cerro Moroti.
- Esc. Bas. Nro. 10448 (6874) Don Esteban Rojas de la Compañía Rojas Jhugua.
- Esc. Bas. Nro. 15297 (6582) San Miguel de la Compañía Rincon.

Totalizando siete (siete) Instituciones Educativas Publicas con recursos del Fcnacide y Recursos del Tesoro.-

Atentamente.



Abog. Javier Silvera Davalos

Intendente Municipal

Abg. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal



Folio 1/50



Municipalidad de Borja
Intendencia Municipal
Gral. José de San Martín esq. Gral. Caballero
Teléf.: 0540 - 258303.
municipalidaddeborja@hotmail.com

Borja, 09 de Julio de 2024.-

CARTA DE COMPROMISO

SEÑOR

ROBERT GAYOSO - DIRECTOR

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS

ASUNCION

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, y por su intermedio a donde corresponda en el marco del Proyecto de Almuerzo Escolar para el año 2024, a efectos de suscribir la presente carta por la cual me comprometo a ampliar la cantidad de días de cobertura del Servicio de Almuerzo Escolar, en caso de contar con la disponibilidad presupuestaria correspondiente.

Se emite el presente documento en el marco de la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario N° 5210/2014.

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.



Abog. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal
Abg. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal



Julio 2/20

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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*: Borja
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Gral. José de San Martín esq. Gral. Caballero	N° de Tel*: 0540-258303
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Javier Silvera Davalos	
N° de teléfono de línea baja*: *: 0541-260010	N° de teléfono de línea baja*: *: 0541-260010
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddeborja@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Ingrid Orrego	
N° de Registro Profesional*: 2774	N° de Registro Profesional*: 2774
Dirección de correo electrónico*: ingrid-orrego@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 373 (trescientos setenta y tres)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 38 días.	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 19/08/2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 10/10/2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 195.000.000 Ciento noventa y cinco millones.	
Precio referencial por plato*: 13.500 (trece mil quinientos)	
% 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


Abg. Javier Silvera Davalos
 Intendente Municipal




 Lic. Ingrid Orrego
 Nutricionista
 Reg. N° 2774

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
 Telef. : (595)21 492 512
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
 MEC Digital

@MECpy

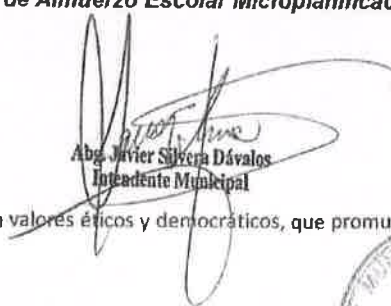


Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden de Prioridad (1)	Datos de la institución educativa (2)						Cantidad de estudiantes beneficiarios (Microplanificación 2024)						Fuente de financiación		
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	Educación Inicial		Educación Escolar Básica						
							Jardín, pre-jardín, pre-escolar		1° Ciclo		2° Ciclo			3° Ciclo	
							H	M	H	M	H	M			
1	0402011	12919	Escuela Básica N° 10452 (5311)	Oficial	Isla Alta	Rural	7	8	10	7	13	9			Fonacide
2	0402018	12917	Escuela Básica N° 5313 Virgen de Fátima	Oficial	Macarro	Rural	4	7	4	11	7	9			Fonacide
3	0402005	12944	Escuela Básica N° 13723 (5309) Santo Domingo de Guzmán	Oficial	Colonia Tacuare' e	Rural	10	5	12	15	12	15			Fonacide
4	0402027	12983	Escuela Básica N° 498 San Francisco	Oficial	Boquerón	Rural	12	7	23	13	13	12			Fonacide
5	0402016	12913	Escuela Básica N° 5312 San Juan	Oficial	Cerro Moroff	Rural	1	6	5	4	4	5			Fonacide
6	0402017	12914	Escuela Básica N° 10448 (6874) Don Esteban Rojas	Oficial	Rojas Jhugua	Rural	0	0	1	3	6	1			Fonacide
7	0402024	12988	Escuela Básica N° 15297 San Miguel (6582)	Oficial	Rincón	Urbana	19	16	15	16	14	12			Fonacide
Sub Total							102		139		132				
Total General									373						

Obs: Los datos fueron extraídos de la Planilla 13.2 Servicio de Almuerzo Escolar Microplanificación 2024 del distrito de Borja. Resolución N° 965/2022


 Abg. Javier Sibera Dávalos
 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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, Eto. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy




 Intendente Municipal
 Reg. N° 2.777



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	NO APLICA
	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		
5.2 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 SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Pclenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Cualquier modificación al menú cíclico deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

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.



Abg. Javier Rivera Davalos
Presidente Municipal

Min. de Educación y Ciencias


Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Polenta con salsa de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Salsa de carne	70 g	69 g	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta. - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
1 porción	Tomate	60 g	52 g	
Energía:	Carne vacuna magra	10 g	9 g	
356 kcal	Cebolla	10 g	8 g	
Peso por porción:	Locote	3 ml	3 ml	
<u>Nivel inicial</u>	Aceite	0,5 g	0,5 g	
70g salsa +	Ajo	0,5 g	0,5 g	
170g polenta	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
<u>Edad escolar</u>	Laurel	c/n	c/n	
100g salsa +	Agua potable			
250g polenta	Polenta	200 ml	200 ml	
	Agua potable	40 g	40 g	
	Harina de maíz	15 g	14 g	
	Cebolla	10 g	10 g	
	Queso Paraguay	2 ml	2 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada			

Ensalada 01: Lechuga, Tomate, Zanahoria				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 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
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gramos				

Postre 01: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso	Peso	Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.


 Abg. Javier Silveira Dávalos
 Intendente Municipal



Fecha 6/20



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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo Pechuga de pollo	60 g	42 g	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir
Energía: 292 kcal	Tomate	60 g	59 g	
Peso por porción:	Zanahoria	20 g	16 g	
Nivel inicial 70g	Cebolla	15 g	14 g	
salsa + 80 g	Locote	10 g	8 g	
fideo	Aceite	5 ml	5 ml	
Edad escolar	Ajo	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
120 g fideo	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo Fideo	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 02: Repollo, tomate, zanahoria				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del plato.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 02: Dulce de membrillo/Batata				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce
Energía: 79 kcal				


 Abg. Javier Silveira Davalos
 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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 03: Guiso de mandioca con carne					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Mandioca	200 g	116 g	<p>Mandioca:</p> <p>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.</p> <p>Guiso de mandioca:</p> <p>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.</p> <p>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</p> <p>- Saltear la carne con aceite y ajo.</p> <p>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.</p> <p>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.</p> <p>- Agregar agua si es necesario.</p>	
1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g		
Energía: 363 kcal	Tomate	60 g	59 g		
Peso por porción:	Cebolla	15 g	14 g		
Nivel inicial	Locote	10 g	8 g		
170 gramos	Aceite	5 ml	5 ml		
Edad escolar	Ajo	0,5 g	0,5 g		
250 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
	Laurel	0,2 g	0,2 g		
	Agua potable	c/n	c/n		

Ensalada 03: Lechuga, Tomate, Cebolla					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<p>- Lavar y cortar los vegetales.</p> <p>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.</p> <p>- Servir.</p> <p>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>	
1 porción	Tomate	20 g	19 g		
Energía:	Cebolla	10 g	9 g		
40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml		
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
60 gramos					

Postre 03: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.




 Agustín Javier Silveira Dávalos
 Intendente Municipal

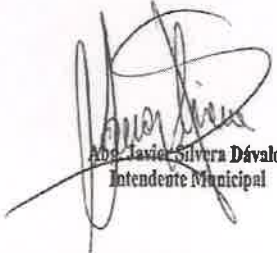
Misión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 04: Caldo de poroto con arroz					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Zapallo	60 g	32 g	- 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	
1 porción	Poroto seco	30 g	30 g		
Energía:	Tomate	25 g	24 g		
266 kcal	Zanahoria	20 g	16 g		
Peso por porción:	Arroz Queso	15 g	15 g		
Nivel inicial:	Paraguay	15 g	15 g		
240 gramos	Cebolla	10 g	9 g		
Edad escolar	Locote	10 g	8 g		
350 gramos	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		

Ensalada 04: Tomate, zanahoria, cebolla.					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 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.	
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g		
Energía:	Cebolla	10 g	9 g		
43 kcal	Aceite	3 ml	3 ml		
Peso por porción:					
55 g					

Postre 04: Fruta cítrica					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso		Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.


Abg. Javier Silveira Dávalos
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2.774

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 05: Picadito de pollo con papa				
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Papa	200 g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
1 porción	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
Energía: 311 kcal	Tomate	60 g	59 g	
Peso por porción:	Zanahoria	20 g	16 g	
Nivel inicial 200 gramos	Cebolla	20 g	18 g	
Edad escolar 300 gramos	Locote	10 g	8 g	
	Arveja Aceite	5 g	5 g	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	c/r	c/n	
	Agua potable			

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite -Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	
42 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 g				

Postre 05: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso		Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.



[Handwritten Signature]
 Abg. Javier Silveira Dávales
 Intendente Municipal



[Handwritten Signature]
 Nutricionista
 Reg. Nº 2774

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

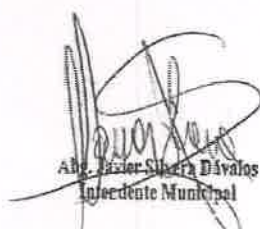
Menú 06: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Zapallo	50 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar 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.
1 porción	Poroto seco	30 g	30 g	
Energía: 271 kcal	Tomate	25 g	24 g	
Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	
Edad escolar 350 gramos	Fideo mido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	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	

Ensalada 06: Lechuga, Tomate, Cebolla				
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía: 40 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción: 60 gramos	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 06: Fruta cítrica					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso		Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción	52 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.



Folio 11 / 20


 Abg. Javier Sierra Dávalos
 Representante Municipal




 Dra. Gladys María Oregón
 Nutricionista
 Reg. N° 2.271

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 07: Estofado de carne con papa					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.	
1 porción	Pechuga de pollo	60g	52g		
Energía:	Tomate	60 g	59 g		
257 kcal	Zanahoria	20 g	15 g		
Peso por porción:	Cebolla	20 g	18 g		
Nivel inicial	Locote	10 g	8 g		
200 gramos	Aceite	5 ml	5 ml		
Edad escolar	Cebollita de hoja	5 g	5 g		
300 gramos	Ajo	0,5g	0,5g c/		
	Sal yodada	0,5g			
	Agua potable	c/n			

Ensalada 07: Tomate, zanahoria, cebolla.					
Descripción	Ingredientes	Peso		Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 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.	
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g		
Energía:	Cebolla	10 g	9 g		
43 kcal	Aceite	3 ml	3 ml		
Peso por porción:					
55 g					

Postre 07: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso		Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.



[Handwritten Signature]
Abg. Javier Silveira Cavalles
Intendente Municipal



[Handwritten Signature]
Dra. Anaid Ciruela Guzmán
Nutricionista
Reg. N° 2.777

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Menú 08: Salsa de pollo con arroz				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	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
Energía: 296 kcal	Tomate Pechuga	70 g	69 g	
Peso por porción: Nivel inicial 70 g	de pollo	60 g	42 g	
salsa + 90 g	Zanahoria	20 g		
arroz	Cebolla	15 g	16 g	
Edad escolar 100 g	Locote	10 g	14 g	
salsa + 130 g	Arroz			
arroz	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	0,2 g c/n	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 08: Repollo, tomate, zanahoria				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Folio 13/20


 Abg. Javier Sibera Dávalos
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2.771

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Postre 08: Crema				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Leche fluida	120 ml	120 ml	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche comience a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
1 porción	Azúcar Fécula de maíz	g	10 g	
Energía:	Cáscara de naranja o limón	5 g	5 g	
110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	
Peso por porción:		c/n	c/n	
60 g				

Menú 09: Tallarín con salsa de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Salsa de carne			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.
1 porción	carne Tomate	70 g	65 g	
Energía:	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
337 kcal	Zanahoria	20 g	20 g	
Peso por porción:	Cebolla	15 g	14 g	
Nivel inicial	Locote	10 g	8 g	
70g salsa + 80 g fideo	Aceite	5 ml	5 ml	
Edad escolar	Ajo	0,5 g	0,5 g	
100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. -Servir.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	



Abg. Javier Silveira Davalos
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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

42 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 g				

Postre 09: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 10: Vori vori de pollo					
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación	
		Bruto	Neto		
Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar 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.	
	Zapallo	60g	32g		
	Harina de maíz	40g	40g		
	Tomate	25g	24g		
	Zanahoria	20g	16g		
	Queso Paraguay	10g	10g		
	Cebolla	10g	9g		
	Locote	10g	8g		
	Aceite	5ml	5ml		
	Orégano	0,5g	0,5g		
	Ajo Sal yodada	0,5g	0,5g		
	Laurel	0,2g	0,2g		
	Agua potable	c/n	c/n		



[Handwritten Signature]
 Abg. Javier Silvera Davalos
 Intendente Municipal



[Handwritten Signature]
 Subdirectora
 Reg. N° 277

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Ensalada 10: Lechuga, Tomate, Zanahoria				
Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación
		Bruto	Neto	
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Tomate	20 g	18 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	con sal yodada y aceite.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir
60 gramos				

Postre 10: Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso	Peso	Preparación
			Bruto	Neto	
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.




 Abg. Javier Silveira Davalos
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Mag. No 277

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024
Institución Educativa:	7
Nº de comensales:	373
Nº de meses del proyecto:	3

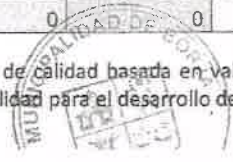
Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	14,92	15,666	14,92	15,666	61,172	183,516
Ajo	kg	0,9325	0,9325	0,9325	0,9325	3,73	11,19
Almídon de maíz	kg	0	1,865	0	1,865	3,73	11,19
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	5,595	16,785	5,595	16,785	44,76	134,28
Arveja en granos	kg	1,865	0	1,865	0	3,73	11,19
Azúcar	kg	0	3,73	0	3,73	7,46	22,38
Banana	kg	246,18	205,15	246,18	205,15	902,66	2707,98
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	0,0746	0	0,0746	0,1492	0,4476
Carne vacuna magra *	kg	44,76	44,76	44,76	44,76	179,04	537,12
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	37,3	37,3	37,3	37,3	149,2	447,6
Cebollita de hoja	kg	1,865	1,865	1,865	1,865	7,46	22,38
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	11,19	0	11,19	0	22,38	67,14
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	14,92	20,515	14,92	20,515	70,87	212,61
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	14,92	14,92	14,92	14,92	59,68	179,04
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,2238	0,2238	0,2238	0,2238	0,8952	2,6856
Leche entera	l	0	44,76	0	44,76	89,52	268,56
Lechuga	kg	33,57	33,57	33,57	33,57	134,28	402,84
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	18,65	18,65	18,65	18,65	74,6	223,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0



Jolio 11/20

[Signature]
 Abg. Javier Silvera Díaz
 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.



[Signature]
 Municipalidad
 Encarnación

Misión: *Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.*

Mandioca	kg	74,6	0	74,6	0	149,2	447,6
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	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	67,14	67,14	67,14	67,14	268,56	805,68
Orégano	kg	0	0,1865	0	0,1865	0,373	1,119
Papa	kg	74,6	74,6	74,6	74,6	298,4	895,2
Pechuga de pollo	kg	44,76	52,22	44,76	52,22	193,96	581,88
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
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	11,19	11,19	11,19	11,19	44,76	134,28
Queso	kg	9,325	9,325	9,325	9,325	37,3	111,9
Repollo	kg	11,19	11,19	11,19	11,19	44,76	134,28
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,492	1,492	1,119	1,119	5,222	15,666
Tomate	kg	136,145	126,82	136,145	126,82	525,93	1577,79
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	44,76	59,68	44,76	59,68	208,88	626,64
Zapallo	kg	22,38	44,76	22,38	44,76	134,28	402,84




Abg. Javier Silveira Davalos
Intendente Municipal




Intendente Municipal
12/20

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: *Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.*

9. Control de calidad y participación social .

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> - El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia 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 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.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran 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	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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 fruti hortícolas 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 heladeras y/o congeladores 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.



Folio 09/20


Javier Siviera Dávalos
 Intendente Municipal




 Encarnación
 No. 277

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: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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).

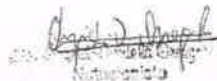
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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 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
Aclaración
Sello de la institución
Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal




Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Firma del/la Nutricionista
Aclaración



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.