

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

Asunción, 04 de setiembre de 2024.

Nota DGBE N° 374/2024

Señora
Norma Godoy, Intendente
Municipalidad de Mbocayaty
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Mbocayaty, sobre el "*Proyecto de Almuerzo Escolar*" con Expediente Xilema N° 294.355 de fecha 02 de setiembre de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 101/2024*, a través del cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@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 DAE PPY 549/2024

MÁVAPE ĠUARĂ

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

MÁVAPE ĠUARĂ

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

ARANGE

: 03 de setiembre de 2024

MBA'ÉGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 294.355 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
MBOCAYATY.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 370/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°101/2024**, por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE MBOCAYATY**, según expediente de referencia de fecha 02 de agosto de 2024.

Maitei.

Elaborado por: Erma Ocampo 

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 370/2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUÍ : Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 02 de setiembre del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expedientes Xilema N° 294.355 de fecha 02 de setiembre de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 101/2024**, por el cual se autoriza **EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Mbocayaty, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.



Elaborado por: Selba Montania

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° 101/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 294.355 de fecha 02 de setiembre de 2024.

1. Antecedentes

La Sra. Norma Godoy, Intendente de la Municipalidad de Mbocayaty 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 | ✓ | |
| 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: 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

Fiso Ed f.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.

| | | | |
|--|---|---------------|------------------|
| 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 | Plarilla de cálculo de insumos | ✓ | |
| 9. | Control de calidad | | |
| 9.1 | Plar. de monitoreo | ✓ | |
| 9.2 | Plar. de capacitación | ✓ | |
| 9.3 | Plar. 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 | ✓ | |

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 18 (dieciocho); 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

Elaborado por: Selba Montania 

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: dptc.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.

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 | |
| 03 | 596 | 2024 | 23 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

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, 02 de setiembre de 2024

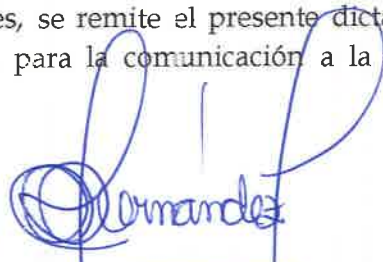





Probado por: Lic Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Elaborado por: Selba Montania 

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: dpsc.zpae@mec.gov.py



**MUNICIPALIDAD DE MBOCAYATY - GUAIRA**

Mariscal Estigarribia e Inmaculada Concepción
Telefax: 0541-269010 - email: manimbocaya@hotmail.com

Mboycaty, 02 de setiembre de 2024

NIM 086/24

**SEÑOR
ROBERT GAYOSO - DIRECTOR
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
ASUNCION**

La Intendencia Municipal de Mboycaty, Departamento de Guaira, tiene el agrado de dirigirse a Uds., a fin de remitir adjunto el Proyecto Ajustado de acuerdo a las observaciones recibidas de la Dirección General de Bienestar Estudiantil.

Las páginas 1, 2, 14 y 15 son las ajustadas según los criterios de la Microplanificación 2024.

Atentamente.


.....
José Eladio Flores Silva
Secretario General




.....
Norma E. Godoy Jorge
Intendente Municipal



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*: Mbocayaty |
| Dirección del local de la Municipalidad*: Mcal. Estigarribia y Concepción | N° de Tel*: 0541 - 260010 |
| Nombre del Intendente*: Norma Godoy | |
| N° de teléfono de línea baja*: *: 0541 - 260010 | N° de celular: 0981 139609 |
| Dirección de correo electrónico*: munimbocaya@hotmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Lic. Ingrid Daniela Orrego | |
| N° de Registro Profesional*: 2774 | N° de celular: 0984 – 293 531 |
| Dirección de correo electrónico*: ingrid-orrego@hotmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (tres) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: Quinientos ochenta y ocho (588) | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 23 días | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: 18/09/2024 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: 18/10/2024 | |
| Presupuesto estimado para el servicio*: 190.000.000 (Ciento noventa millones de guaraníes) | |
| 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


Norma Godoy Jorge
Intendente Municipal




Ingrid Daniela Orrego
Reg. N° 2774

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




Folio 2

Norma Cadoy Larrosa
Intendente Municipal



Norma Cadoy Larrosa
Intendente Municipal
Reg. N° 2.774

Visión: *Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.*
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 | Código de establecimiento escolar | Código de Institución | Nombre de la Institución/Centro | Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada) | Departamento | Distrito | Localidad o Barrio | Zona (urbana o rural) | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación | | | | | |
|------------------|-----------------------------------|-----------------------|--|---|--------------|-----------|--------------------|-----------------------|---------------------------|-----|--------------------------|-----|----------|---|------------------|---|---------------|---|-----------------|---|------------------------|--|------------------------|--|--|--|
| | | | | | | | | | Educación Inicial | | Educación Escolar Básica | | | | Educación Media | | | | Educ. Inclusiva | | | | | | | |
| | | | | | | | | | Formal y No Formal | | 1° y 2° ciclo | | 3° ciclo | | Bach. Científico | | Bach. Técnico | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | | | | | | |
| 1 | 0411001 | 12797 | Esc. Bás. N° 138 Digna E. Benitez | Oficial | Guairá | Mbocayaty | Centro | Rural | 69 | 88 | 120 | 111 | | | | | | | | | | | 848-30-003 Fonacide | | | |
| 2 | 0411016 | 3071 | Esc. Bás. N° 5287 Mons. Juan Benítez Balmaceda | Oficial | Guairá | Mbocayaty | Naranja | Rural | 8 | 13 | 48 | 34 | | | | | | | | | | | 848-30-003 Fonacide | | | |
| 3 | 0411011 | 3066 | Esc. Bás. N° 216 Dr. Luis Alberto Herrera | Oficial | Guairá | Mbocayaty | Jorge Naville | Rural | 17 | 19 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | 848-30-003 Fonacide | | | |
| Sub total | | | | | | | | | 84 | 100 | 223 | 181 | | | | | | | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | | 184 | | 404 | | | | | | | | | | | | | | | |

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 etéreo. | 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 | Polenta 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.

Norma Godoy
 Intendente Municipal

Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.
 Ministerio de Educación y Ciencias



Dr. Silvia Medina
 Nutricionista
 Reg. N° 147

[Signature]

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

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, de la libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sealar 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. Sealar 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 | |
| 170g salsa + 170g polenta | Aceite | 0,5 g | 0,5 g | |
| <u>Nivel Inicial</u> | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| 70g salsa + 100g polenta | Sal yodada | 0,2 g | 0,2 g | |
| <u>Edad escolar</u> | Laurel | c/n | c/n | |
| 100g salsa + 250g polenta | Agua potable | | | |
| | 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. |


 Norma Godoy Jorge
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2377

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

| Menú 02: Tallarin con salsa de pollo | | | | |
|--------------------------------------|------------------|-------|-------|---|
| Descripción | Ingredientes | 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. - 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 este al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir |
| Energía: 292 kcal | Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | |
| Peso por porción: | Tomate | 60 g | 59 g | |
| Nivel inicial 70g | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| salsa + 80 g | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| fideo | Locote | 10 g | 8 g | |
| Edad escolar | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| 100 g salsa + | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| 120 g fideo | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | 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 | | Preparación |
| | | Bruto | Neto | |
| Rendimiento: 1 porción | Repollo / Tomate | 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| Energía: 40 kcal | Zanahoria | 20 g | 19 g | |
| Peso por porción: 55 g | Aceite | 10 g | 9 g | |
| | Sal yodada | 3 ml | 3 ml | |
| | | 0,5 g | 0,5 g | |
| | | | | |

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


 Norma Godoy Jara
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2.776

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

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

| Ensalada 03: Lechuga, Tomate, Cebolla | | | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|-------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso | | Preparación |
| | | Bruto | Neto | |
| Rendimiento: 1 porción | 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. |
| Energía: 40 kcal | Tomate | 20 g | 19 g | |
| Peso por porción: 60 gramos | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

| Postre 03: 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. |

[Firma]
 Intendente Municipal



[Firma]
 Nutricionista
 Reg. N° 2.776

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



[Firma]
 7

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. |


 Norma Godoy Jorge
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2.771

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

| 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. |
| 1 porción | Pechuga de pollo | 60 g | 52 g | Cortar en porciones iguales. |
| Energía: 311 kcal | Tomate | 60 g | 59 g | - Lavar, pelar y cortar las verduras. |
| Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos | Zanahoria | 20 g | 16 g | - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes |
| Edad escolar 300 gramos | Cebolla | 20 g | 18 g | - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas |
| | 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/n | 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. |
| 1 porción | Zanahoria | 20 g | 16 g | -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. |
| Energía: 42 kcal | Cebolla | 10 g | 9 g | -Servir. |
| Peso por porción: 60 g | 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. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 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. |


 Néria Godoy Jorge
 Intendente Municipal




 Néria Godoy Jorge
 Intendente Municipal
 Res. N° 2.774

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

| Menú 06: Caldo de poroto con fideo | | | | | |
|--|--------------|-------|-------|--|--|
| 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 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 nido | 15 g | 15 g | | |
| | Queso | 15 g | 15 g | | |
| | Paraguay | | | | |
| | 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 | 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | -Lavar, pelar antes de consumir. |


 Norma Gado, Jorge
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. N° 2.774

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




 Folio 10

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. |
| 1 porción | Pechuga de pollo | 60g | 52g | Cortar en porciones iguales. |
| Energía: | Tomate | 60 g | 59 g | - Lavar, pelar y cortar las verduras. |
| 257 kcal | Zanahoria | 20 g | 16 g | - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. |
| Peso por porción: | Cebolla | 20 g | 18 g | - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| Nivel inicial | Locote | 10 g | 8 g | - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |
| 200 gramos | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| Edad escolar | Cebollita de hoja | 5 g | 0,5g | |
| 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. |
| 1 porción | Zanahoria | 20 g | 16 g | -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. |
| Energía: | Cebolla | 10 g | 9 g | -Servir. |
| 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. |


Norma Godoy Jorgge
Intendente Municipal




Nutricionista
Reg. N° 2.774

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




"11"

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 Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz | Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable | 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n | 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n | Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - 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 - Saltar el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego |

| Ensalada 08: Repollo, tomate, zanahoria | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso | Peso | Preparación |
| | | Bruto | Neto | |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g | Repollo ✓ Tomate ✓ Zanahoria ✓ Aceite Sal yodada | 30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g | 24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g | -Lavar y 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. |

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

Norma Godoy Lopez
 Norma Godoy Lopez
 Directora Municipal



Dr. David González Domínguez
 Licenciado
 Ceg. N° 2772

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



Edo 12

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

| Menú 09: Tallarin con salsa de carne | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------|-------|-------|---|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso | | Preparación | |
| | | Bruto | Neto | | |
| Rendimiento: | Salsa de | | | Salsa de carne: | |
| 1 porción | carne Tomate | 70 g | 69 g | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. | |
| Energía: | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | - Cortar en porciones iguales. | |
| 337 kcal | Zanahoria | 20 g | 20 g | - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. | |
| Peso por porción: | Cebolla | 15 g | 14 g | - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. | |
| Nivel inicial | Locote | 10 g | 8 g | - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. | |
| 70g salsa + 80 g fideo | Aceite | 5 ml | 5 ml | - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. | |
| Edad escolar | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Fideo | |
| 100 g salsa + 120 g fideo | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | - 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. | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | | |
| | Agua potable | c/n | c/n | | |
| | Fideo | | | | |
| | Fideo tallarin | 40 g | 40 g | | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | | |
| | Agua potable | c/n | c/n | | |

| Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla. | | | | | |
|--|--------------|-------|-------|--|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso | | Preparación | |
| | | Bruto | Neto | | |
| Rendimiento: | Lechuga | 30 g | 28 g | -Lavar y cortar los vegetales. | |
| 1 porción | Zanahoria | 20 g | 16 g | -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. | |
| Energía: | Cebolla | 10 g | 9 g | -Servir. | |
| 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 | | Preparación |
| | | | Bruto | Neto | |
| 1 porción (2 unidades) | 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | -Lavar, pelar antes de consumir. |


 Norma Godoy Jara
 Intendente Municipal




 Norma Godoy Jara
 Nutricionista
 Reg. N° 2.774

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


| Menú 10: Vori vori de pollo | | | | |
|---|------------------|-------|------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso | Peso | Preparación |
| | | Bruto | Neto | |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: 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 | 40g | |
| | Harina de maiz | 25g | 20g | |
| | Tomate | 20g | 16g | |
| | Zanahoria | 10g | 10g | |
| | Queso Paraguay | | | |
| | Cebolla | 10g | 10g | |
| | Locote | 10g | 9g | |
| | Aceite | 5ml | 0,5g | |
| | Orégano | 0,5g | 0,5g | |
| Ajo | 0,5g | 0,5g | | |
| Sal yodada | 0,5g | 0,5g | | |
| Laurel | 0,5g | 0,5g | | |
| Agua potable | 0,2g | 0,2g | | |
| | c/n | 0,2g | | |
| | | c/n | | |

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

| 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. |


 Mariana Gadea
 Intendente Municipal




 Nutricionista
 Reg. Nº 2.774

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

| | |
|---------------------------|------|
| Año: | 2024 |
| Institución Educativa: | 3 |
| Nº de comensales: | 588 |
| Nº de meses del proyecto: | 1,1 |

| 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 /kg | TOTAL l/kg | | |
| | | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 23,52 | 24,696 | 23,52 | 24,696 | 96,432 | 106,0752 |
| Ajo | kg | 1,47 | 1,47 | 1,47 | 1,47 | 5,88 | 6,468 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 2,94 | 0 | 2,94 | 5,88 | 6,468 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 8,82 | 26,46 | 8,82 | 26,46 | 70,56 | 77,616 |
| Arveja en granos | kg | 2,94 | 0 | 2,94 | 0 | 5,88 | 6,468 |
| Azúcar | kg | 0 | 5,88 | 0 | 5,88 | 11,76 | 12,936 |
| Banana | kg | 388,08 | 323,4 | 388,08 | 323,4 | 1423 | 1565,256 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de marí | 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 | 0,1176 | 0 | 0,1176 | 0,2352 | 0,25872 |
| Carne vacuna magra * | kg | 70,56 | 70,56 | 70,56 | 70,56 | 282,24 | 310,464 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 58,8 | 58,8 | 58,8 | 58,8 | 235,2 | 258,72 |
| Cebollita de hoja | kg | 2,94 | 2,94 | 2,94 | 2,94 | 11,76 | 12,936 |
| 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 | 17,64 | 0 | 17,64 | 0 | 35,28 | 38,808 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 23,52 | 32,34 | 23,52 | 32,34 | 111,72 | 122,892 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 23,52 | 23,52 | 23,52 | 23,52 | 94,08 | 103,488 |
| 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 | 0,3528 | 0,3528 | 0,3528 | 0,3528 | 1,4112 | 1,55232 |
| Leche entera | l | 0 | 70,56 | 0 | 70,56 | 141,12 | 155,232 |
| Lechuga | kg | 52,92 | 52,92 | 52,92 | 52,92 | 211,68 | 232,848 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 29,4 | 29,4 | 29,4 | 29,4 | 117,6 | 129,36 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

Dr. Gerardo Jorge
Intendente Municipal




Folio 15

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 | 117,6 | 0 | 117,6 | 0 | 235,2 | 258,72 |
| 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 | 105,84 | 105,84 | 105,84 | 105,84 | 423,36 | 465,696 |
| Orégano | kg | 0 | 0,294 | 0 | 0,294 | 0,588 | 0,6468 |
| Papa | kg | 117,6 | 117,6 | 117,6 | 117,6 | 470,4 | 517,44 |
| Pechuga de pollo | kg | 70,56 | 82,32 | 70,56 | 82,32 | 305,76 | 336,336 |
| 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 | 17,64 | 17,64 | 17,64 | 17,64 | 70,56 | 77,616 |
| Queso | kg | 14,7 | 14,7 | 14,7 | 14,7 | 58,8 | 64,68 |
| Repollo | kg | 17,64 | 17,64 | 17,64 | 17,64 | 70,56 | 77,616 |
| Remolacha | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sal yodada | kg | 2,352 | 2,352 | 1,764 | 1,764 | 8,232 | 9,0552 |
| Tomate | kg | 214,62 | 199,92 | 214,62 | 199,92 | 829,08 | 911,988 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 70,56 | 94,08 | 70,56 | 94,08 | 329,28 | 362,208 |
| Zapallo | kg | 35,28 | 70,56 | 35,28 | 70,56 | 211,68 | 232,848 |


 Concepción Arce
 Intendente Municipal




 Concepción Arce
 Intendente Municipal

Visión: *Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con amplia participación, eficaz y eficiente.*




 Folio 16.



PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MSTENONDENA

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económica 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 Alimentos 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 realizarán 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 de 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.


Norberto Cosío Jorgé
Intendente Municipal




Hidrobióloga
Prog. Nº 277

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con amplia participación, eficaz y eficiente





PARAGUAY
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUA
 MOTENONDEHA

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

Norma Godoy Jorge
 Intendente Municipal



Nutricionista
 Reg. Nº 272

Firma del/la Nutricionista
 Aclaración

Visión:

Institución rectora del sistema educativo nacional transparentemente con gestión participativa eficaz y eficiente



Firma
 Folio 18.