Asunción, 03 de Octubre de 2023.

Nota DGBE N° 59/2023

Señor
Víctor Raúl Nardelli, Intendente
Municipalidad de R I 3 Corrales
Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de R I 3 Corrales, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 263.307 de fecha 26 de septiembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 26/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N° 65/2023

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

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

Fecha : 03 de octubre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 263.307/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 51/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 26/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES DEL DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ**, en fecha 26 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 263.307/23
Recibido por: Jazmín
Fecha: 03/10/23 Hora: 09:44

Elaborado por: Erma Ocampos **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 5to. Piso)
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MEMORÁNDUM DGPAE N°51/2023

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

DE : Equipo Técnico
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 02 de octubre del 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°263307 de fecha 26 de septiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°26/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la Municipalidad de RI 3 Corrales, presentado a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC
Dirección de Alimentación Esco
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 263.307
Recibido por: Erma
Fecha: 03-10-23 Hora: 09'00

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Cassandra Becker**

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

DICTAMEN TÉCNICO N°26/2023

Referencia: Expediente Xilema N°263307
de fecha 26 de septiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Victor Raúl Nardelli,** Intendente de la Municipalidad de RI 3 Corrales del departamento de Caaguazú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
07	202	2023	40	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	90		

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Cassandra Becker

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.

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 mi dictamen.

Mtr. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 26 de septiembre de 2023

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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Cassandra Becker

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

UNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES
AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
CELULAR 0982-420.554
RUC: 80046463-0
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

R.I 3 Corrales, 25 de septiembre de 2023.-

Señor:
Robert Gayoso
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente Municipal de R I 3 Corrales, a objeto de solicitar la autorización para la implementación del **ALMUERZO ESCOLAR PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023 – 2024,(PLURIANUAL**) con recursos del FONACIDE en las siguientes instituciones conforme Proyecto:

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

Municipalidad de R.I. 3 Corrales Intendencia

.....
INTENDENTE MUNICIPAL
Ing Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Fjo1 /21

MUNICIPALIDAD DE RI 3 CORRALES

AVDA. PRINCIPAL RI 3 CORRALES
CELULAR 0982-420.554
RUC: 80046463-0
RI 3 CORRALES - PARAGUAY

CARTA DE COMPROMISO

R.I.3 Corrales, 25 de setiembre de 2023.-

En nombre y representación de la Municipalidad de R.I.3 Corrales, tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

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

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

Ing. Víctor Raúl Nardelli
Intendente Municipal

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Rdo 2/21

Scanned with AnyScanner

PROGRAMA DE ALIMENTACIÒN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAGUAZÚ	Distrito*: R.I. 3 CORRALES
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. R.I. 3 Corrales, R. I. 3 Corrales.	N° de Tel*: 0530-250-104
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ing. Victor Raul Nardelli	
N° de telefono de linea baja*: 0530-250-104	N° de celular: 0985-745504
Direccion de correo electronico*: municipalidad.ri3corrales@hotmail.com	
Nombre de/la nutricionista*: Maria Veronica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	N° de celular: 0994-650818
Direccion de correo electronico*: municipiosparaguay@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 202 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 40 días para el 2.023 90 días para el 2.024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Octubre 2023, Febrero 2.024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2.023, Julio 2.024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 135.744.000 para el 2.023 243.208.000 para el 2.024	
Precio referencial por plato*: Gs. 14.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Ing. Victor Raúl Nardelli
Intendente

**Son campos obligatorios*

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

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

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

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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: E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media: Bach. Científico		Educación Media: Bach. Técnico-Profesional		Educación Inclusiva		Educación Permanente		Fuente de Financiación
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	513.005	3.978	Esc. Bás. N°1.875 San Jose Obrero	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 14 Tobatiry	Rural	2	1	10	19											FONACIDE
2	513.008	3.981	Esc. Basc N°5.052 Santa Rosa de Lima	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Linea 17 Tobatiry	Rural	2	3	17	16											FONACIDE
3	513.016	3.991	Esc. Bas. N°5053 Cabo 1 Severiano Denis Melgarejo	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 8 Tobatiry	Rural		5	8	19											FONACIDE
4	513.006	3.979	Esc. Bas. N°1406 San Miguel	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 22 Tobatiry	Rural		2	10	7											FONACIDE
5	513.016	3.989	Esc. Bas. N°1409 San Rafael	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 6 Tacuary	Rural	1	2	5	6											FONACIDE
6	513.011	3.984	Esc. Bas. N°5050 Virgen de Fatima	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 8 Tobatiry	Rural			7	15											FONACIDE
7	513.015	3.988	Esc. Bas. N°2649 Kalupyry	Oficial	Caaguazú	R.I. 3 Corrales	Calle 16 Plann	Rural	1	4	18	22											FONACIDE
							Sub total		6	17	75	104											
						Total general			202														

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión [illegible] de las personas y la sociedad.

Ing. Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

Municipalidad de R.I. 3 Corrales Intendencia

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * REPÚBLICA DEL PARAGUAY

2

P104/21

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

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

6. Menú Cíclico

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Unidad de Gestión de PAE

Bios 21

Municipalidad de R.I. 3 Corrientes – Intendencia

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

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

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

Lic. María Verónica Ana
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

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.

Municipalidad de R.I. 3 Corrales
Intendencia

Ing Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

7. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

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

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

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

MENU 3: CALDO DE POROTO CON FIDEO

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

MENU 4: ESTOFADO DE POLLO CON PAPA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Papa	200g	134 g	
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60g	52g	- Limpiar el pollo cejarlo libre de hueso y piel. Cortar en
	Tomate	60 g	59 g	porciones iguales.
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
257 kcal	Cebolla	20 g	18 g	- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate,
	Locote	10 g	8 g	luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir
Peso por porción:	Arveja	5 g	5 g	los ingredientes.

Ing. Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

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

MENU 5: GUISO DE ARROZ CON CARNE

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne magra	60g	52g	
	Tomate	70g	69g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Arroz	45g	45g	
Energía: 340 kcal	Cebolla	15g	14g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Peso por porción:	Ajo	0,5g	0,5g	- Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

MENU 6: PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPAS

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Picadito de pollo			
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Picadito de pollo:
	Tomate	60 g	59 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Energía: 285 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Perejil o cilantro	5g	5g	
Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré	Aceite	3 m	3 ml	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	

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

MENU 7: POLENTA CON SALSA DE CARNE

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne**			Salsa de carne
	Tomate	70 g	60 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellarla carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregarlos vegetales sin el tomate.
	Cebolla	10 g	9 g	- Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Locote	10 g	8 g	- 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.
	Aceite	3 ml	3 ml	Polenta.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable	200 m	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 m	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

MENU 8: CALDO DE POROTO CON ARROZ

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

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

MENU 9: TALLARIN CON SALSA DE CARNE

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

MENU 10: SALSA DE POLLO CON ARROZ

Lic. María Verónica Ana
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo**			Salsa de pollo:
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Arroz
	Arroz			- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Arroz	45 g	45 g	- Revolver y agregar agua caliente.
	Aceite	2 ml	2 ml	- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADAS

ENSALADA 01: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

ENSALADA 02: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.

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

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 ciencia.

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0,5 g	19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

ENSALADA 03: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

ENSALADA 04: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

ENSALADA 05: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 19 g 9 g 3 ml	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

ENSALADA 06: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

ENSALADA 07: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

ENSALADA 08: TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

ENSALADA 09: REPOLLO, PEPINO, ZANAHORIA

Lic. María Vergara J. Nutricionista Reg. Prof. Nº 328

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

Pdo 14/21

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. María Verónica Trulot
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3230

ENSALADA 10: REMOLACHA, TOMATE, CEBOLLA

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRES

POSTRE 01: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA

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

POSTRE 02: TURRON DE MANI

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

POSTRE 03: FRUTAS CITRICAS				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

POSTRE 04: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.

POSTRE 05: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

POSTRE 06: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

POSTRE 07: TURRON DE MANI				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Lic. María Verónica Andorri
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

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

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

Intendencia

Fio 16/21

POSTRE 08: FRUTAS CITRICAS				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
POSTRE 09: DULCE DE MEMBRILLO/BATATA				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
POSTRE 10: FRUTA DE ESTACIÓN - BANANA				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. María Valeria Jiménez Rodríguez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3200

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	8,08	7,272	8,08	7,272	30,704	199,576
Ajo	kg	0,505	0,505	0,505	0,505	2,02	13,13
Almidón de maíz	kg	1,01	0	1,01	0	2,02	13,13
Arroz	kg	13,13	12,12	13,13	12,12	50,5	328,25
Arveja en granos	kg	1,01	0	1,01	0	2,02	13,13
Azúcar	kg	2,02	0	2,02	0	4,04	26,26
Banana	kg	66,66	22,22	22,22	80,44	191,54	1245,01
Batata	kg	0	0	0	0	0	0

Intendencia

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

Barrita de maní	kg	6,06	6,06	6,06	6,06	24,24	157,56
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,0404	0	0,0404	0	0,0808	0,5252
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	24,24	24,24	24,24	24,24	96,96	630,24
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	18,18	21,21	18,18	21,21	78,78	512,07
Cebollita de hoja	kg	1,01	1,01	1,01	1,01	4,04	26,26
Choclo	kg	2,02	0	2,02	0	4,04	26,26
Clavo de olor	kg	0	0,0404	0	0,0404	0,0808	0,5252
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	6,06	0	6,06	12,12	78,78
Dulce de membrillo	kg	6,06	6,06	6,06	6,06	24,24	157,56
Fideo	kg	3,03	8,08	3,03	8,08	22,22	144,43
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	8,08	8,08	8,08	8,08	32,32	210,08
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	10,1	0	10,1	20,2	131,3
Laurel	kg	0,0808	0,1616	0,0808	0,1616	0,4848	3,1512
Leche entera	l	24,24	10,1	24,24	10,1	68,68	446,42
Lechuga	kg	0	6,06	0	6,06	12,12	78,78
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	10,1	10,1	10,1	10,1	40,4	262,6
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	52	52	338
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	1,01	0	1,01	2,02	13,13
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	36,36	36,36	36,36	16	125,08	813,02
Orégano	kg	0,101	0	0,101	0	0,202	1,313
Papa	kg	40,4	40,4	40,4	40,4	161,6	1050,4
Pechuga de pollo	kg	24,24	24,24	24,24	24,24	96,96	630,24
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1,01	0	1,01	2,02	13,13
Pepino	kg	8,08	8,08	8,08	8,08	32,32	210,08
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	6,06	6,06	6,06	6,06	24,24	157,56

Lic. María Victoria Avalos D.
Nota conforme
Reg. Prof. Nº 3200

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

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

Folio 8/21

Queso	kg	8,08	9,09	8,08	9,09	34,34	223,21
Repollo	kg	12,12	6,06	12,12	6,06	36,36	236,34
Remolacha	kg	16,16	14,14	16,16	14,14	60,6	393,9
Sal yodada	kg	1,111	1,313	1,111	1,313	4,848	31,512
Tomate	kg	65,65	71,71	65,65	71,71	274,72	1785,68
Zanahoria	kg	22,22	28,28	22,22	28,28	101	656,5
Zapallo/calabaza	kg	24,24	12,12	24,24	12,12	72,72	472,68

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

Lic. María Verónica Avalos D. Nutricionista Reg./Prof. Nº 3290

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para laverificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.-
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

Lic. María Verónica Avalos D. Nutricionista Reg./Prof. Nº 3290

Municipalidad de R.I. 3 Corrientes

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Ing. Víctor Raúl Nardelli R.
Intendente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles

Ing Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

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.

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3230

Firma del Intendente
Ing. Victor Raúl Nardelli
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Ávalos Dimitropulos

Municipalidad de R.I. 3 Corrales
Intendencia

Ing Victor Raúl Nardelli R.
Intendente

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY