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

Nota DAE N°: 511/2020 Asunción, 05 de mayo de 2020

Señora
MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ, Intendente
Municipalidad de Ybycui
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Ybycui ,en fecha 04 de mayo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 79.172; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 42(cuarenta y dos).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
08	339	2020	30	Lunes a Viernes	Alimentos Preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Ybycui ; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

La presente autorización tiene una vigencia de 45 (cuarenta cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

P/A

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	**Distrito*: YBYCUI**
Dirección del local de la Municipalidad*: GRAL. BERNARDINO CABALLERO ESQ. TTE. GOIBURU	**N° de Tel*: 0534-226396**
Nombre del Intendente*: MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ	
N° de teléfono de línea baja*: 0534226396	**N° de celular: 0981419372**
Dirección de correo electrónico*: muniuoc_oficial@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Ingrid Dahiana Herken Espinola	
N° de Registro Profesional* 1092	**N° de celular: 0981-718995**
Dirección de correo electrónico*:idahiana03@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 339 (trescientos treinta y nueve)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 30 (treinta)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 11 de mayo de 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 11 de junio de 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 127.125.000.-	
Precio referencial por plato*: 12.500.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) porciento *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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Educación y Ciencias
Alimentación Escolar
Gestión de Paz

Folio 1

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios												
			E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1°, y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educ n Perm nt
									Bach.Científico		Bach. Técnico -Profesional				
			H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H
6347	Esc. Bas. N° 1570 Moises Santiago Bertoni	Bolicho cue	1	1	11	9									
6380	Esc. Bas. N° 5388 Padre Shinji Nakayama	Isla Kaa	5	1	8	9									
6382	Esc. Bas. N° 2203 San Jose	Mbocaya Pucu	1	2	20	14									
6346	Esc. Bas. Nº 931 Emilia Concepcion Duarte	Carbon Cue	1	0	12	6									
6337	Esc. Bas. Nº 899 Robert F. Kennedy	Rincon Guazu	15	13	17	18									
6369	Esc. Bas. Nº 5397 Francisco Solano Mereles	Palacio Cue	1	4	8	10									
6379	Esc. Bas. Nº 5401 Miguel Dario Arias	Ciudad	10	7	39	33									
6394	Esc. Bas. Nº 5389 Santa Teresita	Ciudad	10	12	25	21									
		Sub total	44	40	140	115									
		Total general	84		255										

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

folio 21

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 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		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

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.

Folio 3

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori - vori de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

Folio 4

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Postre	Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Guiso de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos salsa + 170 gramos polenta

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de Pol. y Prog.

folios

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

porción en gramos		Puré				
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación "Banana"	Barra de maní	Naranja	Dulce de calabaza	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.

7. Recetario del menú cíclico

Tabla 1: Recetario estandarizado de platos principales en porciones de servido para la edad escolar.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción:	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos peuqeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Cebolla		10 g	
	Locote	10 g	8 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una antes en agua caliente.
	Aceite	10 g	5 ml	
	Ajo	5 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5	0,5 g	
	Agua potable	0,5	c/n	

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Dias
Intendenta Municipal Ybycuí
Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Asunción - Paraguay

Folio 6

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

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos		c/n		
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0 5 g 0,2 g c/n	52 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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)
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

folio 7

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

Nivel inicial: 70 g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100 g salsa + 250 g polenta Adolescentes: 130 g salsa + 315 g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada			**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo 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 el queso y orégano.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento:	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria	 60 g 60 g 20 g 15 g	 42 g 59 g 16 g	Salsa de pollo Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

folio 8

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

1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo240 gramos Edad escolar: 100g salsa + 120g fideo Adolescentes: 130g + 150g fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate 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; cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori – vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme salsa roja, agregar agua caliente, 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 de 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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.

Municipalidad de Yoyoui
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yoyoui

folio 9

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

				Apagar el fuego y agregar el orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo 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 el queso y orégano.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Municipalidad de Yhyeui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhyeui

Dirección de Gestión de PAE

Folio 10

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

Adolescentes: 380 gramos				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción de 200 g **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltera la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodad. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodad y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Dirección de Gestión de PAE Escolar

Folio 11

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

Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré. Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré. Adolescentes: 130 g picadito + 200 g puré	cilantro			fuego fuerte cuidando que no se quede líquido. Agregar agua si es necesario
	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	
	Puré de papas			**Puré de papas** Lavar. Cortar y pelar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 g	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodad	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo	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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
Rendimiento: 1 porción.	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Energía: 271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos. Edad escolar: 350 gramos. Adolescentes: 440 gramos.	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 120

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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)

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa, +175g polenta Edad escolar:	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta**	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta**

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de PAE

folio 13

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

100g salsa +250g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315 g polenta	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo 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 el queso y orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta

Intendencia Municipal Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 14

292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 60g fideo Edad escolar: 100g salsa +120g fideo Adolescentes: 130g + 150g fideo	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	c/n 40 g 0,5 g c/n	c/n	que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de PEI

Folio 15

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 260 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el 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.

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 0,5 g c/n	69 g 40 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estènblandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepcionalmente lenteja), deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural 0 1 hora antes en agua caliente.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dirección de Gestión de Pedidos

Fo/10.16

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

Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 350 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Ybycuí

Folio 17

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

salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170 g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g 315g polenta	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodad	60 g 70 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 69 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las calles demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estèn listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.

Tabla 2. Recetario estandarizado de ensaladas en porciones de servicio único independiente del nivel escolar.				
Ensalada	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar, 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.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 18

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

Ensalada 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml c/n	24 g 20 g 8 g 3 ml c/n	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodad 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
Ensalada 3 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 45 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallarla zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 4 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción:**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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 del mismo.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 19

50 g				
Ensalada 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 8 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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 28 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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

Municipalidad de Yaycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

Folio 20

porción: 55 g				
Ensalada 8 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 21

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

Peso por porción: 50 g				
Ensalada 11 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60g**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezcla 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 12 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Ensalada 13 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal**	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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 22

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

Peso por porción: 55 g				
Ensalada 14 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 15 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 23

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Ensalada 16 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso porporción 65 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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 17 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción 50 g**	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 del mismo

Folio 24

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Ensalada 18 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción 50 g**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PNE

folio 25

Municipalidad de Yaycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

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

Ensalada 20 **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, rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Folio 26

Observaciones:

- Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 vegetales. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.
- Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Municipalidad de Ybycuí · Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

- Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).
- En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.
- Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contengan repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Tabla 3. Recetario estandarizado de postres en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 3 **Crema** **Rendimiento: 1 porción**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	Separar 25 ml 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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 207

Energía: 110 kcal **Peso por porción: 60 g**	Vainilla o canela	c/n	c/n	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 frio.
Postre 4 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 5 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Naranja	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción**	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 28

Energía: 62 kcal				
Postre 7 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 9 **Dulce de mamòn o de calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción:**	Mamòn Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamòn y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamòn con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estèn listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

folio 29

50 g				
Postre 10 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11 **Naranja** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 12 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13 **Crema** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **110 kcal**	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	Separar 25 ml 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),

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

folio 30

Peso por porción: 60 g	Vainilla o canela	c/n	c/n	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
Postre 14 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 15 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 16 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

folio 31

63 kcal				
Postre 17 **Barra de maní** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal**	Alimentos a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 18 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

folio 32

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Postre 19 **Dulce de mamón o de Calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Dulce d mamón o calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir
Postre 20 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Observaciones:

- Cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada debera entregar las mismas a lainstitución educativa limpias y sanitizadas. En el caso especifico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.

Folio 33

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

- Cuando el postre corresponda a banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Sedebecompletar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

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

Folio 34

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Pai Ibebuy y Humaitá
Edificio Planeta Azul, Ofic. Piso/Telef.: (595121 454 www.mec.gov.py
int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Año 2019

Insumos por día y tabulación educativa se debe especificar la cantidad de comensales con tabulación educativa, aplicada. Internacionalmente la cantidad de insumo por día según el menú y también por semana en la siguiente hoja

Institución Educativa:

Nº de comensales: 49

| Platos actual | Semana 1 | | |

Año: 2020

Matriz por comensal: se debe agregar el menú con la cantidad de insumos para un estudiante por día.

Matriz alfine 1. En base a las recetas estandarizadas.

| | | Semana 1 | | |

Año: 2020
Institucion Educativa: 8
Nº de comensales: 339
N° de meses del proyecto: 1

Insumo	Unidad de	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO	COSTO DEL MES
Aceite	l	12.88	12.88	12.88	11.36	16,950.85	16,950.85	169,508,475.00
Ajo	kg	0.85	0.85	0.85	0.85	1,149.21	1,149.21	57,460,500.00
Almidón de maíz	kg	1.70	0.00	1.70	0.00	1,149.21	1,149.21	#¡DIV/0!
Arroz	kg	22.04	20.34	22.04	0.00	21,834.99	21,834.99	#¡DIV/0!
Arveja en granos	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Azúcar	kg	3.39	3.39	3.39	0.00	3,447.63	3,447.63	#¡DIV/0!
Banana	kg	74.58	74.58	74.82	74.58	101,210.92	101,210.92	#¡DIV/0!
Batata	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Berro	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra *	kg	37.97	40.68	37.97	40.68	53,323.34	53,323.34	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra molida **	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Cebolla de cabeza	kg	23.73	28.82	23.73	27.12	35,050.91	35,050.91	#¡DIV/0!
Cebollita de hoja	kg	0.00	0.17	0.00	1.70	632.07	632.07	#¡DIV/0!
Crema de leche	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Dulce de batata	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Dulce de mamón	kg	0.00	16.95	0.00	27.12	14,939.73	14,939.73	#¡DIV/0!
Fideo	kg	5.09	15.26	5.09	27.12	17,812.76	17,812.76	#¡DIV/0!
Harina de maíz	kg	13.56	13.56	13.56	13.56	18,387.36	18,387.36	#¡DIV/0!
Harina de trigo	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Laurel	kg	0.20	0.14	0.20	0.20	252.83	252.83	#¡DIV/0!
Leche entera	l	40.68	16.95	40.68	16.95	39,073.14	39,073.14	#¡DIV/0!
Lechuga	kg	20.34	20.34	20.34	20.34	27,581.04	27,581.04	#¡DIV/0!
Lentejas	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Locote	kg	16.95	16.95	16.95	16.95	22,984.20	22,984.20	#¡DIV/0!
Locro	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

María Del Carmen Benitez Díaz
Intendenta Municipal Yby-yaú

Intendencia

Folio 37

Mandarina	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Mandioca	kg	0.00	0.00	0.00	67.80	22,984.20	22,984.20	#¡DIV/0!
Maní	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Manzana	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Melón	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Miel de abeja	l	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Miel de caña o negra	l	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Naranja	kg.	98.31	122.04	98.31	61.02	128,711.52	128,711.52	#¡DIV/0!
Orégano	kg	0.17	0.34	0.17	0.00	229.84	229.84	#¡DIV/0!
Papa	kg	0.00	67.80	0.00	67.80	45,968.40	45,968.40	#¡DIV/0!
Pechuga de pollo	kg	40.68	47.46	40.68	40.68	57,460.50	57,460.50	#¡DIV/0!
Pera	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Perejil	kg	0.00	1.70	0.00	1.70	1,149.21	1,149.21	#¡DIV/0!
Pepino	kg	20.34	20.34	20.34	27.12	29,879.46	29,879.46	#¡DIV/0!
Pescado sin hueso ni piel	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Piña	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Pomelo	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Poroto	kg	10.17	6.78	10.17	6.78	11,492.10	11,492.10	#¡DIV/0!
Queso	kg	10.17	13.56	10.17	10.17	14,939.73	14,939.73	#¡DIV/0!
Repollo	kg	20.34	20.34	20.34	10.17	24,133.41	24,133.41	#¡DIV/0!
Remolacha	kg	10.17	10.17	10.17	0.00	10,342.89	10,342.89	#¡DIV/0!
Sal yodada	kg	1.70	1.86	1.70	1.59	2,321.40	2,321.40	#¡DIV/0!
Tomate	kg	103.40	113.57	103.40	138.99	155,717.96	155,717.96	#¡DIV/0!
Zanahoria	kg	37.29	30.51	37.29	30.51	45,968.40	45,968.40	#¡DIV/0!
Zapallo/calabaza	kg	20.34	20.34	20.34	0.00	20,685.78	20,685.78	#¡DIV/0!

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 33

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	ntrol del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
9.2. Plan de capacitaciones	apacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. mpresa 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. 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. unicipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 39

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

	y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este item se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

a. Si la modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:

Recepción:

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

Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las caracteristicas de las mismas así 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.

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.

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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 40

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

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.

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 escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar sera realizada en la institucion 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

Folio 41

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

Firma del Intendente: _____
Aclaración: María del Carmen Benítez Díaz
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración:

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1032

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de Recursos

Folio 421