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

Asunción, 29 de junio de 2021.

Nota DGBE N° 343/2021

Señor
Silvio Andrés Peña, Intendente
Municipalidad de Emboscada
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Emboscada, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 129.008 de fecha 08 de junio de 2021, 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 ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 330/2021*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PARAGUAY

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595 21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

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° 443 /2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA - CORDILLERA**

Objeto : **REMITIR INFORME DE EVALUACIÓN DAE N° 330/2021.**

Fecha : 29 de junio 2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 330/2021 referente a la **AUTORIZACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA,** expediente xilema N° 129.008 de fecha 8 de junio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°
Recibido por: Robert Gayoso
Fecha: 29/06/21 Hora: 14:48

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N° 318 /2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar.

Fecha : 28 de Junio de 2021.

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE EMBOSCADA.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 330 / 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE Nº 330/2021 referente a la Autorización del proyecto de almuerzo escolar presentado por la Municipalidad de Emboscada, según expediente Nº 129.008 de fecha 08 de junio de 2021.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimntación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
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 DGPAE N° 318 /2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar.

Fecha : 28 de Junio de 2021.

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DEL MUNICIPIO DE EMBOSCADA.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 330 / 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE Nº 330/2021 referente a la Autorización del proyecto de almuerzo escolar presentado por la Municipalidad de Emboscada, según expediente Nº 129.008 de fecha 08 de junio de 2021.

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

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N°330 /2021

1. Antecedentes

El Sr. **SILVIO ANDRES PEÑA**, Intendente de la Municipalidad de Emboscada, departamento de Cordillera presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 129.008 de fecha 08 junio de 2021.

2. Consideraciones técnicas

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**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	✓	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	✓	
10.3	Indicaciones generales	✓	
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar	✓	

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 2[illegible]

129008/CNBO

Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 2647

Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos		
10.2	Mecanismos de almacenamiento		
10.3	Mecanismos de higiene		
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración		
10.5	Mecanismos de distribución		

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 35 (treinta y cinco), y teniendo en cuenta la **Ley N° 5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
05	1.287	2021	31	Lunes a Viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.

Lic. Nutricionista: Claudia Benítez
Registro Profesional N°:2.647
Fecha: 28/06/2021.

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

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

P/A

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Municipalidad de Emboscada

Gobierno Democrático Municipal "Puertas Abiertas"

Colón y Pa'i Prieto – Tel.:+595529-20025 - email: muniemboscada@hotmail.com

Misión: "Somos un órgano de gobierno local que busca el desarrollo sustentable de su población, a través de la provisión de servicios eficientes con una gestión transparente e inclusiva, la interacción entre municipios vecinos, el gobierno departamental y el nacional".

MENSAJE IM N° 116 /2021

Emboscada, 07 de junio de 2021.

SEÑORA
SR, HUGO TINTEL
DIRECTOR GRAL. DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

Por la presente nos dirigimos a Usted, con el objeto de remitir e informar sobre el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP, para la Municipalidad de Emboscada. El mencionado programa en el Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal año 2021, que se detallan en el siguiente cuadro:

2. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*:Cordillera	Distrito*: Emboscada
Dirección del local de la Municipalidad*: calle Colon esq. Pa'i Prieto	N° de Tel*: 0529 20025
Nombre del Intendente*: Silvio Andrés Peña Saldívar	
N° de teléfono de línea baja*: 0529 20025	N° de celular: 0981 538 401
Dirección de correo electrónico*:uoc_muniemboscada@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Johana Lezcano	
N° de Registro Profesional*: 3531	N° de celular: 0985830281
Dirección de correo electrónico*: johalezcano@hotmail.com	
3. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar por servicio de plato servido	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1287 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:31 (treinta y un) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: julio 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:agosto 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 537.758.126.- (quinientos treinta y siete millones setecientos cincuenta y ocho mil ciento veintiséis)	
Precio referencial por plato*: 13.900	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 %	

Debido a las cantidades de alumnos/as beneficiarios y presupuesto general municipal destinado para el almuerzo/cena escolar. Causa efecto directamente y proporcionalmente a la cantidad días que se realizara el servicio.

Sin otro motivo en particular, aprovechamos la oportunidad para saludarla atentamente

FRANCISCO JAVIER CUEVAS ORTIZ

SILVIO ANDRES PEÑA SALDIVAR

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 129008
Recibido por: Miguela Fernandez
Fecha: 08/06/21 Hora: 11:01

1/3

Municipalidad de Emboscada

Gobierno Democrático Municipal "Puertas Abiertas"

Colón y 25 de Mayo – Tel. [illegible] – email: muniemboscada@hotmail.com

Misión: "Somos un órgano de gobierno local que [illegible]"

MENSAJE IM N° 154 /2021

Emboscada. 25 de junio de 2021.

SEÑORA
SR. HUGO TINTEL
DIRECTOR GRAL. DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

Por la presente nos dirigimos a Usted, con el objeto de remitir e informar sobre el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP, para la Municipalidad de Emboscada. El mencionado programa en el Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal año 2021.

Debido a las cantidades de alumnos/as beneficiarios y presupuesto general municipal destinado para el almuerzo/cena escolar. Causa efecto directamente y proporcionalmente a la cantidad días que se realizara el servicio. Por tanto la Municipalidad no cobre la totalidad del año lectivo.

Por este motivo la Municipalidad solicito un acta de conformidad en fecha 15 de junio del corriente a los directores/as de las instituciones educativas beneficiadas con el presente proyecto. El mencionado documento no tuvo el respaldo de los directores en su totalidad negándose en firmar el acta de conformidad.

Que, debido a la burocracia y al escaso recurso presupuestario, financiero y la intención de la Intendencia Municipal de llegar a todos los matriculados/as registrados en la micro planificación, apela a buena predisposición que le caracteriza en solicitar la aprobación del proyectos para el servicio de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal año 2021, a efectos de continuar con los procesos licitatorios.

Sin otro motivo en particular, aprovechamos la oportunidad para saludarlo atentamente

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA – Secretaría

INTENDENCIA MUNICIPAL – EMBOSCADA

Prof. Francisco J. Cuevas Ortiz
Secretario General

Sr. Silvio Andrés Peña Saldívar
Intendente Municipal

2|37

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 el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*:Cordillera	**Distrito*: Emboscada**
Dirección del local de la Municipalidad*: calle Colon esq. Pa'i Prieto	**N° de Tel*: 0529 20025**
Nombre del Intendente*: Silvio Andrés Peña Saldívar	
N° de teléfono de línea baja*: 0529 20025	**N° de celular: 0981 538 401**
Dirección de correo electrónico*:uoc_muniemboscada@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Johana Lezcano	
Nº de Registro Profesional*: 3531	**N° de celular: 0985830281**
Dirección de correo electrónico*: johalezcano@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar por servicio de plato servido	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1287 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 31 (treinta) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: julio 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:agosto 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 537.758.126.- (quinientos treinta y siete millones setecientos cincuenta y ocho mil ciento veintiséis)	
Precio referencial por plato*: 13.900	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 %	

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldívar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

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

3/37

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

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	306002	2445	Escuela Básica N° 165 Don Andrés Ferreira Guerrero	Barrio Rafael de la Moneda	139	136	350	296											30 – 03 Fonacide
2	306011	2454	Escuela Básica N° 14961 Luz Isabel Abente de Barrail	Barrio Kanduy	12	8	34	22											30 – 03 Fonacide
3	306012	2456	Centro de Recursos para la Educación Permanente N° 3	Barrio Nazareth	18	18													30 – 03 Fonacide
4	306006	2449	Escuela Básica N° 5101 San Francisco Solano	Compañía Isla Jobai	2	1	3	4											30 – 03 Fonacide
5	306050	17235	Escuela Básica N° 8162 Don Jacinto Raúl Peña Silva	Compañía 6 de Enero	42	44	73	85											30 – 03 Fonacide
				Sub total	213	207	37	26											
				Total general	213	207	37	26	1287										

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

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

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**
	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	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vori de carne	Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Sopa de verduras con sopa paraguaya
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	120 gramos	200 gramos	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	150 g de sopa de verduras + 100 g de sopa paraguaya
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	300 gramos	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	200g de sopa de verduras + 140 gr de sopa paraguaya
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamón	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

INTENDENCIA MUNICIPAL
Ernesto Ayala Saldivar
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

5/37

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

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	70 gr salsa + 80 gr fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gr fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So'o Apu'a	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Locro	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Chupín de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con verduras y fideo
...ad por ...ración en ...gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gr salsa + 100 gr de arroz	240 gramos	200 gramos	240 gramos

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.

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

6137

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

	Edad Escolar	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (Banana)	Banana con miel

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

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 Kcal** **Peso por porción:** **<u>Educación Inicial</u>** 240 gr **<u>Edad Escolar:</u>** 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Harina de Maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Orégano Ajo Sal Yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales, lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar agua potable caliente, laurel, continuar la cocción por 10minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo Cocinas hasta que salgan a la

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

7|37

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

				superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 46 Kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	27 gr 19 gr 9 gr 3ml 0,5	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños . Lavar y cortar en trozos 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 potable helada

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo	Papa Tomate Pechuga de	200gr 70 gr 60 gr	134 gr 69 gr 42 gr	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel cortar en trozos. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas

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

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

Silvia Vera Saldivar
Encargada Municipal

8/37

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 275 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 120 gr **Edad escolar** 180 gr	pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente Retirar del horno y servir

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Mamón **Rendimiento: 1 porción** **Energía :99 Kcal** **Peso por**	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	102 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	Lavar, pelar, 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 listo por

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Intendente Municipal

9/37

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

porción: 50gr				aproximadamente 40 minutos, llevar a enfriar, servir

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía :317 Kcal** **Peso por porción** **Nivel inicial** 200 gr **Edad Escolar** 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 g 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos, incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente por 15 minutos más. Por último, agregar la cebolla de hoja **Observación:** si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 42 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar el sabor de las mismas

Postres

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOCADA
Intendente Municipal

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

10/37

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía :62 Kcal** **Peso por porción:130 gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 337 Kcal** **Nivel inicial:** **Peso por porción:** 70 gramos salsa + 80 gramos fideo **Edad Escolar** 100 gramos de salsa+ 120 gramos de fideo	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 0,5 gr c/n	60 gr 52 gr 16 gr 14 gr 9 gr 5 ml 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 0,5 gr c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños, sellar la carne en aceite y ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablande, luego agregar tomate y laurel, posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable agregar sal yodada y cocinar por 8/ 10 minutos hasta que este al dente Servir con la salsa

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

Folio 9

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

		Bruto	Neto	
Ensalada de hortalizas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 gr** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales, colocar en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar el sabor de las mismas

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía :63 Kcal** **Peso por porción:104 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Sopa de verduras con sopa paraguaya **Rendimiento:**	**Sopa de verduras** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Py	 80 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr	 42 gr 16 gr 14 gr 8 gr 10 gr	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar en trozos los vegetales. Cocinar con agua potable y sal yodada Cocinar hasta que lo mismo esté tierno. Procesar la preparación (licuar) y agregar el queso

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.

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

12137

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: 363 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 150 gr de sopa de verduras+ 100 gr de sopa paraguaya **Edad escolar** 200 gr de sopa de verduras + 140 gr de sopa paraguaya	Sal yodada Agua potable **Sopa Paraguaya** Huevo Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 ml 25 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 gr 23 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	**Sopa Paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, queso py en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie esta dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio Obs: 50 g de huevo representa una unidad

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :40 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: El repollo una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Julio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Jefa de Despacho

Folio 11

13/37

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial**: 70 gr de salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz **Edad escolar** 100 gr de salsa (bolitas)+ 130 gr de arroz	**Albóndigas de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Albóndigas:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo Mezclar el pollo con galleta molida, sal yodada y ajo. amasar bien la mezcla Formar la albóndiga de tamaño uniforme. Reserve **Salsa:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceita. Luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas laurel y el agua hervida hasta cubrir todas las preparaciones. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que esten listos.

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL
Silvia A. Peña Saldivar
EMBOSCADA Intendente Municipal

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

14137

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

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 Kcal **Peso por porción:**50 gr	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 70 gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

10/37

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

Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gr **Edad escolar:** 350 gr	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate zanahoria, locote y ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismos estén tiernos, incorporar el poroto y agua potable caliente, una vez blando, agregar el zapallo. Añadir la relación de fideo, retirarla preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso antes de server el plato Observación: si utilizar la legumbre seca, deberá ser remojada 1 día antes en agua potable temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:39 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

16/37

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

Energía:63 kcal **Peso por porción:70 gr**				

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 363 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 170 gr **Edad escolar** 250 gr	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 59 g 14 g 8 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, lavar la mandioca, cortarla en el medio en trozos similar y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna dejar libre de ligamento y cortar en trozos 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 trozos pequeños y cocinar por 5 minutos Agregar agua potable caliente si es necesario

Ensaladas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:39 Kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvino A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 15

17/37

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

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **64 Kcal** **Peso por porción:** **100 g**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 292 Kcal** **Peso por porción** **<u>Nivel inicial</u>** 70 gr salsa + 80 gr de fideo **<u>Edad escolar</u>** 100 gr de salsa+ 120 gr fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 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	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 40 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños, pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sallar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y el laurel Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar aproximadamente por 8 a 10 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de coccion.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gral. de Estado

12/37

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

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:38 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 19 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 61 kcal** **Peso por porción:132 gr**	Naranja	180 gr	132 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:297 Kcal** **Peso por porción: Nivel inicial**	Carne vacuno magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas, molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos Agregar el agua potable, la carne molida, zapallo, zanahoria, sal yodada y el arroz Revolver lentamente, hasta que la

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

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

19/57

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

240 gr **Edad escolar** 350 gr	Sal yodada Agua potable	0,5 gr c/n	0,5 gr c/n	preparación este totalmente cocinada Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Hortaliza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:52 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en trozos pequeños, lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So`oapu`a	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejar libre de ligamento y grasa Molinar y reservar

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Rojas Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

20137

Folio 18

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:**306 kca **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gr **Edad escolar** 350 gr	Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	60g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mezclar la carne molida con la harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar las esperas Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos esten tiernos Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :42 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos 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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 63kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

21/37

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

Peso por porción:70 gr				

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:339 kcal** **Nivel Inicial** **Peso por porción:170 gr** **Edad escolar** **Peso por porción: 250 gr**	**Revuelto de mandioca** Mandioca Huevo Queso Py Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 200 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 grr 0,5 g c/n	 116 gr 50 gr 20 gr 18 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Mandioca** Pelar, lavar la mandioca, cortar en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que esten tiernos, incorporar la mandioca previamente cocinada y cortada en trozos pequeños Agregar huevo, sal, sal yodada y queso Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagula). OBS: *50 gr de huevo corresponde a 1 unidad.

Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :38 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

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

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

Silvio A. Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Folio 20
22137

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

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía :343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 240 gr **Edad Escolar** 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua potable caliente. Una hora antes de empezar la preparación Desechar el agua de remojo Pelar, lavar y picar los vegetales Reservar. Cortar la carne en trozos iguales y reservar Saltear tomate, cebolla y locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la coccion 15 minutos aproximadamente. Por ultimo, agregar cebollita de hoja/ cilantro

Ensaladas

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Pérez Saldivar
Intendente Municipal

21

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

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

23137

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 79 kcal** **Peso por porción:30 gr**	Dulce de membrillo	30gr	30gr	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 g	134 gr 42 gr 59 gr 16 g 18 g 8 g 5 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate , cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

24/37

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

Energía :257 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad escolar:** 300 gr	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 g c/n	5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 gr c/n	los ingrediente con agua potable caliente y cocinar hasta que esten tiernas, por ultimo agregar las papas, una vez lista apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :46 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar la remolacha en agua potable y cocinar. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir OBS: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

Folio 23
25/37

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

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 348 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad Escolar:** 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blanda, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más, por último, agregar la cebolla de hoja Obs: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lentejas) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable caliente

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:40 kcal** **Peso por porción:60 gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales, colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite, Servir OBS: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Silvio Aguero Valdivar
Intendente Municipal

96/31

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

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía :62 kcal** **Peso por porción:130 gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:297 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 240 gr **Edad Escolar** 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamento y grasa. Molinar y reservar Lavar pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable y cocinar. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Rubio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 25
27/37

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

Energía :52 kcal **Peso por porción:55 gr**				Servir Observaciòn: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Energía:304 kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel Inicial</u>** 70 gr de salsa+ 100 gramos de arroz **<u>Edad Escolar</u>** 100 gramos de salsa + 130	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Py Aceite Ajo	 70 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbre** Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote y cocinar hasta que lo mismo esten tiernos Incorporar el poroto con el agua potable caliente y cocinar hasta que esten listo **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite, agregar el arroz y sal yodada revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Paraguay y server

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

27/37

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

gramos de arroz	Sal yodada Agua potable	0,5 gr c/n	0,5 gr c/n	Observación: si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente La cantidad de agua potable caliente que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:40 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los 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 potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía :62 kcal** **Peso por porción:130 gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL
Emilio A. Peña Saldívar
Secretario Municipal

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

29/37

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 275kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 120 gr **Edad escolar** 130 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales, las hojas verdes picadas En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado, llevar nuevamente al horno por 5 minutos aproximadamente Retirar del horno y servir.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo	Dulce de membrillo	30gr	30gr	Servir el dulce.

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

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

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Ivo A. Pereira Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

Fol 028
30/31

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:79 Kcal**				

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad Escolar** 300 gr	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	52gr 69 gr 45 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver, agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande en arroz (15 minutos aprox)

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodad	30gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite, servir

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA
Lic. R.A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 029
31/37

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

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción: 70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:254 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gr **Edad escolar** 350 gr	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g C/ n	Limpiar el pollo, dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar, los vegetales, saltear el pollo con el aceite. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal, yodada y laurel, cocinar hasta que esten tiernas Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

INTENDENCIA MILITAR EMBOSCADA
Silvio E. Peña Saldivar
Intendente Militar

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

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

101030
32/37

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

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía :97 kcal** **Peso por porción: 82 gr**	Banana Miel	110 gr 12 gr	70 gr 12 gr	Lavar, pelar la fruta, cortar en rodajas agregar en una compotera o taza con la miel Servir

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar NO APLICA

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	0	0	0	0	0	0
Ajo	kg	0	0	0	0	0	0
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0

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.

INTENDENCIA MUNICIPAL
Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

33/37

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

Arroz	kg	0	0	0	0	0	0
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	0	0	0	0	0	0
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0	0	0	0
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	0	0	0	0	0	0
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
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	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

34/37 fol. 032 a

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

Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	0	0	0	0	0	0
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	0	0	0	0	0	0
Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
Plan de Monitoreo	• El Equipo de Gestión Institucional - EGI, integrada por el/la Director/a, un representante Docente, un representante de Padres/Madres, y un representante de alumnos/as, serán los responsables de "Velar por la correcta provisión de la Alimentación Escolar en su Institución educativa", donde las funciones del mismo serán los siguientes: - Podrán participar en todos los procesos tanto de recepción, preparación, manipulación e higiene y distribución correcta del menú establecido. - El EGI/EGCI tendrán la responsabilidad de monitorear la distribución correcta de las porciones según el menú establecido y la entrega equitativa de los alimentos a cada alumno de la institución Educativa. - El EGI/EGCI deberán dar la debida importancia al buen uso de los bienes que pertenecen a la Institución y que están en directa relación con la implementación de la alimentación escolar. Asimismo, de utilizar en forma correcta los servicios higiénicos, lavamanos, utensilios de limpieza, entre otros. - En caso de cualquier anormalidad deberán realizar una nota y enviar a la Municipalidad de Emboscada, con copia a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa; anexando evidencias (fotos, actas, videos, etc.). • La Municipalidad tiene la potestad de realizar controles periódicos cada 15 días verificando el lugar donde se procesan los alimentos y las entregas hechas a los alumnos, teniendo en cuenta las exigencias establecidas dentro del presente proyecto. Cualquier anormalidad detectada podrá ser motivo suficiente para la rescisión del Contrato y por consiguiente el cese de las provisiones. • Se podrá realizar encuestas dirigidas a los alumnos quienes calificaran la calidad de los alimentos que reciben. • La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos o Licenciada/o en Nutrición, quien verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturera). Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Sra. Rufina Britez como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quien

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.

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal
INTENDENCIA MUNICIPAL EMBOSCADA

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

DIRECCIÓN DE GESTIÓN SOCIAL
Dpto. de Gestión de PAE

Fol. 033
35|37

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

	tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales. • La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. • La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.
Plan de capacitaciones	El Plan de capacitación deberá ser elaborada por la Nutricionista de la empresa adjudicada. Y El mismo deberá describir el plan de capacitación para el personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM elaboración y distribución del menú cíclico para las cocineras de la empresa. También la misma Nutricionista de la empresa deberá realizar charlas nutricionales sobre los alimentos que recibirán como Almuerzo Escolar. Así también normas de seguridad para la utilización de los utensilios de forma correcta. El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC serán a través de la página web, la red social de la Municipalidad y de forma personal en la institución educativa. En la documentación remitida estará descrita información relevante para la comunidad como ser: cantidad de niños a ser beneficiados, el nombre de la institución educativa a ser beneficiada, el porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, datos de la empresa adjudicada).

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

a. Si la modalidad empleada es "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido"[1]:

- ✓ **DISTRIBUCIÓN:** Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de **11:00 Hs a 13:00 Hs** a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistentes en un plato de plásticos reutilizable no toxico, una cuchara, un pote de plástico reutilizable no toxico para las ensaladas, un pote de plástico reutilizable no toxico, para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.
  - ✓ La empresa contratada deberá trasladar y entregar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa
  - ✓ Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda. Estos recipientes deben ir sellados y bien diferenciados indicando la cantidad de raciones correspondientes al servicio.
  - ✓ El traslado de los alimentos debe realizarse en vehículos apropiados para ese fin y debe de contar con el logotipo visible de la empresa.

[1] Es el servicio externo especializado (una empresa) de suministro de alimentos, el cual realiza la preparación diaria de los alimentos en su establecimiento y luego lo transporta en vehículos adecuados hasta la institución educativa para su posterior servicio a los estudiantes.

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

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

Fol. 034

36|37

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

- ✓ En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando que se mantengan calientes al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La ensalada deberá ser transportada en recipientes no tóxicos para alimentos.
- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de la escuela a ser beneficiada.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en la institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 100 estudiantes).
- ✓ Se debe considerar 1 cocinera, 1 auxiliar de cocina y 1 encargada de la limpieza por cada 100 estudiantes.
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ Los Utensilios a ser utilizados debe ser cuchara, platos. Evitar los cuchillos para evitar accidentes.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución
Silvio A. Peña Saldívar
Intendente Municipal

Lic. J. [illegible]
Nu[illegible]
Reg. Prof. N° 3.531
Firma la Nutricionista
Aclaración

Observación:
La municipalidad de Emboscada no cuenta con disponibilidad presupuestaria disponible para contratar a un o una Profesional Nutricionista, por lo tanto, la contratación del personal requerido queda a cargo de la empresa adjudicada una vez realizada la licitación.

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 035
37/37