Asunción, 30 de MARZO de 2022.

Nota DGBE N° 281/2022

Señor
Rubén Alfonso Jacquet, Intendente
Municipalidad de Santa Rosa Misiones
Departamento Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Santa Rosa Misiones, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 89.308 de fecha 15 de marzo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 194/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N° 289/2022

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

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

Referencia : **Responder Exp. Xilema N° 89.308 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Fecha : 29 de marzo de 2022

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°247/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 194/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA MISIONES DEL DEPARTAMENTO DE MISIONES**, conforme al expediente xilema N° **89.308** de fecha 15 de marzo de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N°247/2022

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

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

FECHA : 28 de marzo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 89.308

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 194/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Santa Rosa Misiones según expediente xilema N° 89.308 de fecha 15 de marzo de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 89308
Recibido por: Modesta
Fecha: 29/03/2022 Hora: 07:00

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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 Alimentación 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 humanc a lo largo de la vida.

DICTAMEN TÉCNICO N° 194/2022

Referencia: Expediente Xilema N°89.308
de fecha 15 de marzo de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Rubén Jacquet Godoy,** Intendente de la Municipalidad de Santa Rosa Misiones, presenta nota con expediente xilema N°89.308 de fecha 15 de marzo del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del municipio a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N° 150/2022 en fecha 16 de febrero del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 150/2022 en fecha 16 de febrero del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
8	399	2022	188	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Fuente: Nota DGBE N° 150/2022 en fecha 16 de febrero del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: a la disminución de días de provisión del servicio por cambio del presupuesto estimado, que cubriría una parte con recursos de FONACIDE y otra con recursos propios de la Municipalidad.

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Liz Samudio**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Direcciòn General de bienestar Estudiantil
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.

3. Conclusión

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 25 (veinticinco), teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14**, 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 del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
8	399	2022	150	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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.

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Liz Samudio**

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

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 dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: Lunes, 28 de marzo de 2022

Aprobado por: 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 dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Liz Samudio**

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

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DE LIMA MISIONES
INTENDENCIA MUNICIPAL
14 DE MAYO C/ GRAL. DÍAZ
TELF. FAX 0858 – 285 379

Santa Rosa Misiones, 14 de marzo de 2022

Señor:
Hugo Tintel, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
M.E.C
Presente

Respetuosamente;

En nombre y representación de la Intendencia Municipal de la ciudad Santa Rosa Misiones, tenemos el honor de dirigirnos a Ud. en referencia al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 con el objeto de realizar las siguientes modificaciones:

1) Modificamos el tiempo de provisión de servicio, la fecha estimada de inicio de la provisión y el presupuesto estimado para el servicio. Realizamos esta modificación atendiendo a que la Institución Municipal cuenta con los recursos disponibles de FONACIDE y recursos propios para cubrir 150 días del almuerzo escolar iniciando la provisión en el mes de abril de éste año, por lo tanto solicitamos estos cambios a fin de adecuar a nuestra realidad presupuestaria.

2) A fin de llegar al término del calendario escolar procederemos a cubrir una parte con recursos propios del municipio quedando distribuidos de la siguiente manera:

- **FONACIDE: 549.519.432 (Quinientos cuarenta y nueve millones, quinientos diecinueve mil cuatrocientos treinta y dos).**

- **RECURSOS PROPIOS INSTITUCIONALES: 92.970.318 (Noventa y dos millones, novecientos setenta mil trescientos dieciocho).**

Sin otro particular, le saludo atentamente.

Abg. Noemi Méndez Monzón
Secretaria General

Lic. Rubén Jacquet Godoy
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 89308
FECHA 15-03-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Folio 1/25

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

• Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Misiones	Distrito*: Santa Rosa de Lima
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: 14 de mayo c/ Gral. Díaz	N° de Tel*: 0858 285420
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Rubén Alfonso Jacquet Godoy	
N° de teléfono de línea baja*: 0858 285420	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: muni_santarosa@yahoo.es	
Nombre del/la nutricionista*: Patricia Romina Monzón Ortigoza	
N° de Registro Profesional*: 5268-LN	N° de celular: 0981709438
Dirección de correo electrónico*: muni_santarosa@yahoo.es	
• Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (Ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 399 (Trescientos noventa y nueve)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: Año2022: 160 (Ciento cincuenta días)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2022: mes de abril 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2022: mes de noviembre 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 642.489.750	
Precio referencial por plato*: 10736	
% 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

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Monzón Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5268-LN

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Folio 2/25

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	0807029	15777	Escuela Básica N° 2354 Santa Elena	Compañía Santa Elena	6	5	16	12											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
2	0807064	15902	Escuela Básica 5658 Virgen del Pilar	Barrio Virgen del Pilar	6	5	14	12											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
3	0807038	15895	Escuela Básica 6150 Pablo VI	Barrio Pablo VI	25	38	58	42											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
4	0807101		Escuela Básica N° 6144 San José	Barrio San José	4	3	38	26											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
5	0807006	15767	Escuela Básica N° 1646 Gral. Alcibíades Ibañez Rojas	Ycua Satí	1	2	24	21											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Morales Ortigoza
Notificadora
Reg. Prof. N° 5268-CII

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

6	0807005	15780	Escuela Básica N° 2360 Juana Bautista García de Vera	Compañía San Rafael			4	3											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
7	0807024	15778	Escuela Básica N° 3063 Prof. Feliciana Gavilán Morel	Compañía Yatai			7	6											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
8	0807016	15870	Escuela Básica N° 5347 Rolando Javier Llano Alonso	Arroyo González	2	3	7	8											FONACIDE-RECURSOS PROPIOS
				Sub total	44	56	169	130											
				Total general	399														

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Monzón Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5268-LN

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

Folio 4/25

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	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So´o apu´a	Estofado de pollo con papas	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g polenta + 250 g polenta	300 gramos
	Adolescentes	----	----	----	----	----
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	Mandarina	2 Bananas	Naranja	2 Bananas

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de pollo	Picadito de carne con puré de papas	Jopara	Chupin de pollo	Tallarin con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g de picadito + 110 g de puré	240 gramos	240 gramos	120 gramos	70 g salsa + 80 g fideo
	Edad Escolar	100 g de picadito + 160 g de puré	350 gramos	350 gramos	180 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
	Adolescentes	----	----	----	----	----
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia E. Medina Ortigosa
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 5/25

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mosaicoindo
Mosaicoindo
EDUCACIÓN | CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postre	2 Bananas	2 Bananas	Naranja	Dulce de mamón	2 Bananas

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz y queso	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	70 g picadito + 110 g de puré
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g polenta + 250 g polenta	100g picadito + 160 g de puré
	Adolescentes	----	----	----	----	----
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	2 Bananas	Naranja	Ensalada de frutas	2 Bananas

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
	Adolescentes	----	----	----	----	----
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	Crema	Mandarina	2 Bananas	2 Bananas

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.

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Montiel Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5368-LN

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

FOLIO 6/25

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So'o Apu'a **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 306 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Carne Vacuna Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Hanna de maíz Aceite Orégano Sal Yodada Ajo Laurel Agua Potable	80g 60g 30g 20g 10g 10g 5g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 29g 20g 9g 8g 5g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moliñar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, sal. Darle forma de esferas con las manos. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltearlos en aceite y cocinar hasta que se ablanden. Incorporar las esferas en la salsa, luego agregar el agua caliente, el zapallo, arroz, sal y laurel. Una vez blando el arroz apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 257 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 200 gramos **Edad Escolar:** 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Agua Potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	134g 42g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar y cortar las verduras, (el tomate aparte). Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate y luego las demás verduras. Agregar el agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes. Agregar las papas, dejar hervir hasta que estén blandas (Revolver para que no se pegue).
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 320 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 250 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo Queso Py Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 40g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 40g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g c/n	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote, y ajo con el aceite y sal. Agregar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Agregar el fideo y cocinar hasta que este blando, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Obs: El poroto debera dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)

Lic. Rubén Ar. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Fátima E. Morales Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5264-R

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

FOLIO 7/25

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con 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	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	 70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar la pechuga de pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con ajo, sal y aceite Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras Agregar el agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes Dejar hervir hasta formarse una salsa bien espesa, agrega el laurel **Polenta** Pelar, lavar y cortar la cebolla Saltear la cebolla en aceite con sal yodada Agregar agua hervida, incorporar harina de maíz en forma de lluvia, lentamente y revolver constantemente para evitar grumos Agregar el queso y retirar del fuego
Menú 5	**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 Py Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate locote, ajo Agregar agua hervida e incorporar el poroto y la sal. Dejar hervir hasta ablandarse el poroto Agregar arroz y hervir hasta ablandarse Obs.: El poroto deberá dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite Orégano	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales Sellar el pollo en aceite y ajo, agregar cebolla, locote, zanahoria, el zapallo, tomate y sal. Cocinar hasta que se forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel, continuar la cocción por 10

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Mendoza Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. nº 5258-LR

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Inf.

Folio 8/25

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

porción: **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua Potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	minutos aprox. Mezclar en un bol, la harina de maiz con el queso Py, e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Agregar las bolitas al caldo y dejar que hierva por 20min. aprox., apagar el fuego y agregar el orégano
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70g de picadito + 110g de puré **Edad Escolar:** 100g de picadito +160g de puré	Papas Carne vacuna Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 20g 5g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	134g 52g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne en aceite con ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate. Agregar agua hervida hasta cubrir todos los ingredientes Agregar las papas, las arvejas y la cebollita en hoja, cocinar hasta que estén blandas
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopara **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Py Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60g 40g 30g 20g 15g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	32g 39g 30g 20g 15g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate, ajo y sal Cuando estén blandos agregar agua, zapallo, locro y porotos. Hervir hasta que se ablanden Retirar del fuego, agregar queso Py. y perejil Obs.: El locro y el poroto deberán dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupin de pollo **Rendimiento:**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla	200g 70g 60g 20ml 20g	134g 69g 42g 20ml 18g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortarlo en porciones iguales Pelar, lavar y cortar en julianas los

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Montiel Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° [illegible]

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PNL

Folio 9/25

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 :** 275 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 120 gramos **Edad Escolar:** 180 gramos	Locote Queso Py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	20g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,5g c/n	16g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,5g c/n	vegetales. Las hojas verdes picadas En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego la cebolla y el locote, por último, el tomate Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal, agregar 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 y gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** **1 porción** **Energía :** 307 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70g salsa + 80g de fideo **Edad Escolar:** 100g salsa + 12og de fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne dejándolo libre de ligamentos y grasa, cortar en porciones medianas iguales Pelar, lavar y cortar los vegetales Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar el tomate, cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden y agregar agua hervida hasta cubrir todos los ingredientes dejando hervir hasta que la salsa este espesa **Fideo** Hervir el fideo aproximadamente 7 minutos hasta estar al dente. Escurrir el agua en su totalidad Mezclar con la salsa y servir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:**	Carne Vacuna Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Sal yodada Ajo Laurel	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo Pelar, lavar y cortar los vegetales Cortar la carne en trozos iguales Saltear la carne con la cebolla, locote, tomate, laurel y ajo Agregar agua hervida, el locro, el

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Montes Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5264-LR

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

Folio 10/25

240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	zapallo, la zanahoria y la sal, dejar hervir hasta que se ablanden Por ultimo agregar la cebollita en hoja y sacar del fuego
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 200 gramos **Edad Escolar:** 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar la cebolla, tomate, locote y sal. Cocinar hasta formar una salsa roja e incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70g salsa + 100g de arroz **Edad Escolar:** 100g salsa + 130g de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Py. Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70g 20g 15g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	69g 20g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	**Salsa de legumbres** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar la cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el poroto con el agua hervida, dejar hervir hasta que se ablanden y se espese la salsa **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 min. aprox hasta que se ablande Obs.: El poroto deberá dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne	Tomate Carne vacuna Cebolla Locote	70g 60g 10g 10g	69g 52g 9g 8g	**Salsa de Carne** Limpiar la carne dejándolo libre de ligamentos y grasa, cortar en

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Morales Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5268-LR

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

Folio 11/25

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:** 356 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70g salsa + 170g polenta **Edad Escolar:** 100g salsa + 250g polenta	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Py. Aceite Sal yodada	3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0,5g	3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	porciones medianas iguales Pelar, lavar y cortar los vegetales Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar el tomate, cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden y agregar agua hervida hasta cubrir todos los ingredientes dejando hervir hasta que la salsa este espesa. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua hervida e ir incorporando la harina de maíz en forma de lluvia y revolver suavemente para evitar grumos. Agregar el queso y sacar del fuego
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré** Papas Leche Margarina Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	42g 59g 16g 14g 6g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 134g 50ml 5g 0,5g c/n	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel, cortarlo en cubos pequeños e iguales Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con aceite, ajo y sal. Una vez sellado agregar los vegetales. Cocinar hasta que estén blandas. Revolver hasta que espese Lavar, pelar y cortar las papas, ponerlas a hervir hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua y hacerlo puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:**	Carne vacuna Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py. Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	70g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Sellar la carne en aceite y ajo, agregar cebolla, locote, zanahoria, el zapallo, tomate y sal. Cocinar hasta que se forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel, continuar la cocción por 10 minutos aprox. Mezclar en un bol, la harina de

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Miñarda Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° [illegible]

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de FEL

Folio 12/25

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	Laurel Agua Potable	0,2g c/n	0,2g c/n	maíz con el queso Py. e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Agregar las bolitas al caldo y dejar que hierva por 20min. aprox., apagar el fuego y agregar el orégano
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 292 kcal **Peso por porción: Nivel Inicial:** 70g salsa + 80g fideo **Edad Escolar:** 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel, cortarlo en porciones iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales, sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, tomate, laurel y sal; cocinar hasta que se ablanden Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar hasta que quede espesa Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal, cocinar por 8 minutos hasta este al dente. Escurrir el agua en su totalidad y luego mezclarla con la salsa
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 266 kcal **Peso por porción: Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Py. Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote, y ajo con el aceite y sal Agregar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Agregar el arroz y cocinar hasta que este blando, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada Obs.: El poroto deberá dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia E. Mendoza Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3204-LK

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

Folio 13/25

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

Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 363 kcal **Peso por porción: Nivel Inicial:** 170 gramos **Edad Escolar:** 250 gramos	Mandioca Carne vacuna Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200g 60g 60g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	116g 52g 59g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio, en trozos similares y cocinar hasta que este blando Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos Lavar, pelar y picar los vegetales, saltearlos en aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal, cocinarlos hasta que estén blandos Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aprox. Agregar agua si es necesario

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 296 kcal **Peso por porción: Nivel Inicial:** 70g salsa + 90g arroz **Edad Escolar:** 100g salsa + 130g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 45g 2ml 0,5g c/n	 69g 42g 16g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 45g 2ml 0,5g c/n	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 todos los vegetales, el laurel y la sal Posteriormente agregar agua hervida hasta cubrir todos los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja y espesa Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar el arroz, la sal y el agua caliente Dejar hervir hasta que se ablande el arroz.

Ensaladas				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 1 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 49 kcal** **Peso por porción:**	Remolacha Zanahoria Chocio Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria Mezclar los vegetales con el chocio, aceite y sal

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Fátima R. Morínigo Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5284-LR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Depto. de Control

FOLIO 14/25

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

50g				
Menú 2 Rendimiento:1 porción Energía : 39kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortarlos demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 3 Rendimiento:1 porción Energía : 37Kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	25g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 4 Rendimiento:1 porción Energía : 39kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5	Lavar bien el berro Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 5 Rendimiento:1 porción Energía : 43kcal Peso por porción: 55g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal Yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs.: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 6 Rendimiento:1 porción Energía : 44kcal Peso por porción: 55g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria y la remolacha Lavar y picar el repollo Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal
Menú 7 Rendimiento:1 porción Energía : 37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	25g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 8	Lechuga	30g	28g	Lavar y rayar la zanahoria

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Monzón Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5288-LN

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

FOLIO 15/25

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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 : 39kcal** **Peso por porción: 60g**	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	20g 10g 3ml 0,5g	19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y cortarlos demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 9 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 38kcal** **Peso por porción: 48g**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar bien el berro Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 10 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 37kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 11 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 40kcal** **Peso por porción: 60g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 12 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 52kcal** **Peso por porción: 55g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria Mezclar los vegetales con el choclo, aceite y sal
Menú 13 **Rendimiento:1 porción** **Energía : 39kcal** **Peso por porción: 60g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodad	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 14	Repollo	30g	24g	Lavar y cortar el repollo

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Mendoza Ortigoza
Auditorista
Reg. Prof. nº 12684-R

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de Inst.

FOLIO 16/25

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 : Peso por porción:	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	20g 10g 3ml 0,5g	19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 15 Rendimiento:1 porción Energía : 39kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	18g 19g 9g 3ml 0,5	Lavar bien el berro Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 16 Rendimiento:1 porción Energía : 40kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 9g 3ml 0,5	Lavar y cortar los demás vegetales Lavar la lechuga y cortar Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal Obs: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez
Menú 17 Rendimiento:1 porción Energía : 37kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 18 Rendimiento:1 porción Energía : 52kcal Peso por porción: 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha. Luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar, cortar en cubitos y cocinar la zanahoria Mezclar los vegetales con el choclo, aceite y sal
Menú 19 Rendimiento:1 porción Energía : 40kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rayar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar todos los ingredientes en un recipiente y agregar el aceite y la sal
Menú 20 Rendimiento:1 porción	Berro Tomate Cebolla	30g 20g 10g	18g 19g 9g	Lavar bien el berro Lavar y cortar en julianas el tomate y la cebolla

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Fabiana R. Miranda Ortigosa
Bromatóloga
Reg. Prof. N° 3.3634.8

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

FOLIO 17/25

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

Energía : 38kcal Peso por porción: 50g	Aceite Sal yodada	3ml 0,5g	3ml 0,5	Mezclar todo en un recipiente y agregar aceite y sal Obs: La cebolla una vez picada, agregar en agua hervida durante 20 minutos para reducir su acidez

Postres				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1 Rendimiento:1 porción Energía : 63kcal Peso por porción: 70g	2 Bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 2 Rendimiento:1 porción Energía : 61kcal Peso por porción: 70g	Mandarina	150g	70g	Pelar antes de consumir
Menú 3 Rendimiento:1 porción Energía : kcal Peso por porción: 30g	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 4 Rendimiento:1 porción Energía : 53kcal Peso por porción: 70g	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 5 Rendimiento:1 porción Energía : 63kcal Peso por porción: 70g	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Silvero Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5284-8

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Depto. de Gestión Vial

FOLIO 18/25

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

Menú 6 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **63kcal** **Peso por porción:** **70g**	2 Bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 7 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **63kcal** **Peso por porción:** **70g**	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 8 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **62kcal** **Peso por porción:** **130g**	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 9 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **99kcal** **Peso por porción:** **50g**	Dulce de mamón Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de Sodio Agua	 200g 10g 0,2g 0,2g c/n	 102g 10g 0,2g 0,2g 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 Llevar al fuego las porciones de mamón con el azúcar, el clavo de olor y agua potable Dejar hervir hasta que este listos. Una vez frio servir
Menú 10 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **63kcal** **Peso por porción:** **70g**	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 11 **Rendimiento:**1 porción **Energía :** **6kcal** **Peso por porción:** **70g**	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Mórcola Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

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

Folio 19/25

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

Menú 12 Rendimiento:1 porción **Energía : 63kcal Peso por porción: 70g**	2 Bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 13 Rendimiento:1 porción **Energía :** 63kcal **Peso por porción:** 130g	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 14 Rendimiento:1 porción **Energía :** 62kcal **Peso por porción:** 100g	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente
Menú 15 Rendimiento:1 porción **Energía :** 63kcal **Peso por porción:** 70g	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 16 Rendimiento:1 porción **Energía :** 63kcal **Peso por porción:** 70g	2 Bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 17 Rendimiento:1 porción **Energía :** 110kcal **Peso por porción:** 60g	Leche fluida azúcar Fécula de maíz o harina de trigo Vainilla canela o cascara de naranja o limón	120 ml 10g 5g c/n	120 ml 10g 5g c/n	Separar una taza de leche fría y diluir en ella la fécula de maíz o harina de trigo Colocar el resto de la leche con el azúcar y la ramita de canela, vainilla o cascara de naranja o limón, remover constantemente y agregar la mezcla anterior, sin dejar de revolver para evitar grumos(aprox 5 minutos) hasta que se espese
Menú 18 Rendimiento:1	Mandarina	150g	70g	Pelar antes de consumir

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Miranda Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5258-CM

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

FOLIO 20/25

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

porción **Energía :** 61kcal **Peso por porción:** 70g				
Menú 19 Rendimiento:1 porción **Energía :** 63kcal **Peso por porción:** 70g	2 bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir
Menú 20 Rendimiento:1 porción **Energía :** 63kcal **Peso por porción:** 70g	2 Bananas	220g	140g	Pelar antes de consumir

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**

		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	16,758	15,96	16,758	15,162	64,638	517,104
Ajo	kg	0,798	0,9975	1,0773	0,798	3,6708	29,3664
Almidón de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Anis	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	15,96	7,98	33,915	5,985	63,84	510,72
Arveja en granos	kg	1,995	1,995	0	0	3,99	31,92
Azúcar	kg	0	3,99	0	3,99	7,98	63,84
Banana	kg	239,4	239,4	259,35	239,4	977,55	7820,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	11,97	11,97	11,97	11,97	47,88	383,04

Lic. Rubén A. Jara...
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Morales Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1250-LM

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

FOLIO 21/25

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

Bicarbonato de sodio	kg	0	0,0798	0	0,0798	0,1596	1,2768
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	23,94	55,86	55,86	31,92	167,58	1340,64
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	43,89	29,925	35,91	33,915	143,64	1149,12
Cebollita de hoja	kg	3,99	1,995	1,995	0	7,98	63,84
Chocio	kg	3,99	0	3,99	3,99	11,97	95,76
Clavo de olor	kg	0	0,0798	0	0,0798	0,1596	1,2768
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	11,97	0	0	0	11,97	95,76
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	15,96	0	17,955	15,96	49,875	399
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	15,96	17,955	15,96	15,96	65,835	526,68
Harina de trigo	kg	0	0	0	5	5	40
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1596	0,1596	0,399	0,3192	1,0374	8,2992
Leche entera	l	0	7,98	0	67,83	75,81	606,48
Lechuga	kg	11,97	11,97	23,94	23,94	71,82	574,56
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	19,95	27,93	19,95	19,95	87,78	702,24
Locro	kg	0	11,97	15,96	0	27,93	223,44
Mamón	kg	0	0	0	79,8	79,8	638,4
Mandarina	kg	59,85	0	63,84	0	123,69	989,52
Mandioca	kg	0	0	0	79,8	79,8	638,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	1,995	1,995	15,96
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Morinigo Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3268-LN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 22/25

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

Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	71,82	71,82	91,77	0	235,41	1883,28
Orégano	kg	0	0,399	0	0,1995	0,5985	4,788
Papa	kg	79,8	159,6	0	79,8	319,2	2553,6
Pechuga de pollo	kg	47,88	55,86	47,88	47,88	199,5	1596
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,99	0	1,995	5,985	47,88
Pepino	kg	7,98	15,96	7,98	15,96	47,88	383,04
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	23,94	0	23,94	191,52
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Porcto	kg	19,95	5,985	7,98	11,97	45,885	367,08
Queso	kg	15,96	15,96	7,98	9,975	49,875	399
Repollo	kg	11,97	35,91	11,97	11,97	71,82	574,56
Remolacha	kg	15,96	11,97	15,96	15,96	59,85	478,8
Sal yodada	kg	1,995	1,995	2,5935	2,1945	8,778	70,224
Tomate	kg	115,71	105,735	145,635	109,725	476,805	3814,44
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	43,89	31,92	35,91	45,885	157,605	1260,84
Zapallo	kg	23,94	71,82	23,94	47,88	167,58	1340,64

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de alimentación escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor. La nutricionista contratada por la Municipalidad realizará los controles en cada Institución Educativa en forma semanal debiendo elevar informe mensual a la Contratante sobre la ejecución realizada por la empresa proveedora.
9.2 Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos deberá ser otorgada por la INAN al personal de la empresa adjudicada antes

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Folio 23/25

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

	del inicio de la provisión del almuerzo escolar.
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Municipalidad tienen pagados espacios, en la pagina web y en las redes sociales de la Municipalidad, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficianos, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
Alimentos preparados en las escuelas (cocinando en las escuelas)

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

ALMACENAMIENTO
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas de forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezers y estantes donde se podrá almacenar correctamente los productos

HIGIENE
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior disposición

PRE ELABORACION Y ELABORACION
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 a 10:30 hs. Se cuenta con 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 cocineras con previa capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en la institución educativa de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptan alimentos pre elaborados ni refrigerados
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú y equivalentes al número de destinatarios de cada escuela

DISTRIBUCION
Se realiza en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad de los alimentos. Se utilizan utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para las ensaladas. Se cumplirán todas las

Lic. Ruben A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Patricia R. Morales Ortigoza
Nutricionista

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

Folio 24/25

normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrá para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Rubén A. Jacquet
Intendente
Santa Rosa Misiones

Lic. Patricia R. Mendoza Ortigoza
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.168-LN

Firma de la Nutricionista
Aclaración

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

Folio 25/25