Asunción, 14 de junio de 2021.

Nota DGBE N° 259/2021

Señora
Delia Ramírez, Intendente
Municipalidad de José Falcón
Departamento de Presidente Hayes

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de José Falcón, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N° 119.415 de fecha 27 de mayo de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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° 250/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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° 337 /2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON - PRESIDENTE HAYES**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 250/2021.

Fecha : 11 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° 250/2021 referente a al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR de la Municipalidad de José Falcón, expediente xilema N° 119.415 de fecha 27 de mayo de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°.....
Recibido por: Micaela Benega
Fecha: 14/06/21 Hora: 9:43

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@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 DGPAE N° 234/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE JOSÉ FALCÓN**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 250/2021

Fecha : 09 de junio de 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° 250/2021 referente a la AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de José Falcón según expediente N° 119.415 de fecha 27 de mayo de 2021.

Atentamente.

Departamento de Gestiòn de Programas de Alimentaciòn Escolar
Dirección de Alimntación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
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° 250/2021

1. *Antecedentes*

La Sra. **Delia Ramírez**, Intendente de la Municipalidad de José Falcón presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 119.415 de fecha 27 de mayo 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.	✓	

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

119415/RMMDA

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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 452 512
Asunción - Paraguay

Lic. Melissa Desvars
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1936

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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		
	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 20 (veinte), 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
07	485	2021	76	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

P/A
Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

119415/RMMDA

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.

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

Lic. Meltssa Desvars
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1936

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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: Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: 09/06/2021.

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.

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

119415/RMMDA

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

Municipalidad de José Falcón

XV Departamento de Presidente Hayes

INTENDENCIA MUNICIPAL

Ruta Internacional Tte. Esteban Martínez c/ Ruta Vice Pte. Sánchez - Teléfono (021)499-159/160

José Falcón, 27 de Mayo del 2.021.-

Señor
Hugo Tintel
Director Bienestar Estudiantil
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Presente:

Me dirijo a Usted, a los efectos de remitir el Proyecto del Almuerzo Escolar de la Municipalidad de José Falcón, en donde son beneficiados 7 Instituciones Educativas que se detallan a continuación con la cantidad de alumnos:

		E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo	
INSTITUCIONES EDUCATIVAS	**LOCALIDAD**	**H**	**M**	**H**	**M**
Esc. Bas. N° 1568 Karandayty	José Falcón Karandayty	4	2	5	5
Esc. Bas. N° 182 Antoliano Garcete	José Falcón San Francisco	24	22	72	62
Esc. Bas. N° 5855 Tte. 1° Adolfo Rojas Silva	José Falcón San Ramón	5	2	10	10
Esc. Bas. N° 750 Cabo Liborio Talavera	José Falcón Cabo Liborio Talavera	4	1	24	27
Esc. Bas. N° 452 Haydee López de Filippi	José Falcón Santa Rosa	9	15	76	66
Esc. Bas. N° 3845 Héroes del Chaco	José Falcón Villa Mercedes	1	2	9	8
Esc. Bas. N° 765 Cadete Oscar Otazu	José Falcón Espartillo	1	1	10	8
	Sub Total	48	45	206	186

Total: 485 Alumnos, tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 76 días, de contar con más recursos vamos a prolongar los días de provisión.-

Esperando contar con una respuesta pronta y favorable a lo solicitado me despido de Usted, con el respeto que se merece y deseándole éxitos en sus funciones.

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON - Intendencia

Abg. Delia A. Ramírez
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 119415
Recibido por: Miguela Bauza
Fecha: 27/05/21 Hora:

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

1/20

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*: Presidente Hayes	**Distrito*: José Falcón**
Dirección del local de la Municipalidad*:PY09 c/ PY12	**N° de Tel*: 021 499 160**
Nombre del Intendente*: Abg. Delia A. Ramírez	
N° de teléfono de línea baja*: 021 466 160	**N° de celular: 0981 926 366**
Dirección de correo electrónico*: munidejosefalcon@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. María Gabriela Acosta	
N° de Registro Profesional*: 3627	**N° de celular: 0985904327**
Dirección de correo electrónico*: gabata6@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 485	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 76	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: junio 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: setiembre 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 508.668.000 **Gs.**	
Precio referencial por plato*:13.800	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Intendencia

Abog. Delia A. Ramirez M.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

2/20

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. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º 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	1506002	9918	Esc. Bas. Nº 1568 Karandayty	José Falcón Karandayty	4	2	5	5											Fonacide
2	1506001	9914	Esc. Bas. Nº 182 Antoliano Garcete	José Falcón San Francisco	24	22	72	62											Fonacide
3	1506003	9917	Esc. Bas. Nº 5855 Tte. 1º Adolfo Rojas Silva	José Falcón San Ramón	5	2	10	10											Fonacide
4	1506006	9928	Esc. Bas. Nº 750 Cabo Liborio Talavera	José Falcón Cabo Liborio Talavera	4	1	24	27											Fonacide
5	1506004	9926	Esc. Bas. Nº 452 Haydee López de Filippi	José Falcón Santa Rosa	9	15	76	66											Fonacide
6	1506009	9974	Esc. Bas. Nº 3845 Héroes del Chaco	José Falcón Villa Mercedes	1	2	9	8											Fonacide
7	1506007	9929	Esc. Bas. Nº 765 Cadete Oscar	José Falcón Espartillo	1	1	10	8											Fonacide

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.

3/20

			Otazu																
				Sub total	48	45	206	186											
				Total general	485														

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Intendencia

Abog. Della A. Ramirez M.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@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.

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		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gr salsa + 170 gr polenta	200 gr	240 gr	170 gr	200 gr
	Edad Escolar	100 gr salsa + 250 gr polenta	300 gr	350 gr	250 gr	300 gr
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Dulce de mamon	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2 y 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne	Jopara	Tallarin con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 90 gr arroz	240 gr	240 gr	70 gr salsa + 80 gr fideo
	Edad Escolar	350 gr	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gr	350 g	100 gr salsa + 120 gr fideo
Ensalada		Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Tomate, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)

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

Abog. Delia A. Ramirez
Presidente Municip

5/20

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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

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**
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía :356 Kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado. Retirar del fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú 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 cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Abog. Delia A. Ramirez M.
Intendente Municipal

6/20

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz Rendimiento:1 porción Energía :271Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay 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 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 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 hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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 magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	200g 60g 60 g 20 g	134 g 42g 59 g 16 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las

Abog. Delia A. Ramírez M.
Intendente Municipal

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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 :340Kcal Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas
Menú 6	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Caldo de poroto con fideo** Rendimiento:1 porción Energía :271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay 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 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 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 hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú **Salsa de pollo con arroz** Rendimiento:1 porción Energía :296 Kcal	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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 cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la

Abog. Delia A. Ramirez M.
Intendente Municipal

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.

8/20

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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

Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 90g arroz Edad escolar: 100g salsa + 130g arroz	**Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú Vorivori de carne Rendimiento:1 porción Energía :398 Kcal Peso por porción: Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la 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 agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 9	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Nombre del Menú Jopara Rendimiento:1 porción Energía :264 Kcal Peso por porción:	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Salyodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Abog. Delia A. Ramirez M.
Intendente Municipal

9/20

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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

MUNICIPALIDAD DE JOSE A. ... Intendencia
Abog. Delia A. Ramírez M.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía : 39 kcal Peso por porción:60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :40 kcal Peso por porción:55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :38 kcal Peso por porción:55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

MUNICIPALIDAD DE JOSÉ FALCÓN
Intendencia

Abog. Delia A. Ramírez M.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Aco
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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.

Rendimiento:1 porción Energía :40 kcal Peso por porción:55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :40 kcal Peso por porción:55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :38 kcal Peso por	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite

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

Abog. Delia Ramírez M.
Intendente Municipal

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

12/20

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

porción:55 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :40kcal **Peso por porción: 55 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamon Rendimiento:1 porción Energía :99 kcal **Peso por porción:50 g**	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía :63 kcal Peso por porción:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : Peso por porción:62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON * Intendencia *

Abog. Della A. Ramirez M.
Intendente Municipal

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. Ma. Gloriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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
Fruta de estación **Rendimiento:1 porción** **Energía :63 kcal** **Peso por porción:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1** porción Energía :63 kcal Peso por porción:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía :61 kcal Peso por porción:	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía :63 kcal Peso por porción:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1** porción	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Abog. Delia A. Ramírez M
Intendente Municipal

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. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

14/20

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:				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía :62 kcal** **Peso por porción:**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía :63 kcal Peso por porción:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Abog. Della A. Ramirez
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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

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.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2021
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	485
N° de meses del proyecto:	3,8

		Semana 1	Semana 2	Semana	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	19,4	19,4	19,4	19,4	77,6	294,88
Ajo	kg	1,2125	1,2125	1,2125	1,2125	4,85	18,43
Arroz	kg	7,275	21,825	7,275	21,825	58,2	221,16
Arveja en granos	kg	2,425	0	2,425	0	4,85	18,43
Azúcar	kg	4,85	4,85	4,85	4,85	19,4	73,72
Banana	kg	160,05	160,05	160,05	160,05	640,2	2432,76
Bicarbonato de sodio	kg	0,097	0,097	0,097	0,097	0,388	1,4744
Carne vacuna magra *	kg	58,2	67,9	58,2	67,9	252,2	958,36
Cebolla de cabeza	kg	46,075	36,375	46,075	36,375	164,9	626,62
Cebollita de hoja	kg	2,425	0	2,425	0	4,85	18,43
Clavo de olor	kg	0,097	0,097	0,097	0,097	0,388	1,4744
Fideo	kg	21,825	26,675	21,825	26,675	97	368,6
Harina de maíz	kg	19,4	19,4	19,4	19,4	77,6	294,88
Laurel	kg	0,291	0,291	0,291	0,291	1,164	4,4232
Lechuga	kg	29,1	29,1	29,1	29,1	116,4	442,32
Locote	kg	24,25	24,25	24,25	24,25	97	368,6
Locro	kg	0	14,55	0	14,55	29,1	110,58
Mamón	kg	97	0	97	0	194	737,2
Mandarina	kg	0	77,6	0	77,6	155,2	589,76

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

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

16/20

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

Mandioca	kg	97	0	97	0	194	737,2
Naranja	kg	111,55	87,3	87,3	87,3	373,45	1419,11
Orégano	kg	0	0,2425	0	0,2425	0,485	1,843
Papa	kg	97	0	97	0	194	737,2
Pechuga de pollo	kg	58,2	29,1	58,2	29,1	174,6	663,48
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	2,425	0	2,425	4,85	18,43
Pepino	kg	9,7	9,7	9,7	9,7	38,8	147,44
Poroto	kg	14,55	21,825	14,55	21,825	72,75	276,45
Queso	kg	12,125	21,825	12,125	21,825	67,9	258,02
Repollo	kg	29,1	29,1	29,1	29,1	116,4	442,32
Sal yodada	kg	2,425	2,91	2,425	2,91	10,67	40,546
Tomate	kg	191,575	164,9	191,575	164,9	712,95	2709,21
Zanahoria	kg	38,8	58,2	38,8	58,2	194	737,2
Zapallo	kg	29,1	87,3	29,1	87,3	232,8	884,64

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

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Intendencia
Abog. Delia A. Ramirez M.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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

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.

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados. **Vencimientos** La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo, y las verduras.
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitado y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad de José Falcón difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Intendencia

Abog. Delia A. Ramírez V.
Intendente Municipal

Lic. Ma. Gabricia Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

a. **Recepción:**

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

b. **Almacenamiento.**

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

c. **Higiene.**

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

d. **Pre Elaboración y Elaboración.**

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

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

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

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

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

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

e. **Distribución**

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

Abog. Delia A. Ramírez M.
Intendente Municipal

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

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3627

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

desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DE JOSE FALCON
Intendencia

Abg. Delia A. Ramírez
Intendente Municipal

Lic. María Gabriela Acosta
Nutricionista

Lic. Ma. Gabriela Acosta
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3627

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