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

Nota DAE N°: 1460 /2020 Asunción, 21 de octubre de 2020

Señor
Miguel Ángel Meza Acosta, Intendente
Municipalidad de Itauguá
Departamento Central

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Itauguá en fecha 21 de octubre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 153634 /20, en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 25 (Veinticinco).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2021					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
09	1665	2021	90	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas (Adquisición de ingredientes)

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

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

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

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

Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A
Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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.

Escaneado con CamScanner

TEKOMBO E HA TEMBIREUAA
EDUCACIÓN CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Misión: Garantizar a todas las personas una educación integral, inclusiva, equitativa y de calidad, como un derecho humano a lo largo de la vida

Nota DAE N°: /2020 Asunción de octubre de 2020

Señor
Miguel Ángel Meza Acosta, Intendente
Municipalidad de Itauguá
Departamento Central

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Itauguá en fecha 21 de octubre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xtema N° 153634/20, en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será provéido a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 25 (Veinticinco).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2021					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
09	1665	2021	90	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas (Adquisición de ingredientes)

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

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

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

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

Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A
Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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 Bessalmen, 3er. Piso. Teléf.: (595)21 455 220 int. 18
Email: alimentación.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Escaneado con CamScanner

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 DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: Central/ Itauguá

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Defensores del Chaco N° 170 **Tel*:** 0294 220 358

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Lic. Miguel Ángel Meza Acosta

Tel*: 0294 220 358 **Celular*:** 0981 952 296

Correo electrónico*: llgg1989@gmail.com

Responsable de la alimentación escolar*: Lic. Martin González

Tel*: 0294 220 358 **Celular*:** 0994 760 639

Correo electrónico*: tingonzalezosorio@hotmail.com

Responsable nutricionista*: Lic. Leila Luján Gómez González **Nº de Registro Profesional*:** 2.100

Tel*: 0294 220 101 **Celular*:** 0985 613 438

Correo electrónico*: llgg1989@gmail.com

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 9

Cantidad de beneficiados*: 1665

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 90

Fecha estimada de inicio de la provisión*: 24/02/2021

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 05/07/2021

Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 1.140.077.000

Precio referencial por plato*: 7.600

% de la agricultura familiar a implementar*: 10

**Son campos obligatorios*

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. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	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	1106060	11552	Escuela Básica N° 6.393 Urunde'y	Itauguá	17	11	38	25											
2	1106022	7921	Escuela Básica N° 1.023 Estanislao Espínola	Itauguá	18	14	54	46											
3	1106066	13188	Escuela Básica N° 6.660 Vecinos Unidos	Itauguá	28	38	85	82											
4	1106029	7928	Escuela Básica N° 2.129 Virgen Medalla Milagrosa	Itauguá	17	17	53	38											
5	1106018	7917	Escuela Básica N° 1.024 Señorita Laureana Vega	Itauguá	12	11	67	75											
6	1106013	7912	Escuela Básica N°1.019 Espíritu Santo	Itauguá	40	40	88	75											
7	1106005	7904	Escuela Básica N° 246 Maestra María Concepción Leyes de Chaves	Itauguá	40	34	89	114											
8	1106032	7931	Escuela Básica N°2.957 Jukyrymi	Itauguá	53	54	119	111											
9	1106024	7923	Escuela Básica N° 1.359 Doctor Carlos Calcena	Itauguá	8	11	24	19											
				Sub total	233	230	617	585											
				Total general	1.665														

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. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico, ítem 4	Ver ítem 3		
3.6 Completar el recetario del menú, ítem 5	Ver ítem 4		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos preparados en las escuelas (cocina –comedor)		

4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución del Ministerio de Educación y Ciencias Nº370/2020; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori 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**	240	200	240	170	200
	Edad Escolar	350	300	350	250	300
Ensalada		Berro Tomate Cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Zanahoria Cebolla	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria
Postre		Banana	Ensalada de frutas 2	Naranja	Banana	Crema

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Salsa de legumbres con arroz quesú	Picadito de carne con papa	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70g salsa + 100g de arroz	200	240	200	240
	Edad Escolar	100 g salsa + 130 g de arroz	300	350	300	350
Ensalada		Berro Tomate Cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Zanahoria cebolla	Repollo Remolacha Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria
Postre		Piña	Banana	Banana	Ensalada de frutas 1	Mandarina

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So´o apu´a	Polenta con salsa de Carne	Guiso de arroz con poroto	Picadito de pollo con puré de papas	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240	70g salsa + 170g polenta	200	70 g picadito + 110 g puré	240
	Edad Escolar	350	100g salsa + 250g polenta	300	100 g picadito + 150 g puré	350
Ensalada		Lechuga Tomate Zanahoria	Remolacha Zanahoria Cebolla	Berro Tomate Zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla
Postre		Candial	Banana	Ensalada de frutas 2	Naranja	Banana

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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.

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y arroz	Salsa de pollo con arroz	Soyo	Tallarín con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70 g salsa + 90 g arroz	240	70g salsa + 80 g fideo	70g salsa + 100g de arroz
	Edad Escolar	350	100 g salsa + 130 g arroz	350	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g de arroz
Ensalada		Lechuga Tomate Cebolla	Repollo Remolacha Zanahoria	Berro Tomate Zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria	Lechuga Zanahoria cebolla
Postre		Banana	Arroz con leche	Banana	Banana	Piña

5. RECETARIO DEL MENÚ

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori 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 2 **Nombre del Menú** Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	42g 69g 45g 14g 8g	Lavar, secar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.

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:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3 **Nombre del Menú** 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 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 ambiente o una hora antes en agua caliente
Menú 4 **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 **Nombre del Menú** **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Visión: Institución que brinda educación integral [illegible] icos y democráticos, que promueve [illegible] rticipación, inclusión e interculturalidad [illegible] sonas y la sociedad.

Miguela Meza Costa
Intendente

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

Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 6 **Nombre del Menú** Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Apagar el fuego. 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. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 7 **Nombre del Menú** Picadito de carne con papa **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8 **Nombre del Menú** Escofi vori de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.

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.

Gómez
Nº 2100
Programa
Escolar
MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

				Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 9 **Nombre del Menú** Guiso de arroz con carne **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 10 **Nombre del Menú** Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, 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 11 **Nombre del Menú** Se'e apu'a **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 508 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harinade maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 12 **Nombre del**	**Salsa de carne** Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

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	Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	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	52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 Paraguay desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 13 **Nombre del Menú** Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción** **Energía: 317 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	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	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien Por último, agregar la cebollita de hoja picada. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 14 **Nombre del Menú** **Picadito de pollo con puré** **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 15 **Nombre del Menú** Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 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 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 16 **Nombre del Menú** Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

Gómez
Prog. Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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.

Menú 17 **Nombre del Menú** Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada 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 45 g 2 ml 0,5 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 45 g 2 ml 0,5 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 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 18 **Nombre del Menú** Soyo **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.
Menú 19 **Nombre del Menú** **Tallarín con salsa de carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 337 kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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.

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20 **Nombre del Menú** Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. 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. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas

Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 **Rendimiento:** 1	Repollo Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 19 g 9 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Alimento Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 3 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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.
Ensalada 4 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 5	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar

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:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 6 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensalada 7 **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	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.
Ensalada 8 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 42 kcal	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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.

Gómez
Prof. Nº 2100
Programa
Escolar

MIGUELA MEZA ACOSTA
DOCENTE

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: 60g				
Ensalada 9 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 10 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 11 **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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 12 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 13 **Rendimiento:** 1	Berro Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	18 g 19 g 8 g 3 ml	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 14 **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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 15 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16 **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.
Ensalada 17 **Rendimiento:** 1 **porción** **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

Gómez
Programa Escolar

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.

Ensalada 18 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 20 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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.

POSTRES

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

MIGUEL A. MEDA ACOSTA
INTENDENTE

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

Ensalada de frutas 2 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Fruta Citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
CREMA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.

Gómez
Nº 2100
Programa
Escolar
MICHEL A. MEZA AGUILA

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

60 g				Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Fruta Citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	220 g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Betti Gomez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa
Alimento Escolar

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

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Candial **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Anís	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último, agrega el anís estrujado.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Ensalada de frutas 2 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Gómez
Prof. Nº 2100
Programa
Escolar

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

Fruta Cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Arroz con Leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 Kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad [illegible] valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e intercultural[illegible] 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.

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año:	2020
Institucion Educativa:	9
Nº de comensales:	1.665
N° de meses del proyecto:	4

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	66,6	66,6	63,03	66,6	262,83	1051,32
Ajo	kg	4,16	4,995	4,16	4,917	18,232	72,928
Almidón de maíz	kg	8,325	0	0	0	8,325	33,3
Anís	kg	0	0	0,33	0	0,33	1,32
Arroz	kg	24,975	141,525	99,64	224,7	490,84	1963,36
Arveja en granos	kg	0	8,325	0	0	8,325	33,3
Azúcar	kg	16,65	0	16,52	8,26	41,43	165,72
Banana	kg	448,9	449,55	448,9	549,45	1896,8	7587,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní		0	0	0	0	0	0
Berro	kg	49,95	49,95	49,95	99,9	249,75	999
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0,333	0,333	1,32
Carne vacuna magra *	kg	233,1	199,8	366,1	199,8	998,8	3995,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	149,855	149,85	157,32	141,43	598,455	2393,82
Cebollita de hoja	kg	8,325	8,325	16,52	8,3	41,47	165,88
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	74,925	24,975	0	66,6	166,5	666
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	66,6	66,6	74,89	0	208,06	832,24
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,999	0,999	1,32	1,32	4,638	18,552
Leche entera		199,8	0	282,4	166,5	648,7	2594,8
Lechuga	kg	49,95	49,95	99,2	99,9	299	1196
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	83,25	66,6	83,33	82,6	331,68	66,6
Locro	kg	0	0	66,6	0	66,6	266,4
Mamón	kg	0	99,9	0	0	99,9	399,6
Mandarina	kg	0	266,4	0	0	266,4	1065,6
Mandioca	kg	333	0	0	0	333	1332
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	8,26	0	8,26	33,04
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra		0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	382,35	83,25	382,3	0	848,5	3394
Orégano	kg	0,826	0,8325	0,826	0,826	3,3105	13,242
Papa	kg	333	333	333	0	999	3996
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	233,1	666	2664
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	8,26	0	8,26	33,04
Pescado	kg	33,3	33,3	0	33,3	99,9	399,6
Pescado sin hueso congelado	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	99,9	333	99,9	333	865,8	3463,2
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	49,95	0	99,54	33,3	199,54	798,16
Queso	kg	41,625	58,275	41,5	41,5	182,7	730,8
Repollo	kg	99,9	99,9	0	99,55	299,35	1197,4
Remolacha	kg	49,95	49,95	133,2	49,6	282,7	1130,8
Sal yodada	kg	8,325	9,1575	9,958	10,8	38,2405	152,962
Tomate	kg	516,095	532,83	557,1	523,75	2129,775	8519,1
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	199,8	[illegible]	[illegible]	215,71	747,34	2989,36
Zapallo	kg	199,8	[illegible]	[illegible]	199,8	799,2	3196,8

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.

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

7. CONTROL DE CALIDADY PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	La Municipalidad de Itauguá cuenta con 2 nutricionistas encargadas de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que estos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua a los niños/as beneficiados por el programa. Además realizan control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias y aseo del personal de servicios.
Plan de capacitaciones	El instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), realiza capacitaciones a pedido del municipio 1 vez al año a Cocineras y ayudantes de cocina, como así también a las nutricionistas que constan de certificación. En tanto las nutricionistas ofrecen charlas educativas a los alumnos, profesores, directores y padres de las instituciones sobre todo los beneficios que conlleva contar con un comedor y una alimentación saludable siguiendo las Guías Alimentarias del Paraguay.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	**La municipalidad de Itauguá cuenta con una página web y red social en el cual se van publicando todas las actividades realizadas referente al almuerzo escolar, brindando credibilidad y transparencia a la ciudadanía**

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

1. **RECEPCION:**
   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 frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.
2. **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 cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
3. **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 deposición.
4. **PRE ELABORACION Y ELABORACION:**
   El horario de pre elaboración es a partir de las 07: 00 hs a 10: 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 cuentan con cocineras con previas capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
5. **DISTRIBUCION:**
   Se realizará en forma equitativa en el horario establecido 10: 45 hs a 12: 00 hs y turno tarde 12: 10 hs a 13: 00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
   Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote de plástico para ensalada. Se cumplirán todas las 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 la exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPYBS).
   La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los (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.

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

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

Cada institución educativa será montada con equipamientos básicos que se detallan a continuación:

- Heladeras y congeladoras
- Cocina industrial
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección que no constituya por sí misma un agente contaminante)
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes
- Piletas de lavado
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadora para carnes y verduras, bols, bandejas, entre otros.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con los alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a tempetura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, sin accesorios, sin esmaltes, entre otros).
- Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos ni en la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entrega son estimadas, estará a cargo del director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada institución, dicho informe deberá estar firmado por el director de la escuela.

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
PRESIDENTE

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.

- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.
- La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:
  1 (un) Cocinero/a (Demanda 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
  1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
  1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y de espacio. (demanda 1 por institución educativa)
  1 (un) Profesional nutricionista (demanda: 1 Profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: MARTIN GONZALEZ CENTURION
Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Leila Gómez
Registro Profesional N°: 2100

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

MIGUEL A. MEZA ACOSTA
INTENDENTE

LISTADO DE INSUMOS PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR PERIODO 2020				
INSUMOS	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO GS	TOTAL GS
LACTEOS Y DERIVADOS				
QUESO PARAGUAY	KG	2.500	31.000	77.500.000
MARGARINA	KG	50	15.000	750.000
HUEVO	LA UNIDAD	1.200	1.000	1.200.000
CARNE VACUNA Y AVE				
CARNAZA DE PRIMERA	NEGRA EL KG	9.500	38.000	361.000.000
CARNE MOLIDA DE PRIMERA	DE PRIMERA EL KG	2.000	26.000	52.000.000
PECHUGA DE POLLO	SIN PIEL	10.500	14.000	147.000.000
VERDURAS, HORTALIZAS Y DERIVADOS				
AJO	LA UNIDAD	2.000	1.200	2.400.000
CEBOLLITA DE HOJA	EL MAZO	1.000	800	800.000
PEREJIL	EL MAZO	1.000	450	450.000
BERRO	EL MAZO	500	1.750	875.000
PEPINO	EL KG	600	8.000	4.800.000
LECHUGA	EL MAZO	5.500	2.200	12.100.000
REPOLLO BLANCO	EL KG	1.300	5.000	6.500.000
TOMATE	EL KG	9.500	8.000	76.000.000
CEBOLLA	EL KG	3.000	7.000	21.000.000
LOCOTE VERDE	EL KG	2.800	11.000	30.800.000
ZANAHORIA	EL KG	800	6.500	5.200.000
ZAPALLO	EL KG	1.800	6.000	10.800.000
REMOLACHA	EL KG	300	8.500	2.550.000
PAPA	El KG	7.700	6.000	46.200.000
MANDIOCA	EL KG	1.500	5.000	7.500.000
LEGUMBRES Y OTROS				
ARVEJAS EN GRANOS	LATAS DE 300 GRAMOS	250	3.200	800.000
POROTO ROJO	EL KG	1.500	8.500	12.750.000
LOCRILLO	EL KG	300	7.500	2.250.000
FRUTAS				
MANDARINA	LA UNIDAD	10.000	2.500	25.000.000
MAMON	EL KG	600	16.000	9.600.000
NARANJA	LA UNIDAD	40.000	2.000	80.000.000
PIÑA	LA UNIDAD	8.500	5.000	42.500.000
BANANA	LA DOCENA	8.000	5.000	40.000.000
CEREALES Y DERIVADOS				
ARROZ	EL KG	2.000	6.800	13.600.000
PECUELA DE MAIZ (Maizena)	EL KG	150	21.600	3.240.000
FIDEOS	PAQUETES DE 400 G	350	4.000	1.400.000
HARINA DE MAIZ FRESCO	EL KG	1.500	6.500	9.750.000
HARINA DE TRIGO	EL KG	200	5.400	1.080.000
AZUCARES Y OTROS				
AZUCAR	EL KG	800	6.000	4.800.000
INGRT. EXTRAS				
ACEITE DE GIRASOL	EL LITRO	1.500	12.000	18.000.000
SAL FINA YODADA	EL KG	600	4.800	2.880.000
SAL GRUESA YODADA	EL KG	600	2.500	1.500.000
ESPECIAS				
OREGANO SECO	PAQUETES DE 50 G	300	3.900	1.170.000
LAUREL DE ESPAÑA FRESCO	EL MAZO	200	1.000	200.000
CANELA	PAQUETES DE 25 G	200	3.500	700.000
VAINILLA	PAQUETES DE 25 G	200	3.500	700.000
ANIS	PAQUETES DE 25 G	100	3.500	700000
				1.140.045.000

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar