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

Asunción, 11 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 427/2022

Señor
Alcides Ramón Riveros Candia, Intendente
Municipalidad de Fernando de la Mora
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Fernando de la Mora, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 162.949 de fecha 04 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 322/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

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°474/2022

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

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

Fecha : 10 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 162.949 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°406/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 322/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA DEL DEPARTAMENTO DE CENTRAL,** conforme al expediente xilema N° 162.949 de fecha 04 de mayo de 2022._

Atentamente._

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 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

MEMORÁNDUM DGPAE N°406/2022

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

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

FECHA : 06 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 162949

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°322/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Fernando de la Mora, departamento Central según expediente xilema N° 162949 de fecha 04 de mayo del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 162949
Recibido por: Modesta
Fecha: 09/05/2022 Hora: 07:53

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°322 /2022

Referencia: Expediente Xilema N°162949
de fecha 04 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Alcides Ramón Riveros Candia,** Intendente de la Municipalidad de Fernando de la Mora, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

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**		

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

***La Municipalidad presenta carta compromiso de días de provisión e inicio del servicio de almuerzo escolar año 2022.Las instituciones educativas seleccionadas según Resolución MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA AMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA.**

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 29 (Veintinueve); teniendo en cuenta lo establecido en 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 detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, 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.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
03	654	2022	119	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

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 dictamen.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Unidad de Gestión de PAE

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Viernes, 06 de mayo de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

Municipalidad de Fernando de La Mora

Dirección: Ruta Mariscal Estigarribia esq Capitán Montiel Fernando de la Mora- Paraguay

Telefax:(021)522-143

Correo Electrónico: morauoc2016@hotmail.com

Fernando de la Mora, 03 de mayo de 2022

Señores

Dirección de Bienestar Estudiantil.

Ministerio de Educación y Cultura – MEC

Presente:

La Unidad Operativa de Contrataciones – UOC de la Municipalidad de Fernando de la Mora, se dirige a usted a fin de remitir el PAEP con los aspectos técnicos del proyecto ajustados solicitados por le MEC, para las Escuelas a ser beneficiadas dentro del distrito de Fernando de la Mora para el ejercicio año 2022.-

Sin otro particular, le saluda atentamente.-

Lic. Eligio Acosta
Director de la UOC

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 162949
FECHA 04-05-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Folio 129

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
INTENDENCIA MUNICIPAL
"GOBIERNO DEL PUEBLO FERNANDINO"

Fernando de la Mora, 03 de mayo de 2021

Señor
Hugo Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias – MEC

Presente:

La **Intendencia Municipal de Fernando de la Mora**, tiene a bien dirigirse a usted en el marco del Proyecto de Alimentación Escolar, a fin de manifestar nuestro compromiso de que si tuviéramos más disponibilidad presupuestaria en el objeto del Gasto 848-[illegible], ampliaremos tal presupuesto de gastos, con el objetivo de cubrir la mayor cantidad de días de provisión en el presente año lectivo 2022.

Sin otro particular le saluda atentamente,

Nilda [illegible] Alegara
Secretaria General

Jaime Riveros Cuevas
Intendente Municipal

Folio 2/29

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*: CENTRAL **Distrito*: FERNANDO DE LA MORA**

Dirección del local de la Municipalidad*: AVENIDA MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA ESQUINA CAPITÁN MONTIEL. **N° de Tel*: 021 522-143**

Nombre del Intendente*: ALCIDES RAMON RIVEROS CANDIA

N° de teléfono de línea baja*: 021 522-143 **N° de celular:**

Dirección de correo electrónico*: morauoc2016@hotmail.com

Nombre del/la nutricionista*: LAURA MARIA LILIANA RUIZ DIAZ FRETES

N° de Registro Profesional*:160 **N° de celular: 0991 517 113**

Dirección de correo electrónico*: lruizdiazfretes@gmail.com

2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3

Cantidad de estudiantes beneficiados*: 654

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 119

Fecha estimada de inicio de la provisión*: 1/06/2022

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30/11/2022

Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 1.000.000.000

Precio referencial por plato*: Gs. 13.000

% 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

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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

Fdo 3/29

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS
TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Paraguay de la gente

Departamento: Central

Distrito: Fernando de la Mora
Año: 2022

Identificacion de las Instituciones Educativas seleccionadas

Nº	Datos de la institución educativa (2)						Beneficiarios (6)					
							Educación Inicial		Educación Escolar Básica			
							Jardín, prejardín, pre-escolar		1º y 2º Ciclo		3º Ciclo	
	Código de establecimiento escolar (*)	Código de Institución (*)	Nombre de la Institución (*)	Tipo de gestión (*) Oficial o Privado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	H	M	H	M	H	M
1	1103011	7701	Escuela Básica Nº 4822 Ita Ka'agüy	Oficial	Ita Ka'agüy	Urbana			113	73		
2	1103049	7739	Escuela Básica N° 1823 San Vicente Ferrer	Oficial	Ita ka'aguy	Urbana			117	100		
3	1103010	7700	Escuela Básica Nº 3651 Sagrado Corazón de Jesús	Oficial	Tres Bocas	Urbana			130	121		
									360	294		
									654			

Lic. Laura Ruiz Diaz Torres
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

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

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.

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00hs. a 10:00hs.	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00hs. Turno tarde: 12:00 a 13:00hs.	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Ciclico

SEMANA 1						
		1 Lunes	2 Martes	3 Miércoles	4 Jueves	5 Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Caldo de Poroto con arroz	Guiso de Fideo con pollo	Salsa de carne de soja con arroz quesú	Picadito de Pollo con Puré de papas
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gr.	240 gr.	200 gr.	120 gr. de salsa + 100 gr. de arroz	80 gr. de salsa + 120 gr. de puré
	Edad Escolar	350 gr.	350 gr.	300 gr.	150 gr. salsa + 130 gr. arroz	100 gr. de salsa + 160 gr. de puré
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (BANANA)	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (BANANA)	Crema	Fruta de Estación (BANANA)

SEMANA 2						
		6 Lunes	7 Martes	8 Miércoles	9 Jueves	10 Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con Salsa de Pollo	Guiso de Mandioca con carne	Salsa de Legumbre con Arroz quesú	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gr.	200 gr.	200 gr.	70 gr. de salsa + 100 gr. de arroz	70 gr. de salsa + 80 gr. de fideo
	Edad Escolar	350 gr.	250 gr.	250 gr.	100 gr. de salsa + 130 gr. de arroz	100 gr. de salsa + 120 gr. de fideo

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

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

Lic. Laura Ruiz Diaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA - INTENDENCIA
Lic. Alcides Riveros Garcia
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Bl05/29.

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

Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Fruta de Estación (BANANA)	Crema	Fruta de Estación (BANANA)	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (BANANA)

SEMANA 3						
		11 Lunes	12 Martes	13 Miércoles	14 Jueves	15 Viernes
Plato Principal		So´o Apu´a	Salsa de legumbres con arroz quesú	Polenta con salsa de pollo	Tallarín con Salsa de Pollo	Guiso de Mandioca con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gr.	70 gr. Salsa + 100 gr. arroz	70 gr. salsa + 180 gr. polenta	200 gr.	200 gr.
	Edad Escolar	350 gr.	100 gr. Salsa + 130 gr. arroz	100 gr. Salsa + 250 gr. polenta	250 gr.	250 gr.
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (BANANA)	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (BANANA)	Crema	Fruta de Estación (BANANA)

SEMANA 4						
		16 Lunes	17 Martes	18 Miércoles	19 Jueves	20 Viernes
Plato Principal		Locro	Guiso de fideo con Pollo	Polenta con salsa de carne	Salsa de Legumbre con Arroz quesu	Picadito de Pollo con Puré de papas
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gr.	240 gr.	70 gr. salsa + 180 gr. polenta	70 gr. de salsa + 100 gr. de arroz	80 gr. de salsa + 120 gr. de puré
	Edad Escolar	350 gr.	350 gr.	100 gr. Salsa + 250 gr. polenta	100 gr. de salsa + 130 gr. de arroz	100 gr. de salsa + 160 gr. de puré
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (BANANA)	Dulce de Membrillo	Fruta de Estación (BANANA)	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (BANANA)

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. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

T01/06/29

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.
*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.

7. CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENU

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y cena.

7.1 RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de Carne Rendimiento: 1 porción 350 gr. Energía: 398 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr. Edad escolar: 350 gr.	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr. 60 gr. 40 gr. 25 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	70 gr 32 gr. 40 gr. 24 gr. 16 gr. 9 gr. 8 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en 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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Laura Ruth Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 360

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.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 129

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

Caldo de Poroto con Arroz Rendimiento: 1 porción 350 gr. Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr. Edad escolar: 350 gr.	Zapallo Poroto Seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua Potable	60gr. 30gr. 25gr. 20gr. 15gr. 15gr. 10gr. 10gr. 5ml. 0.5gr. 0.5gr. C/n	32g. 30g. 24g. 16g. 15g. 15g. 9g. 8g. 5ml. 0.5g. 0.5g. C/n	Lavar y pelar los vegetales. Cortar 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. OBS: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Fideo con Pollo Rendimiento: 1 porción 300 gr. Energía: 308 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gr.	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60gr. 70gr 45gr 15gr. 10gr. 5ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. c/n	42gr. 69gr. 45gr. 14gr. 8gr. 5ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. 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)
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de Carne de Soja con Arroz Quesú Rendimiento: 1 porción 150 gr. salsa – 130 gr. arroz Energía: 277 kcal	Salsa de carne de soja: Proteína texturizada de soja Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 25 gr. 70 gr. 15 gr. 10 gr. 5 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	 25 gr. 69 gr. 14 gr. 8 gr. 5 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	**Salsa de Carne de Soja** Hidratar la carne de soja texturizada con agua hirviendo y dejar reposar 5 a 10 minutos. Luego pasar por un colador y enjuagar suavemente con agua fría para dejarla finalmente en un recipiente. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente con aceite cebolla, tomate, locote, ajo y cebollita de hoja, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne de soja con el agua hervida. Y terminar la cocción.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Pedido de Pago

Fl 08/29

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: 120 g salsa + 100 gr. arroz Edad escolar: 150 gr. salsa + 130 gr. arroz	**Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	 45 gr. 15 gr. 2 ml. 0,5 gr. c/n	 45 gr. 15 gr. 2 ml. 0,5 gr. c/n	**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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de Pollo con Puré de Papas Rendimiento: 1 porción 100 gr. de salsa + 160 gr. de puré Energía: 285 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 80 gr. salsa + 120gr. Edad escolar: 100 gr. salsa + 160 gr. de puré	Picadito de Pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de Papas Papa Leche fluida Margarina Sal Yodada Agua Potable	 60gr. 60g 20gr. 15gr. 10gr. 5gr. 3ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. C/n 200gr. 50ml. 5gr. 0,5gr. c/n	 42gr. 59gr. 16gr. 14gr. 8gr. 5gr. 3ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. c/n 134gr. 50ml. 5gr. 0,5gr. c/n	**Picadito de Pollo** Limpiar el pollo, dejar libre de hueso, piel y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Puré de Papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua potable caliente y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción 350 gr. Energía: 297 kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr. Edad escolar: 350 gr.	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr. 60 gr. 30 gr. 20 gr. 20 gr. 15 gr 10 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. c/n	52 gr. 32 gr. 29 gr. 20 gr. 16 gr. 15 gr. 9 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Clara Lourdes Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·
Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gobierno del Paraguay
2019 de Gestión de Paz

Rio 9/29

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con Salsa de Pollo Rendimiento: 1 porción 100 gr. salsa + 120 gr. fideo Energía: 292 kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 80 gr. salsa + 100 gr. fideo Edad escolar: 100 gr. salsa + 120 gr. fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 gr. 60 gr. 20 gr. 15 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. c/n	42 gr. 59 gr. 16 gr. 14 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. 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. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Mandioca con Carne Rendimiento: 1 porción 250 Gr. Energía: 363 kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 200 gr. Edad escolar: 250 gr.	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 gr. 60 gr. 60 gr. 15 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	116 gr. 52 gr. 59 gr. 14 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de Legumbre con Arroz Quesu Rendimiento: 1 porción 100gr. de salsa + 130 c.g de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70gr. 20gr. 15gr. 10gr. 3ml. 0,5gr. 0,5 gr. 0.2gr.	69gr. 20gr. 14gr. 8gr. 3ml. 0.5gr. 0.5gr. 0.2gr.	**Salsa de Legumbres** 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, con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. **Arroz Quesu**

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

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

Lic. Laura Ruiz Diaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Cancio
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Bloco 129

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

Energía: 304 kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr. de salsa + 80 gr. de arroz Edad escolar: 100 g de salsa + 130 gr. de arroz	Agua potable Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal Agua Potable	c/n 40gr. 10gr. 2ml. 0,5gr. 0,5gr. c/n	c/n 40gr. 10gr. 2ml. 0,5gr. 0,5gr. c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente y cocinar de 10 a 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso y servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con Salsa de Carne Rendimiento: 1 porción 100 gr. de salsa + 120 gr. de fideo Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr. de salsa + 80 gr. de fideo Edad escolar: 100 gr. de salsa + 120 gr. de 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 gr. 60 gr. 20 gr. 15 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. c/n	 69 gr. 52 gr. 20 gr. 14 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y 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. **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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´o Apu´a Rendimiento: 1 porción 350gr. Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr. Edad escolar: 350 gr.	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 gr. 60 gr. 30 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 5 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	70 gr. 32 gr. 29 gr. 20 gr. 9 gr. 8 gr. 5 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Layra Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA - INTENDENCIA -

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

Fto 11/29

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de Legumbres con Arroz Quesú Rendimiento: 1 porción 100 gr. salsa + 130 gr. de arroz Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr. salsa + 100 gr. de arroz Edad escolar: 100 gr. salsa + 130 gr. 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 gr. 20 gr. 15 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. c/n	 69 gr. 20 gr. 14 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria 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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con Salsa de Pollo Rendimiento: 1 porción 100gr. salsa + 250gr. polenta Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr. salsa + 180 gr. de polenta Edad escolar: 100gr. salsa + 250gr. polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 gr. 60 gr. 10 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 200 ml. 40 gr. 15 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr.	 69 gr. 52 gr. 9 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 200 ml. 40 gr. 14 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr.	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso paraguay desmenuzado, y retira del fuego.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con Salsa de Pollo	**Salsa de pollo** Pollo	 60 gr.	 42 gr.	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar

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

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·
Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prot. Nº 160

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

Fl 012

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 100 gr. salsa + 120 gr. fideo Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 80 gr. salsa + 100 gr. fideo Edad escolar: 100 gr. salsa + 120 gr. fideo	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 gr. 20 gr. 15 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. c/n	59 gr. 16 gr. 14 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 40 gr. 0,5 gr. c/n	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 sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Mandioca con Carne Rendimiento: 1 porción 250 gr. Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gr. Edad escolar: 250gr.	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 gr. 60 gr. 60 gr. 15 gr. 10 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	116 gr. 52 gr. 59 gr. 14 gr. 8 gr. 5 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción 350 gr. Energía: 343 kcal Peso por porción Nivel inicial: 240 gr. Edad escolar: 350 gr.	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr. 60 gr. 40 gr. 25 gr. 20 gr. 10 gr. 10 gr. 5 ml. 5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n	70 gr. 32 gr. 40 gr. 24 gr. 16 gr. 9 gr. 8 gr. 5 ml. 5 gr. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. 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.

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.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Lic. Laura Ruiz Diaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 660

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

F 1013 29

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Fideo con Pollo Rendimiento: 1 porción 300 gr. Energía: 308 Kcal. Peso por porción: Nivel inicial: 200 gr. Edad escolar: 300 gr.	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60gr. 70gr. 45gr. 15gr. 10gr. 5ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. c/n	42gr. 69gr. 45gr. 14gr. 8gr. 5ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. 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)

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción 100gr. salsa + 250gr. polenta Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70gr. salsa + 180gr. polenta Edad escolar: 100gr. salsa + 250gr. 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 gr. 60 gr. 10 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 200 ml. 40 gr. 15 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr.	 69 gr. 52 gr. 9 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr. 0,5 gr. 0,2 gr. c/n 200 ml. 40 gr. 14 gr. 10 gr. 2 ml. 0,5 gr.	**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 paraguay desmenuzado, y retira del fuego.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de Legumbre con Arroz Quesu	Tomate Poroto Cebolla Locote	70gr. 20gr. 15gr. 10gr.	69gr. 20gr. 14gr. 8gr.	Salsa de Legumbres Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta

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

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Nicolás Riveros Candia
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD L. ERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/29

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 100gr. de salsa + 130 gr. de arroz **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gr. de salsa + 80 gr. de arroz **Edad escolar:** 100 gr. de salsa + 130 gr. de arroz	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** **Queso Paraguay** **Aceite** **Ajo** **Sal** **Agua Potable**	3ml. 0,5gr. 0,5 gr. 0,2gr. c/n **40gr.** **10gr.** **2ml.** **0,5gr.** **0,5gr.** **c/n**	3ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. c/n **40gr.** **10gr.** **2ml.** **0,5gr.** **0,5gr.** **c/n**	que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. **Arroz Quesu** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente y cocinar de 10 a 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso y servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de Pollo con Puré de Papas **Rendimiento:** 1 porción 100 gr. de salsa + 160 gr. de puré **Energía:** 285 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 80 gr. salsa + 120 gr. de puré **Edad escolar:** 100 gr. salsa + 160 gr. de puré	Picadito de Pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote **Perejil** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable** Pure de Papas Papa Leche fluida Margarina Sal Yodada Agua Potable	 **60gr.** **60gr.** **20gr.** **15gr.** **10gr.** **5gr.** **3ml.** **0,5gr.** **0,5gr.** **0,2gr.** **C/n** **200gr.** **50ml.** **5gr.** **0,5gr.** **c/n**	 42gr. 59gr. 16gr. 14gr. 8gr. 5gr. 3ml. 0,5gr. 0,5gr. 0,2gr. c/n 134gr. 50ml. 5gr. 0,5gr. c/n	**Picadito de Pollo** Limpiar el pollo, dejar libre de hueso, piel y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. **Puré de Papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua potable caliente y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

Folio 15/29

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 kca.l Peso por porción: 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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: 38 kcal Peso por porción: 50 gr.	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	18 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal. Peso por porción: 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria	30 gr. 20 gr. 10 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr.	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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·

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

6106/29

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

Energía: 39 kcal. Peso por porción: 60gr.	Aceite Sal yodada	3 ml. 0,5 gr.	3 ml. 0,5 gr.	
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal. Peso por porción: 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0.5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 gr.	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	18 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD L. FERNANDO DE LA MORA - INTENDENCIA

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

Eb017/29

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: 38 kcal Peso por porción: 50 gr.	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	18 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal. Peso por porción: 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal. Peso por porción: 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr, 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 gr.	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	24 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 gr.	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	24 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	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.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA • INTENDENCIA

Lic. Alcides Ramos Cabral
Intendente Municipal

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

Fl 018/29

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 gr.	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	24 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gr.	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	27 gr. 16 gr. 9 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en 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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	18 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

Fl019/29

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

Peso por porción: 50 gr.				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60gr.	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr. 20 gr. 10 gr. 3 ml. 0,5 gr.	28 gr. 19 gr. 8 gr. 3 ml. 0,5 gr.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 220 gr. **Energía:** 126 kcal.	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 160 gr. **Energía:** 61 kcal.	Mandarina	160gr.	115gr.	Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 220 gr.	Banana	220gr.	140gr.	Lavar y pelar la fruta.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE LA MORA · INTENDENCIA

Intendente Municipal

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

Pto 20/29

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

Energía: 126 kcal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 60 gr. Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10 gr. 5 gr. c/n c/n	120 ml 10 gr. 5 gr. 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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal.	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal.	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Peso por porción:	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o	120ml 10 gr. 5 gr. c/n	120 ml 10 gr. 5 gr. 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

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. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA

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

Fho 21/29

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

60 gr. Energía: 110 kcal.	canela	c/n	c/n	naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal.	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 180gr. Energía: 62 kcal.	Naranja	180gr.	130 gr.	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal.	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

20

Lic. Laura Ruiz Diaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE LA HORA · INTENDENCIA ·

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

B1022/29

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

1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 180gr. Energía: 62 kcal	Naranja	180gr.	130 gr.	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 60 gr. Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10 gr. 5 gr. c/n c/n	120 ml 10 gr. 5 gr. 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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.

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

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Nicolás Tiscornia Cordia
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

B/ 23/29

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 Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Membrillo Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 30gr. Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo	30gr.	30gr.	Servir el dulce envasado.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 180gr. Energía: 62 kcal	Naranja	180gr.	130 gr.	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA · INTENDENCIA ·
Intendente Municipal

ALIMENTACIÓN Y CIENCIAS · PARAGUAY · ESCOLAR · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 24 /29

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 220 gr. Energía: 126 kcal	Banana	220gr.	140 gr.	Lavar y pelar la fruta.

Lic. Laura Raiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 190

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

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

MUNICIPALIDAD FERNANDO DE LA MORA INTENDENCIA
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 25/29

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: 2022
Institucion Educativa: 3
Nº de comensales: 654
N° de meses del proyecto: 5,95

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL DEL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EN EL	PROYECTO
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	
Aceite	l	27,468	26,16	26,16	22,236	102,024	607,0428
Ajo	kg	1,635	1,962	1,962	1,962	7,521	44,74995
Almidón de maíz	kg	3,27	3,27	3,27	0	9,81	58,3695
Arroz	kg	39,24	39,24	39,24	26,16	143,88	856,086
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	6,54	6,54	6,54	0	19,62	116,739
Banana	kg	431,64	431,64	431,64	431,64	1726,56	10273,032
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	19,62	39,24	0	19,62	78,48	466,956
Carne vacuna magra *	kg	52,32	117,72	91,56	91,56	353,16	2101,302
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	55,59	52,32	58,86	65,4	232,17	1381,4115
Cebollita de hoja	kg	3,27	0	0	3,27	6,54	38,913
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de maimón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	29,43	52,32	26,16	29,43	137,34	817,173
Harina de maiz	kg	26,16	0	29,43	26,16	81,75	486,4125
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,5232	0,7194	0,8502	0,654	2,7468	16,34346
Leche entera	l	111,18	78,48	78,48	32,7	300,84	1789,998
Lechuga	kg	39,24	39,24	58,86	19,62	156,96	933,912
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	32,7	32,7	32,7	32,7	130,8	778,26
Locro	kg	0	0	0	26,16	26,16	155,652
Mandarina	kg	104,64	0	0	0	104,64	622,608
Mandioca	kg	0	130,8	130,8	0	261,6	1556,52
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	117,72	117,72	117,72	353,16	2101,302
Orégano	kg	0,327	0,327	0,327	0	0,981	5,83695
Papa	kg	130,8	0	0	130,8	261,6	1556,52
Pechuga de pollo	kg	78,48	39,24	78,48	78,48	274,68	1634,346
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	3,27	0	0	3,27	6,54	38,913
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	19,62	13,08	13,08	13,08	58,86	350,217
Queso	kg	16,35	16,35	13,08	13,08	58,86	350,217
Repollo	kg	0	0	19,62	19,62	39,24	233,478
Remolacha	kg	52,32	26,16	26,16	52,32	156,96	933,912
Sal yodada	kg	3,924	3,597	3,27	3,597	14,388	85,6086
Tomate	kg	202,74	241,98	241,98	232,17	918,87	5467,2765
Zanahoria	kg	85,02	85,02	58,86	65,4	294,3	1751,085
Zapallo/calabaza	kg	78,48	39,24	39,24	39,24	196,2	1167,39
Proteína texturizada de soja	kg	16,35	0	0	0	16,35	97,2825
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	19,62	19,62	116,739

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

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

Lic. Laura Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 165

MUNICIPALIDAD D. FERNANDO DE LA MORA - INTENDENCIA

Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR - REPUBLICA DEL PARAGUAY

Blio 26/29

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
a. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. -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. - 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.
b. Plan de capacitaciones	Se realizarán un mes antes de la Ejecución del Proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cargo de la Nutricionista de la Empresa Proveedora, a cada cocinera y auxiliar de cocina, esta 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 capacitados y aprobados por el instituto nacional de alimentación y nutrición (INAN)
c. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1.1. 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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

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. Laura Ruiz Diaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fio 27/29

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

1.2. 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 la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3. Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs. 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 aceptarán 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.

1.5. Distribución

Se realizará 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 utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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. Laura Paola Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

MUNICIPALIDAD · INTENDENCIA

Lic. Alcides Riveros García
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PARAGUAY

Fls 28/29

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

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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Laura Ruiz Díaz Frete
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 16

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. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Edo 29/29