Asunción, 23 de junio de 2021.

Nota DGBE N° 311/2021

Señor
Alcides Riveros, Intendente
Municipalidad de Fernando de la Mora
Departamento 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"***, según Expediente Xilema N° 132.706 de fecha 11 de junio de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 278 /2021 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

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

MEMORÁNDUM DAE N° 378/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA - DEPARTAMENTO CENTRAL.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 278/2021.

Fecha : 17 de junio 2021.

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

- Informe de Evaluación DAE N° 278/2021 referente al **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRSENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA - DEPARTAMENTO CENTRAL**, expediente xilema N° 132706 de fecha 11 de junio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° .....
Recibido por: Milva Cardozo
Fecha: 22/06/2021 Hora: 11:00hs

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°265 /2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA - DEPARTAMENTO CENTRAL.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 278/2021

Fecha : 16 de junio de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

Informe de evaluación DAE N°278/2021 referente al **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA -DEPARTAMENTO CENTRAL** según expediente N° **132706** de fecha 11 de junio del 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 132706
Recibido por: Lima
Fecha: 17-06-21 Hora: 13:00

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 278/2021

1. *Antecedentes*

El Sr **Alcides Ramón Riveros Candia** Intendente, Municipalidad de Fernando de la Mora presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema N° **132706**, de fecha 11 junio de 2021.

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✔	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✔	
1.3	Datos del nutricionista	✔	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✔	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✔	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✔	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✔	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✔	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✔	
2.7	Precio referencial	✔	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✔	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✔	
3.2	Códigos completos	✔	
3.3	Fuente de financiación	✔	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✔	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✔	
5.2	Horario de distribución	✔	
5.3	Constitución del menú	✔	
5.4	Modalidad del servicio	✔	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✔	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✔	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		

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

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas

132706/NARB

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

Nathalia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Dirección de Alimentación Escolar - MEC
Tec. Nut. Nº 1064

8.1	Planilla de cálculo de insumos	✔	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✔	
9.2	Plan de capacitación	✔	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✔	
10.	**Modalidad del servicio**		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✔	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✔	
10.3	Mecanismos de higiene	✔	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✔	
10.5	Mecanismos de distribución	✔	

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 20 (Veinte), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión		
		Año	Total Días	Modalidad
23	7091	2021	11	Alimentos preparados en las escuelas

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

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Dirección de Alimentación Escolar - MEC

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Noelia Romero
Registro Profesional N°:1084
Fecha: 16/06/2021.

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnico Nutricionista
Dirección de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 1084

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

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

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Municipalidad de Fernando de la Mora

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

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted en nombre de la Intendencia Municipal de Fernando de la Mora, Departamento de Central y por su intermedio donde corresponda, a los efectos de hacer referencia a la Nota DGPAE Nº 232/2021 sobre el Proyecto de Implementación de Almuerzo Escolar en el ítem "Tiempo de provisión de servicio", aclaramos que la Municipalidad de Fernando de la Mora, se compromete a entregar la totalidad de los estipulado en el proyecto, a las 23 (veintitrés) instituciones beneficiadas, estas se encuentran dentro de la micro-planificación dentro del plazo de 11 (once) días, así también dispone actualmente un presupuesto de Gs 1.000.000.000 y atendiendo al histórico de precios referenciales adjudicados en los distritos de la zona nuestra estimación de días de provisión no cubriría los 181 calendarios escolar.

Así mismo esta municipalidad en caso de contar con una nueva disponibilidad presupuestaria posterior a la solicitud de este proyecto se compromete a ampliar los días de provisión que puedan darse a fin de que se pueda llegar a tener una mayor sostenibilidad de este proyecto.

Sin otro particular, en espera de una respuesta favorable, aprovechamos para saludarle y desear el mayor de los éxitos en sus funciones.

LIC. ALCIDES RIVEROS CANDIA
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 132706
Recibido por: Miguela Benega
Fecha: 11/06/21 Hora: 15:27

exp. 132706
11/06/2021

1/21

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*: 23

Cantidad de estudiantes beneficiados*: 7.091

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 11 días

Fecha estimada de inicio de la provisión*: 24/05/2021

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 07/06/2021

Presupuesto estimado para el servicio*: 1.000.000.000

Precio referencial por plato*: 12.500

% de la agricultura familiar a implementar*: 10%

Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

**Son campos obligatorios*

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

Municipalidad de la Ciudad de Fdo. de la Mora
INTENDENCIA

Lic. Laura Ruiz Diaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Folio

2/21

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

Nº	Datos de la institución educativa (2)						Beneficiarios (3)					
							Educación inicial		Educación Escolar Básica			
							Jardín, prejardín, pre-escolar		1º y 2º Ciclo		3º Ciclo	
							H	M	H	M	H	M
1	1129008	7669	Escuela Básica Nº 4082 Las Delicias	Oficial	Laguna Grande	Urbana	18	19	45	47		Fenecido
2	1129010	7743	Escuela Básica Nº 3837 Santa Teresa de Avila	Oficial	Villa del Carmen Grande	Urbana	50	53	42	48		
3	1129012	7745	Escuela Básica Nº 3842 Pancho Lopez	Oficial	Villa Obrera	Urbana	11	19	45	43		
4	1129000	7750	Escuela Básica Nº 3921 San Blasco	Oficial	Laguna Grande	Urbana	8	12	41	33		
5	1129014	7774	Escuela Básica Nº 3922 Maria Inmaculada	Oficial	Las Palmerras	Urbana	82	92	104	118		
6	1129016	7746	Escuela Básica Nº 702 Profesora Maria Luisa Gomez de Frutos	Oficial	Proyecto 18 Julio	Urbana	88	82	129	120		
7	1129006	7725	Escuela Básica Nº 3923 Desiderio del Orsato	Oficial	Villa Rosario	Urbana	98	98	119	118		
8	1129004	7724	Escuela Básica Nº 3925 Pastor Romero	Oficial	Ciudad Gaona	Urbana	21	22	93	94		
9	1129018	7749	Escuela Básica Nº 124 Regimiento de Infantería Nº 3 Corrales	Oficial	Hipólito	Urbana	67	75	149	113		
10	1129021	7753	Escuela Básica Nº 144 Comandante Indar Jose Velazo	Oficial	Domingo Laino	Urbana	65	53	127	148		
11	1129002	7747	Escuela Básica Nº 288 Profesor Gerardino Caballero	Oficial	Sachurubi Cabañero	Urbana	57	40	105	117		
12	1129007	7717	Escuela Básica Nº 24 República Dominicana	Oficial	Garita	Urbana	63	59	154	171		
13	1129022	7722	Escuela Básica Nº 254 Primavera	Oficial	Garita	Urbana	48	50	189	216		
14	1129025	7723	Escuela Básica Nº 4411 Divino Niño Jesus	Oficial	Villa Rosario	Urbana	23	27	39	36		
15	1129019	7635	Escuela Básica Nº 3576 Hipólito	Oficial	Tres Bocas	Urbana	38	49	34	23		
16	1129009	7648	Escuela Básica Nº 4227 San Miguel Arcangel	Oficial	Pitanambi	Urbana	24	29	80	67		
17	1129005	7689	Escuela Básica Nº 3530 San Francisco de Asis	Oficial	Tres Bocas	Urbana	13	18	114	91		
18	1129013	7701	Escuela Básica Nº 4022 La Fe Alegre	Oficial	Villa Rosario	Urbana	13	17	111	79		
19	1129020	7700	Escuela Básica Nº 4023 Juan de Dios Caballero Oviedo	Oficial	Tres Bocas	Urbana	21	34	143	121		
20	1129024	7704	Escuela Básica Nº 4025 San Lorenzo Tamar	Oficial	La Fe Alegre	Urbana	42	31	107	104		
21	1129026	7708	Escuela Básica Nº 350 Profesora Nunciada Ramos	Oficial	Tres Bocas	Urbana	63	68	170	139		
22	1129006	7684	Escuela Básica Nº 324 Nuestra Madre Santa Teresa	Oficial	San Juan	Urbana	105	93	238	234		
23	1129001	7691	Escuela Básica Nº 376 Gregorio Molinas de Escobar	Oficial	Pitanambi	Urbana	48	58	213	132		
							918	915	2678	2580		
							1833		5258			
							7091					

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 Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

B102

3/4

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: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		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 gramos	240 gramos	200 gramos	120 g de salsa + 100 g de arroz	80 g de salsa + 120 g de puré
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	300 gramos	150 g salsa + 130 g arroz	130 g de salsa + 160 g 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	Tallarin con Salsa de Pollo	Guiso de Mandioca con carne	Salsa de Legumbre con Arroz quesu	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200 gramos	70 g de salsa + 100 g de arroz	70 g de salsa + 80 g de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	250 gramos	100 g de salsa + 130 g de arroz	130 g de salsa + 120 g de fideo
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)

Lic. Laura Ruiz a Díaz Irala
Nutricionista
Reg. Prof. N° 169

Lic. Alcides Rivaros Gaona
Intendente

F103

4/4

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

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 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos arroz	70 gramos salsa + 180 gramos polenta	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos arroz	100 gramos Salsa + 250 gramos polenta	250 gramos	250 gramos
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 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 180 gramos polenta	70 g de salsa + 100 g de arroz	80 g de salsa + 120 g de puré
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos polenta	100 g de salsa + 130 g de arroz	100 g de salsa + 160 g 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)

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 elaboracion de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y cena

7 RECETARIO DEL MENÚ

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
	Zapallo	60 g	32 g	Cortar en porciones iguales.
	Harina de maiz	40 g	40 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción 350 gramos	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Energía:	Queso Paraguay	10 g	10 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja.

Lic. Laura Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. P.T. N° 169

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

5/21

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

398 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 g Edad escolar: 350 g	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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**
Caldo de Poroto con Arroz Rendimiento: 1 porción 350 gramos 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	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g C/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0.5g 0.5g C/n	Lavar 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 gramos Energía: 308 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne de soja con arroz quesú Rendimiento: 1 porción 150 g salsa + 130 g 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 g 70 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 25 g 69 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 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 Humaitá
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. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candía
Intendente Municipal

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 g arroz Edad escolar: 150 g salsa + 130 g arroz	Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada Agua potable	 45 g 15 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 15 g 2 ml 0,5 g 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 g de salsa + 160 gramos de puré Energía: 285 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 80 g salsa + 120 g Edad escolar: 100 g salsa + 160 g 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	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0.5g 0,5g 0,2g C/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0.5g 0,2g c/n Agregar agua potable caliente si es necesario. 134g 50ml 5g 0,5g 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. Pure 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.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción 350 gramos Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 g Edad escolar: 350 g	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 y orégano.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con Salsa de Pollo Rendimiento: 1 porción de 100 g salsa + 120 g fideo Energía: 292 kcal Peso por	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0.5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo:

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Palmerola
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 Raúl Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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

porción: Nivel inicial: 80 g salsa + 100 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	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 de 250 g Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 250 g	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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de Legumbre con Arroz quesu Rendimiento: 1 porción 100g de salsa + 130 g de arroz Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g de salsa + 80 g de arroz Edad escolar: 100 g de salsa + 130 g de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal Agua Potable	70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0,5 g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	69g 20g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	Salsa de Legumbres 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 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 g de salsa + 120 g de fideo Energía: 337 kcal Peso por porción:	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodadu Laurel Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. 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

Lic. Laura Luis Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Fl 107

8/21

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

Nivel inicial: 70 g de salsa + 80 g de fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	**Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	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 de 350 g Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 g Edad escolar: 350 g	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maiz 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	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción de 100 g salsa + 130 g de arroz Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 100 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 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. <u>Observación:</u> 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 100g salsa + 250g polenta Energía: 307 kcal	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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.

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 Ruth Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

9/21

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 salsa + 180 g de polenta** **Edad escolar:** **100g salsa + 250g polenta**	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0.5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0.5 g	**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 **Rendimiento: 1 porción de 100 g salsa + 120 g fideo** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 80 g salsa + 100 g fideo** **Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 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. **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 de 250 g** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 g** **Edad escolar: 250 g**	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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento: 1 porción de 350 g** **Energía: 343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 g**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel	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	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	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

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

10/11

Edad escolar: 350 g	Agua potable	c/n	c/n	yodada.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción 300 gramos Energía: 308 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cabos 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 ± 15 minutos aproximadamente)
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción de 100g salsa + 250g polenta Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 180g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**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 último 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 Rendimiento: 1 porción 100g de salsa + 130 g de arroz Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g de salsa +	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal Agua Potable	70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0,5 g 0.2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	69g 20g 14g 8g 3ml 0.5g 0,5g 0.2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	Salsa de Legumbres 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 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.

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 Raquel Báez Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Folio 10

11/21

80 g de arroz Edad escolar: 100 g de salsa + 130 g de arroz				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción 100 g de salsa + 160 gramos de puré Energía: 285 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 80 g salsa + 120 g Edad escolar: 100 g salsa + 160 g 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 fluída Margarina Sal Yodada Agua Potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g C/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 134g 50ml 5g 0.5g 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. Pure 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.

Ensaladas

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Luana Ruiz Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pindoroy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595) 21 454 320 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Municipalidad de la Ciudad de Fuerte Olimpo
INTENDENCIA

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Folio 12

13/14

Peso por porción: 50 g				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléf.: (595)21 454 220 int. 14
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Laura Ruth Díaz Frutos
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

F013

14/14

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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar la fruta antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160
14

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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:** 110 g **Energía:** 63 kcal				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 60 gramos **Energía:** 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 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. 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:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 60 gramos **Energía:** 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 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. 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:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	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.

Lic. Luana Ruiz Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Folios
40

16/21

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 110 g Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 60 gramos Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

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

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
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Membrillo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo	30g	30g	Servir el dulce envasado.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar la fruta.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** 110 g **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	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.

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Prof. N° 169

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Folio 17

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2021
Institucion Educativa: 23
Nº de comensales: 253
N° de meses del proyecto: 0,55

Insumo	Unidad de	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	297,822	283,64	283,64	241,094	1106,2	608,4078
Ajo	kg	17,7275	21,273	21,273	21,273	81,5465	44,85058
Almidón de maiz	kg	35,455	35,455	35,455	0	106,365	58,50075
Arroz	kg	425,46	425,46	425,46	283,64	1560,02	858,011
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	70,91	70,91	70,91	0	212,73	117,0015
Banana	kg	2340,03	2340,03	2340,03	2340,03	9360,12	5148,066
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	212,73	425,46	0	212,73	850,92	468,006
Carne vacuna magra *	kg	567,28	1276,38	992,74	992,74	3829,14	2106,027
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	602,735	567,28	638,19	709,1	2517,31	1384,518
Cebollita de hoja	kg	35,455	0	0	35,455	70,91	39,0005
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	319,095	567,28	283,64	319,095	1489,11	819,0105
Harina de maiz	kg	283,64	0	319,095	283,64	886,375	487,5063
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	5,6728	7,8001	9,2183	7,091	29,7822	16,38021
Leche entera	l	1205,47	850,92	850,92	354,55	3261,86	1794,023
Lechuga	kg	425,46	425,46	638,19	212,73	1701,84	936,012
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	354,55	354,55	354,55	354,55	1418,2	780,01
Locro	kg	0	0	0	283,64	283,64	156,002
Mandarina	kg	1134,56	0	0	0	1134,56	624,008
Mandioca	kg	0	1418,2	1418,2	0	2836,4	1560,02
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	1276,38	1276,38	1276,38	3829,14	2106,027
Orégano	kg	3,5455	3,5455	3,5455	0	10,6365	5,850075
Papa	kg	1418,2	0	0	1418,2	2836,4	1560,02
Pechuga de pollo	kg	850,92	425,46	850,92	850,92	2978,22	1638,021
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	35,455	0	0	35,455	70,91	39,0005
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
Porotó	kg	212,73	141,82	141,82	141,82	638,19	351,0045
Queso	kg	177,275	177,275	141,82	141,82	638,19	351,0045
Repollo	kg	0	0	212,73	212,73	425,46	234 003
Remolacha	kg	567,28	283,64	283,64	567,28	1701,84	936 012
Sal yodada	kg	42,546	39,0005	35,455	39,0005	156,002	85,5011
Tomate	kg	2198,21	2623,67	2623,67	2517,305	9962,86	5479,57
Zanahoria	kg	921,83	921,83	638,19	709,1	3190,95	1755,023
Zapallo/calabaza	kg	850,92	425,46	425,46	425,46	2127,3	1170,015
Proteina texturizada de soja	kg	177,275	0	0	0	177,275	97,50125
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	212,73	212,73	117,0015

**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 y la sociedad.

Lic. Laura Ruiz Díaz Fredes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 160

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

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 realizaran un mes antes de la Ejecución del Proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada 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 frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

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 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

Lic. Laura Ruiz Díaz Freites
Nutricionista
Reg. Pr... 160
19

Lic. Alcides Riveros Cardozo
Intendente Municipal

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.
Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**
El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.
El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Municipalidad de la Ciudad de Fndo de la Mora
INTENDENCIA

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Alcides Riveros Candia
Intendente Municipal

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Liana Raúl Díaz Fretes
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1-60