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

Nota DGBE N°481 /2018 Asunción, 18 de julio de 2018

Señor
DERLIS PIO GODOY ROMERO, Intendente
Municipalidad de Santa Rosa del Mbutuy

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), a través del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar (DGPAE) de la Dirección de Alimentación Escolar (DAE); dependiente de la Dirección General de Bienestar Estudiantil (DGBE) se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Santa Rosa del Mbutuy en fecha 18 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 214436; en la cual hace referencia a la solicitud de aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico del proyecto de Alimentación Escolar presentado conforme a las normativas vigentes en relación al Programa de Alimentación Escolar del Paraguay-PAEP, y por consiguiente se ha resuelto autorizar la implementación del proyecto de almuerzo escolar, que cuenta con hojas foliadas del 1 (uno) al 18 (dieciocho) respectivamente, según el siguiente detalle:

Instituciones Beneficiarias	Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
5	301	2018	84	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, mencionar que el MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante, circunscribiéndose 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 remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Por último, 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.

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

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

Lic. Noelia Romero, Técnica Nutricionista
Departamento de Gestión de PAE

Lic. Fátima Estigarribia, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Lic. Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Abog. Leonardo Enrique Aldana, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: CAAGUAZU – SANTA ROSA DEL MBUTUY

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: FULGENCIO YEGROS E/ ANGEL PIRAGGINI N° 313 **Tel*:021 3269331**

Nombre del Gobernador/ Intendente*: ING. DERLIS PIO GODOY ROMERO

Tel*: **Celular*:0971-570641**

Correo electrónico*: munistarosa@hotmail.com

Responsable de la alimentación escolar*: IRMA BARRIOS PERALTA

Tel*: (021) 3269331 **Celular*:0981-870541**

Correo electrónico*:

Responsable nutricionista*: María Avalos Dimitropulos **Nº de Registro Profesional*: 3200**

Tel*: **Celular*:0984-785317**

Correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (Cinco)

Cantidad de beneficiados*:301 (Trescientos uno)

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 84 (ochenta y cuatro)

Fecha estimada de inicio de la provisión*:Agosto de 2018

Fecha estimada de finalización de la provisión*:Noviembre de 2018

Presupuesto estimado para el servicio*:391.902.000gs

Precio referencial por plato*:15.500gs

% de la agricultura familiar a implementar*: 10%

**Son campos obligatorios*

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

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Ing. Derlis Godoy Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0505038	11708	Esc. Bas. N° 6862 Santa Librada	Asentamiento Santa Librada	6	7	20	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
2	0505033	11067	Esc. Bas. N° 4758 Eduardo E. Plate	Santa Lucia	4	1	9	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
3	0505039	11709	Esc. Bas. N° 6863 Venancio Ramírez	Potrero Jardin	13	11	41	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
4	0505019	3552	Esc. Bas. N° 1419 Claudelino Godoy	Ñati'ury mi	16	7	29	31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
5	0505008	3541	Esc. Bas. N° 1423 Calle 20	Calle 20 (Ruta)	4	6	16	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30
				Sub total	43	32	115	111											
				Total general	75		226		0		0		0		0		0		301

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL

Irma E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

Derlis Godoy Romero
Intendente

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución Ministerial N° 9460/2018; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1 y 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de Poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de Arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	No	No	No	No	No
Ensalada		Repollo, pepino, zanahoria, aceite, sal yodada	Remolacha, tomate y cebolla	Remolacha, tomate, choclo, aceite, sal yodada	Tomate, pepino, zanahoria, aceite, sal yodada	Repollo, tomate, Zanahoria, aceite, sal yodada
Postre		Crema	Mamon	Ensalada de frutas	Barra de Maní	Banana

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Inga E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Rodolfo Rodoy Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

SEMANA 2 y 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papas	Polenta con salsa de carne	Caldo de Poroto con Arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gr. Picadito + 100 gr. De puré	70 gr. Salsa + 170 Gr. Polenta	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gr. De picadito + 160 gr. De puré	100 gr. Salsa + 250 gr. Polenta	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO	No	NO	NO	NO
Ensalada		Tomate, pepino y Zanahoria aceite, sal yodada	Remolacha y zanahoria, cebolla aceite, sal yodada	Lechuga, pepino y Zanahoria, aceite, sal yodada	Repollo, remolacha y zanahoria, aceite, sal yodada	Tomate, zanahoria y cebolla
Postre		Dulce de Mamon	Piña	Mandarina	Dulce de Batata	Melón

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.

5. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución Ministerial N° 9460/2018; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

Plato Principal

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Soyo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
Rendimiento:	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	y cocinar hasta que estén tiernos.
	Queso	15 g	15 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal
Energía:	Paraguay	10 g	9 g	yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta
297 kcal	Cebolla	10 g	8 g	que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la
	Locote	5 ml	5 ml	carne este cocida.
Peso por	Aceite	0,5 g	0,5 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
porción:	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
240 gramos	Sal yodada	c/n	c/n	

Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Agua potable			
Menú 2 **Polenta con salsa de pollo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315g 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 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de 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 leche y retira del fuego.
Menú 3 **Caldo de poroto con fideo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca debe remojarla 1 día antes en agua a temperatura natural y cocinar una hora antes en agua caliente.

Irma B. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

Derlis Ramírez Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos				
Menú 4 **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5 **Guiso de arroz con carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite, el ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 6 **Picadito de pollo con puré de papas** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré Adolescentes: 130 g picadito + 200 g puré	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7 **Polenta con salsa de carne** **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml	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 ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por

Jania E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

Energía: 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315g polenta	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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 la leche.
Menú 8 **Caldo de poroto con arroz** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9 **Tallarín con salsa de carne**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra	70 g 60 g 20 g	69 g 52 g 20 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY SECRETARIA GENERAL
Irma E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY INTENDENCIA

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130g salsa + 150g fideo	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 10 **Revuelto de mandioca** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensaladas

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Irma Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Derlis Godoy Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Ensalada 1 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 4 **Rendimiento** : 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Ana Carrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Godoy Romero Derlis
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Energía: 38 kcal **Peso por porción:** 55 g				
Ensalada 5 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 6 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por**	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Lic. V. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Intendente
Rosa del M

porción: 50 g				
Ensalada 8 **Rendimiento : 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 9 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 10 **Rendimiento** : 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY SECRETARIA GENERAL
Irma Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY INTENDENCIA MUNICIPAL
Perla Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Postres

Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 60 kcal**	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Ensalada de frutas 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Irma Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL
Denis Godoy Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Barra de maní **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Dulce de mamón/ calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 53 kcal**	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL

Ing. E. Barrios Peralta
Secretaría General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

Derlis Godoy Romero
Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 50 kcal**	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL

Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

Intendente
Santa Rosa del Mbutuy

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	12,04	10,836	12,04	10,836	45,752	192,1584
Ajo	kg	0,7525	0,7525	0,7525	0,7525	3,01	12,642
Almidón de maíz	kg	1,505	0	1,505	0	3,01	12,642
Arroz	kg	19,565	4,515	19,565	4,515	48,16	202,272
Arveja en granos	kg	1,505	0	1,505	0	3,01	12,642
Azúcar	kg	3,01	3,01	3,01	3,01	12,04	50,568
Banana	kg	48,16	0	48,16	0	96,32	404,544
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0,0602	0	0,0602	0,1204	0,50568
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	36,12	36,12	36,12	36,12	144,48	606,816
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	27,09	31,605	27,09	31,605	117,39	493,038
Cebollita de hoja	kg	1,505	1,505	1,505	1,505	6,02	25,284
Choclo	kg	3,01	0	3,01	0	6,02	25,284
Clavo de olor	kg	0	0,0602	0	0,0602	0,1204	0,50568
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	9,03	0	9,03	18,06	75,852
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	4,515	12,04	4,515	12,04	33,11	139,062
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	12,04	12,04	12,04	12,04	48,16	202,272
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	15,05	0	15,05	30,1	126,42
Laurel	kg	0,1204	0,1806	0,1204	0,1806	0,602	2,5284
Leche entera	l	36,12	15,05	36,12	15,05	102,34	429,828
Lechuga	kg	0	9,03	0	9,03	18,06	75,852
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	15,05	15,05	15,05	15,05	60,2	252,84
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	78,26	60,2	78,26	60,2	276,92	1163,064
Mandarina	kg	0	48,16	0	48,16	96,32	404,544
Mandioca	kg	0	60,2	0	60,2	120,4	505,68
Maní	kg	6,02	0	6,02	0	12,04	50,568
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	[illegible]	1,505	0	1,505	3,01	12,642
Melón	kg	[illegible]	90,3	0	90,3	180,6	758,52
Miel de abeja	l	[illegible]	0	3,612	0	7,224	30,3408
Miel de caña o negra	l	[illegible]	0	0	0	0	0
Naranja	kg	15,05	0	15,05	0	30,1	126,42
Orégano	kg	0,1505	0	0,1505	0	0,301	1,2642
Papa	kg	60,2	60,2	60,2	60,2	240,8	1011,36

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL
Jorge R. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

Pechuga de pollo	kg	36,12	18,06	36,12	18,06	108,36	455,112
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1,505	0	1,505	3,01	12,642
Pepino	kg	12,04	12,04	12,04	12,04	48,16	202,272
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	60,2	0	60,2	120,4	505,68
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	9,03	9,03	9,03	9,03	36,12	151,704
Queso	kg	12,04	13,545	12,04	13,545	51,17	214,914
Repollo	kg	18,06	9,03	18,06	9,03	54,18	227,556
Remolacha	kg	24,08	21,07	24,08	21,07	90,3	379,26
Sal yodada	kg	1,6555	1,9565	1,6555	1,9565	7,224	30,3408
Tomate	kg	97,825	85,785	97,825	85,785	367,22	1542,324
Zanahoria	kg	33,11	42,14	33,11	42,14	150,5	632,1
Zapallo/calabaza	kg	36,12	18,06	36,12	18,06	108,36	455,112

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

7. CONTROL DE CALIDADY PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	**Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista,** contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizadas, durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado tanto en la institución del proveedor, al momento de la producción de los alimentos, así con en las Instituciones Educativas, el momento de la entrega y consumo del almuerzo, quien presentará ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados. **Paralelamente la empresa** adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes respectivos ante la Municipalidad
Plan de capacitaciones	**La empresa deberá realizar capacitación a los personales encargados de la producción y distribución de los alimentos de acuerdo a las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).**
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La divulgación del servicio se realizará una vez a la semana por medio de la página oficial de la Municipalidad, sobre toda información relevante para la comunidad (Instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la Agricultura Familiar, Menús, proceso de licitación, etc.)

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL

Irma E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

Alimentos preparados en las escuelas (cocinando en las escuelas)[1]: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

a. **Recepción:** selección de la materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas ya sean cárnicos y/o productos fruti hortícolas.

b. **Almacenamiento:** se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de materia prima. Para ello cada institución cuenta con (heladera, estantes, refrigerados, etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), proveídos por la empresa contratada.

c. **Higiene:** se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d. **Pre Elaboración y Elaboración**: en este proceso, se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será a partir de las 07:00 hs. Se cuenta con los menajes y utensilios necesarios provisto por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, olla de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

e. Distribución: Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs, Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para **los niños, consistente en un plato de plástico no tóxico para el plato principal, un plato para la ensalada, un pote de plástico no toxico para los postres, cucharas para el consumo.** Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: _____

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: _____

Registro Profesional N°:

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
SECRETARIA GENERAL

Irma E. Barrios Peralta
Secretaria General
Santa Rosa del Mbutuy

MUNICIPALIDAD DE SANTA ROSA DEL MBUTUY
INTENDENCIA MUNICIPAL

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.