Asunción, 11 de julio de 2022.

Nota DGBE N° 656/2022

Señor
Rosa Agustín González, Intendente
Municipalidad de Lambaré
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Lambaré, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 249.948 de fecha 07de julio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 455/2022*** en dos (02) 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

Elaborado por: Javier Aguilar Javier A.R.

Revisado por: Hugo Tintel

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.

MEMORÁNDUM DAE N°705/2022

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

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

Fecha : 11 de julio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 249.948

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°594/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 455/2022**, referente a la 2° **MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** conforme al expediente xilema N° 249.948 de fecha 07 de julio de 2022. _

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°594/2022

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

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

FECHA : 11 de julio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°249948

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°455/2022** referente a LA 2° MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Lambaré, departamento Central según expediente xilema N° 249948 de fecha 07 de julio del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 249948
Recibido por: Modesto
Fecha: 11/07/2022 Hora: 11:15

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°455 /2022

Referencia: Expediente Xilema N°249948
de fecha 07de julio del año 2022

1. Antecedentes

El Sr. **Rosa Agustín Gonzalez Dans,** Intendente de la Municipalidad de Lambaré, presenta nota con expediente xilema N°249948 de fecha 07 de julio del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas de la Municipalidad a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°515/2022 de fecha 08 de junio del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 515/2022 en fecha 08 de junio del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	1021	2022	86	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
03*					

***Instituciones beneficiadas con la jornada extendida.**

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia:
A la modificación del Ítem N° 7**(Recetario del menú cíclico y preparación)**, autorizado en el Proyecto de almuerzo escolar, folio 24, 25 y 26.

2.2 Cabe mencionar que anteriormente en el recetario y preparación del **menú 19** Guiso de arroz con pollo figuraba como recetario una ensalada, en el **menú 20** Locro no figuraban varios ingredientes (locote, cebollita de hoja, sal yodada, laurel y agua potable) y la preparación se debía completar según la Resolución MEC N°734/20.Todos los puntos han sido subsanados.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (treinta); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N.° 2366/14 y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación 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.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio P/A

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	1021	2022	86	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
03*					

***Instituciones beneficiadas con la jornada extendida.**

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Lunes, 11 de julio de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

NIM N° 752/2022.-

Lambaré, 07 de julio del 2022.-

EXP. XILEMA. 249948
FECHA. 07/07/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Señor.
HUGO RENE TINTEL, Director General.
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias.
Presente.

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE LAMBARÉ, tiene el agrado de dirigirme a Usted, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar 2022 (que fuera modificado por un error involuntario).

Sin otro particular, aprovecho la ocasión y me despido atentamente. -

Abg. Gilberto Sotelo.
Secretario General

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS.
Intendente Municipal.

Fdo 11/31

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*: LAMBARE**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Doctor Luis Argaña	**N° de Tel*:** (021) 908 116
Nombre del Gobernador/ Intendente*: ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS	
N° de teléfono de línea baja*: 021 908116/118	**N° de celular:** 0981 103 032
Dirección de correo electrónico*: uoclambare@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. María Elvira Guillen Samaniego	
N° de Registro Profesional*: 2662	**N° de celular:** (0982) 730 172
Dirección de correo electrónico*: elviraguillen7@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco) instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.021 (mil veintiuno) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 86 (ochenta y seis) días hábiles	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 1.095.818.880	
Precio referencial por plato*: 12.480 guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez porciento) *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

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 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Gestión de PAE

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2662

MUNICIPALIDAD DE LAMBARE Secretaría General

MUNICIPALIDAD DE LAMBARE INTENDENCIA

Fl 102/31

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1107075	8050	Esc. Bas. N° 5564(15223) 8 de Diciembre	Cuatro Mojones	1	7	43	48											
2	1107029	7986	Esc. Bas. N° 551 Eve Luisa Talavera Richer	Valle Yvate	32	34	160	167											
3	1107005	7962	Esc. Bas. N°667 Proceres de Mayo	San Rafael	12	10	95	78											
4	1107040	7997	Esc. Bas. N°809 Coronel Pablo Rojas	Cañada San Rafael	10	10	91	76											
5	1107100	12100	Es. Bas. N° 7036 La Arboleda	Cuatro Mojones	13	10	70	54											
				Sub total	68	71	459	423											
				Total general	139		882												

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

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	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 instituciones educativas.	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de Arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos de salsa + 170 gramos de polenta
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación(banana 2)	Turrón de maní	Fruta de estación(banana 2)	Fruta Cítrica	Dulce de batata

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Tallarin con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Albóndigas de carne con arroz
d por ración en	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa +	70 gramos de salsa	70 gramos de salsa + 80 gramos	240 gramos	70 gramos(de bolitas) +

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

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

		110 gramos de puré	+ 170 gramos de polenta	de fideo		90 gramos de arroz
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos pure	100 gramos salsa + 170 de polenta	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	100(de bolitas) + 130 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación(banana 2)	Crema	Fruta de estación(banana 2)	Fruta Cítrica	Turrón de Maní

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Chupín de pollo	Salsa de Legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gamos	120 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	180 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Turrón de Maní	Fruta de estación(banana 2)	Fruta Cítrica	Fruta de estación(banana 2)

SEMANA 4

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

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

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de pollo	Guiso de Arroz con poroto	Tallarin con salsa de carne	Guiso de Arroz con pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación(banana 2)	Fruta Cítrica	Dulce de batata	Turrón de Maní	Fruta de estación (Banana2)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía : 297 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 200gr **Edad Escolar:** 350gr	Carne magra vacuna Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal Yodada Agua Potable	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g c/n	52 g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasas. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente la 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 el orégano

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

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 52kcal** **Peso por porción: 55g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal Yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	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

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal**	2 bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:1** porción **Energía: 257 kcal** **Peso por porción:Nivel Inicial 200gr Edad Escolar 300gr**	Papa Pechuga de Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal Yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 5g 0.5g c/n	134g 42 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 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, luego el agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por ultimo agregar las papas y cocinarlas hasta que estén blandas.

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.**

Olivera Guille
Nutricion

Secretaria General

Intendencia

Ellio7/31

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

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 40kcal** **Peso por porción: 55g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:1** porción **Energía : 152kcal**	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30g		Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:1** porción **Energía: 340 kcal** **Peso por porción: Nivel Inicial 200gr Edad Escolar 300gr**	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 cortarlos en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y el ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz(15min aprox.)

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 8/31

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

Rendimiento:1 porción **Energía: 42kcal** **Peso por porción: 56g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Obs: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal**	2 Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de Poroto **Rendimiento:1** porción **Energía: 271 kcal** **Peso por porción: Nivel Inicial 240gr Edad Escolar 350gr**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo Nido 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, 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 aprox. Y servir el palto. Obs: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un dia antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 38kcal**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

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: 55g				

Postres				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía : 62kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:1** porción **Energía: 307 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial 70gr salsa + 170gr polenta Edad Escolar 100gr salsa + 250gr Polenta**	**Salsa de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Yodada Laurel Agua Potabla **Polenta:** Agua Potable Harina de Maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal Yodada	 70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 15g 10g 50g 50ml 2ml 0.5g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 14g 10g 50ml 2ml 0.5g	**Salsa de pollo:** Lavar, sacar la piel y cortar 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 agrega la sal. **Polenta:** Pelas, lavar y picar la cebolla. Saltea la cebolla en aceite con sal yodada. Agregar el agua, cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con colador. Agregar queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 37kcal** **Peso por porción:**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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 - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE INTENDENCIA

Secretaría General

Fio 30/31

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

50g				

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata Rendimiento:1 porción Energía : 79kcal	Dulce de batata	30g	30g	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 70 gr picadito + 110 gr Puré Edad escolar 100gr picadito + 160 gr puré	**Picadito de pollo:** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papa:** Papa Leche Margarina Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 10g 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 y 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 blandos. Luego agregar tomate sal yodada y agua caliente hasta cubrir todos los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color(rojo). Por aprox. 20 a 30 min 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 en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir del agua y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas				
Menú 6	Ingredientes	**Peso Bruto**	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 40kcal	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

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

Peso por porción: 60g				

Postres				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:6 porción Energía : 126kcal	2 Bananas	220g	140g	Lavar y pelar de consumir.

Platos Principales				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 70 gr salsa + 170gr polenta Edad Escolar 100gr salsa + 250gr polenta	**Salsa de carne:** Carne vacuna Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta:** Agua Potable Harina de Maiz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal Yodada	 60g 70g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 15g 10g 50g 50ml 2ml 0.5g	 52g 69g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 14g 10g 50ml 2ml 0.5g	**Salsa de carne:** Lavar, cortar la carne en trozos pequeños Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y el ajo, agregar el resto de las verduras. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal **Polenta:** Pelas, lavar y picar la cebolla. Saltea la cebolla en aceite con sal yodada. Agregar el agua, cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con colador. Agregar queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensaladas				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 44kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la remolacha y zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del

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.

Folio 12 / 34

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: 55g				mismo.

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:1** porción **Energía : 110kcal** **Peso por porción: 60g**	Leche fluída Azucar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10g 5g C/n C/n	120ml 10g 5g C/n C/n	Separa 25 ml de leche fria 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 naranja o limón, remover constantemente. Cuando la leche rompa hervor, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja o limón 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 mezcla en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:1** porción **Energía: 337 kcal** **Peso por porción: Nivel Inicial 70gr salsa + 80 gr fideo** **Edad Escolar 100gr salsa + 120gr fideo**	**Salsa de pollo:** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo tallarín Aceite Sal yodada Agua potable	 70g 80g 20g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 2ml 0.5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 2ml 0.5g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de huesos 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 ablande, 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 este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

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.**

Secretaría General

MUNICIPALIDAD DE LAMBARE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Sub Dirección de Gestión de Alimentación Escolar

Lic. Silvia Guillen
Nutrición

Folio 13/34.

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía : 37kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal**	2 bananas	220g	140g	Lavar y pelar antes de de consumir.

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:1** porción **Energía: 266 kcal** **Peso por porción: Nivel Inicial 240gr Edad Escolar 350gr**	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 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 zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Obs: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Nutrición

MUNICIPALIDAD DE LAMBARE INTENDENCIA

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

B1014/31

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

Rendimiento:1 porción **Energía : 52kcal** **Peso por porción: 55g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	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.

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:1** porción **Energía : 62 kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albondiga de carne con arroz **Rendimiento:1** porción **Energía: 324 kcal** **Peso por porción: Nivel Inicial 70gr salsa(3 bolitas) + 90 gr de arroz** **Edad Escolar 100gr salsa(4 bolitas) + 130 gr de arroz**	**Albóndiga de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz:** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70g 60g 15g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g 0.5g c/n	 69g 50g 14g 10g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g 0.5g c/n	Albóndigas: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos. Procesarlos. Mezclar la carne con la galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla, formar las albóndigas de tamaño uniforme y reservar Salsa: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, un cuarto diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación una vez cocinadas agregar el orégano. Arroz: saltear el ajo en aceite, agregar el arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15min aprox. Apagar el fuego

Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 15/31

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

Rendimiento:1 porción **Energía : 38kcal** **Peso por porción: 55g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	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 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:1** porción **Energía : 152kcal**	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30g		Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de merienda escolar.

Platos Principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:1** porción **Energía : 300kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 300 g**	Pecchuga 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, secar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubo 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 y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5	24g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a

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

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

45 kcal Peso por porción: 55g				fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento:1 porción Energía : 110 kcal Peso por porción: 60g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10g 5g c/n c/n		Separa 25 ml de leche fria 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 naranja o limón, remover constantemente. Cuando la leche rompa hervor, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja o limón 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 mezcla en el recipiente, enfriar y servir bien frio.

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne con papa Rendimiento:1 porción Energía : 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0,5 0,5 c/n	134g 52g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Saltear la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingrediente. Por último agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

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.**

Fl. 17/31.

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía : 42 kcal** **Peso por porción: 42 kcal**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Obs: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:1** porción **Energía : 152 kcal** **Peso por porción: 152 kacl**	Alimento a base de maní (Turrón de maní)	30g		Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de merienda Escolar.

Platos Principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Chupín de pollo **Rendimiento:1** porción **Energía : 275 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 120 g** **Edad escola: 180 g**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200g 70g 60g 20ml 20g 20g 10 5ml 5g 0.5g 0,5g 0,5g c/n	134g 69g 42g 20ml 18g 16g 10g 5ml 5g 1,5g 1,5g 0,5g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en partes iguales. Lavar, pelar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima, el pollo, luego cebolla y locote, por último tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar la leche y el queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aprox. Retirar del horno y servir.

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

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

Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 275 kcal.** **Peso por porción: 55g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal.** **Peso por porción:**	2 bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de legumbre con arroz quesú **Rendimiento:1** porción **Energía : 304kcal.** **Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 130g de arroz**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Zanahoria Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Pararguay Aceite Ajo Sal yodada	 70g 20g 15g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g 20g C/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g	 69g 20g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g 20g C/n	**Salsa de legumbres** Lavar, pelar y picar vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate,locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta q 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 min. Aprox. Apagar el fuego **Obs:** Si la legumbre utilizada es seca, deberá ser remojada un día antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es dos veces su volumen.

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

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

	Agua Potable	C/n	C/n	

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 44 kcal** **Peso por porción: 55g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Frutas cítricas **Rendimiento:1** porción **Energía : 62kcal**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 20/31

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

Nombre del Menú **Vori vori de carne** **Rendimiento:1** porción **Energía :** 398kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240g** **Edad escolar: 350g**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g C/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g C/n	Limpiar la carne, dejarlos libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar la cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar el 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 porder 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.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 38 kcal**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:1** porción **Energía : 126 kcal**	2 bananas	220g	140g	Levar pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Nombre del Menú **Vorí vorí de pollo** **Rendimiento:1** porción **Energía : 351kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240g** **Edad escolar: 350g**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de Maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g C/n	56g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g C/n	Limpiar el pollo, dejarlos libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con aceite, agregar la cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar el 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 porder 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.

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía :** **Peso por porción:**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5ml	24g 20g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la remolacha y zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal**	2 bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

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.**

Folio 22/31.

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía : 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Nivel escolar: 300g	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g C/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g C/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Obs: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) Deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 38kcal Peso por porción: 55g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	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 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía : 62kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:1** porción **Energía : 337kcal** **Peso por porción: Nivel inicia: 70g salsa + 80g fideo Nivel escolar 100g salsa + 120g fideo**	**Salsa de carne:** Tomate Carne Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo tallarín Aceite Sal yodada Agua potable	 70g 80g 20g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 2ml 0.5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 2ml 0.5g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne dejarlo libre de huesos 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 ablande, 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 este al dente. Escurir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 52kcal** **Peso por porción: 55g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	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

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 79 kcal**	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz	Tomate Pechuga de pollo Arroz	70g 60g 45g	69g 52g 45g	Lavar, sacar la piel del pollo y cortar en porciones pequeñas. Lavar, pelar los vegetales en cubos pequeños.

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.**

Fio 24/31

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

con pollo **Rendimiento:1** porción **Energía : 348kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar 300g**	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g C/n	14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g C/n	Saltear la carne de pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz y revolver un poco y luego y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz.

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 52kcal** **Peso por porción: 55g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar ñlos vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Obs: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:1** porción **Energía : 152kcal**	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30g		Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de merienda escolar.

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú **Locro** **Rendimiento:1**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate	80g 60g 40g 24g	70g 32g 40g 24g	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.

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.**

Fdo 25/31

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

porción Energía : 343 kcal Peso por porción: Nivel inicia:l 240g Edad escolar: 350g	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua Potable	20g 10g 10g 5ml 5g 0.5 0.5 0.2 C/n	16g 9g 8g 8g 5ml 5 0.5 0.5 0.2 C/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear la cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía : 42kcal** **Peso por porción: 56g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Obs: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:2** porción **Energía : 126kcal**	2 bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

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

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

Año	2022
Instituciones Educativas	5
N° de Comensales	1021
N° de meses del proyecto	4

		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	43,76	45,948	43,76	43,76	177,228	762,0804
Ajo	kg	2,735	3,282	3,282	2,735	12,034	51,7462
Almidón de maíz	kg	0	5,47	5,47	0	10,94	47,042
Arroz	kg	120,34	43,76	43,76	92,99	300,85	1293,655
Arveja en granos	kg	10,94	0	5,47	0	16,41	70,563
Azúcar	kg	0	10,94	10,94	0	21,88	94,084
Banana	kg	481.36	481.36	481.36	481.36	1925,44	8279,392
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	131.28	131,28	153,16	153,16	568,88	2446,184
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	98,46	98,46	92,99	82,05	371,96	1599,428
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	32,82	32,82	32,82	32,82	131,28	564,504
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	16,41	43,76	49,23	43,76	153,16	658,588
Harina de maíz	kg	0	43,76	43,76	43,76	131,28	564,504
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6564	0,8752	0,8752	1,094	3,5008	15,05344
Leche entera	l	109,4	295,38	153,16	0	557,94	2399,142
Lechuga	kg	32,82	32,82	32,82	32,82	131,28	564,504
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0

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.**

Elvira Gu... Nutrición

MUNICIPALIDAD DE LAMBARE INTENDENCIA Secretaría General

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 27/31.

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

Locote	kg	54,7	54,7	54,7	54,7	218,8	940,84
Locro	kg	0	0	0	43,76	43,76	188,168
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	32,82	32,82	32,82	32,82	131,28	564,504
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	196,92	196,92	196,92	196,92	787,68	3387,024
Orégano	kg	,547	0	,547	,547	1,641	7,0563
Papa	kg	218,8	218,8	437,6	0	875,2	3763,36
Pechuga de pollo	kg	131,28	153,116	131,28	153,16	568,88	2446,184
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	,547	5,47	10,94	16,957	72,9151
Pepino	kg	43,76	65,64	21,88	0	131,28	564,504
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	62,64	62,64	282,252
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	32,82	32,82	21,88	21,88	109,4	470,42
Queso	kg	43,76	27,35	43,76	27,35	142,22	611,546
Repollo	kg	65,64	65,64	98,46	65,64	295,38	1270,134
Remolacha	kg	43,76	76,58	65,64	76,58	262,56	1129,008
Sal yodada	kg	6,017	7,658	6,017	6,564	26,256	1129,008
Tomate	kg	333,67	344,61	399,31	333,67	1411,26	6068,418
Zanahoria	kg	142,22	142,22	153,16	158,63	596,23	253,789
Zapallo/calabaza	kg	131,28	65,64	65,64	65,64	328,2	1411,26

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, y utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los nutricionista de la municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas de la empresa adjudicada tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la roción que

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

	le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo del niño, para que los encargados de elaborar los alimentos, pueden transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizaran los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de almuerzo escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empelada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS INSTITUCIONES (COCINANDO EN LAS INTITUCIONES)

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 fructihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTOS.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal, Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs a 10:00 hs. Se cuentan con utensilios necesario 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 cocineros con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el pliego de bases y condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones, a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizados de manera diaria, según corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana de 11: 00 hs a 12: 00 hs y turno tarde 12: 00 hs a 13:00 hs en dos turnos de manera de conservar la temperatura y la calidad del alimento, se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirá todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene de lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de alimentos y Nutrición (INAN) dependencia

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

del Ministerio de Salud Publica y Bienestar Social. (MSP Y BS).

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
INTENDENCIA

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS
Intendente municipal

Lic. Elvira G...
Nutrición
Reg. Nº ...

MARIA ELVIRA GUILLÉN
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
Secretaría General

ABOG. GILBERTO SOTELO
Secretario General.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Folio 30/31.
MP

[redacted]

Nro.: 7

Fecha de Consulta: 2022/07/05 10:08

Fecha de Vencimiento: 2022/07/25

Titulo: [illegible] 11 - Menu 19 - Plato Principal

En el MENU 19 del Plato Principal "GUISO DE ARROZ CON POLLO" pagina 24 y 25 de la Autorización del MEC, establece los ingredientes principales, pero en el modo de preparación incluye REMOLACHA Y ZANAHORIA que corresponde a la Ensalada. Esos ingredientes no están autorizados en el MENU ESTANDAR del MEC, sugerimos a la convocante que corrija o en todo caso que aclare si el Guiso deberá tener remolache y zanahoria.

Respuesta:

Responder

Nro.: 8

Fecha de Consulta: 2022/07/05 10:09

Fecha de Vencimiento: 2022/07/25

Titulo: Menu 20 – Locro - Plato Principal.

En el Menú 20 LOCRO, no aparece la totalidad de los ingredientes que es autorizado por el MEC en el menú estándar conforme a la Resolución 734/2020, estaría faltando el: Locote, Cebollita de hoja, Sal yodada, Laurel y Agua Potable. Así también, el modo de preparación no corresponde al Locro sino a una ensalada. Consultamos a la convocante si realizara la corrección del Menú para cumplir con el valor calórico correspondiente, o y se mantendría con esos ingredientes?

Respuesta:

Responder

Fd1071/31

[redacted]