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

Nota DAE N°: 352 /2020

Asunción, 08 de abril de 2020

Señor
Alfredo Gayoso, Intendente
Municipalidad de Maracaná
Departamento de Canindeyú

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Maracaná en fecha 06 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 76.411; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de xx escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 31 (treinta y uno).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año: 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
07	567	2020	28	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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

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*:Canindeyú	**Distrito*:Maracaná**
Dirección del local de la Municipalidad*: Maracaná 2° encuadre	**N° de Tel*:**
Nombre del Intendente*: Alfredo Gayoso	
N° de teléfono de linea baja*:	**N° de celular:0981344913**
Dirección de correo electrónico*:municipalidad-maracaná@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Elena Ríos Acosta	
N° de Registro Profesional*:4018	**N° de celular:0976-805001**
Dirección de correo electrónico*:elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 567	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 28 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Mayo 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 168.600.000	
Precio referencial por plato*:10.500gs	
% 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

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Folio 1

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.

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. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° 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	1403163	-	Esc. Bas. N° 15186 Pindoju	Maracaná		11	13												
2	14003187	10208	Esc. Bas. N° 5995 Mcal Fransisco Solano Lopez	Maracaná	7	4	22	19											
3	1403079	9488	Esc. Bas. N° 5750 Nuestra Señora del Carmen	Maracaná	10	17	25	35											FONACIDE
4	1403205	11291	Esc. Bas. N° 5966 San José	Maracaná	9	11	40	47											
5	1403077	9486	Esc. Bas. N° 5747 Prof. Isidoro Fariña	Maracaná	6	5	35	30											FONACIDE

Lic. Elena R. Nutricionista Reg. 4048

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

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.

6	1403080	9489	Esc. Bas. N° 5749 13 de Junio	Maracaná	17	11	49	45											FONACIDE
7	1403171	9599	Esc. Bas. N° 4757 San Juan	Maracaná	7	8	40	44											FONACIDE
						123		444											
				Sub total															
				Total general			567												

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA
Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fol. 03

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
5.2 Horario 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
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas.

Lic. Nutricionista Reg. 401

Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

6. Menú Ciclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de fideo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Dulce de calabaza

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	So´o Apu´a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria,	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria,	Ensalada de tomate, pepino, zanahoria,	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria.

Folio 4

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondetu
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

	aceite y sal yodada	aceite y sal yodada	aceite y sal yodada	y sal yodada	Aceite y sal yodada
Postre	Fruta cítrica	Banana con miel	Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica

Ing. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Jopara	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (Banana)	Maní con miel	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Candial

Lic. Elida Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Chupín de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	120 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	180 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Banana con miel	Candial	Fruta cítrica

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.

10 folios

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.

7. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	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.
	Zanahoria	20 g	16 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay	10 g	9 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	5 ml	5 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			

Lic. Elena Ríos
NUTRICIONISTA
Reg. 4016

Ensaladas

Menu 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.

Postres

Menu 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 6

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ
INTENDENCIA

Lic. Alfredo Gayosa Ayala
Intendente Municipal

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

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

MUNICIPALIDAD DE MARÃO
INTENDENCIA
Ing. Alfredo Geyoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menu 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por**	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.

Folio 7

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.

porción: 50 g				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Alfredo Gayoso Arguello

Postre

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté 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.

Ensaladas

Menu 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

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

				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre				
Menu 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA

Lic. Alfredo Geyoso Arguello
Intendente Municipal

Ensaladas				
Menu 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Folio 9

Postres

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.

Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación: **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	**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 134 g 50 ml 5 g 0,5 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.

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ
Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Ensaladas				
Menu 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por**	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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20

Folio 10

porción: 55 g				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menu 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Dulce de calabaza** Calabaza 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 frio servir.

Lic. Claudia Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ
INTENDENCIA

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

SEMANA 2

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Folio 11

Ensaladas				
Menu 1	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

	s	Bruto	Neto	
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.

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego

Ensaladas				
Menu 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por**	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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Folio 12

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

porción: 55 g				

Postre				
Menu 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 g	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con miel. Servir.

MUNICIPALIDAD DE MARACANÃ * INTENDENCIA *
Dr. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas				
Menu 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 g 20 g	29 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal

Folio 13

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

Energía: 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	yodada y aceite. Servir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Postres				
Menu 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

MUNICIPALIDAD DE MARCANÁ
INTENDENCIA

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Folio 14

Ensaladas				
Menu 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 9 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás

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

Energía: 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menu 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So'o apu'a **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

Folio 15

Ensaladas				
Menu 5	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

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

Postres				
Menu 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Naranja	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

SEMANA 3

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

Ensaladas				
Menu 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha	30 g 30 g	24 g 20 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo.

Folio 16

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

Energía: 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del

Postres

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

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Celia Pico
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1** porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Folio 17

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

Ensaladas

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

Postres

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Mani con miel **Rendimiento:** 1 Porción **Energía:** 160kcal **Peso por porción:** 35kcal	Mani tostado sin sal Miel	20g 15ml	20g 15ml	Colocar los granos de mani tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopará **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Salyodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Folio 18

Ensaladas

Menu 3	Ingrediente	Peso	Peso	Preparación

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

	s	Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

Postres				
Menu 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 62 kcal	Naranja	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 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 de más verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Rebeca Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Folio 18

Ensaladas

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

Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de servir

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA
Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Celia Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 20

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

Ensaladas

Menu 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menu 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Candial **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Anís	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último, agrega el anís estrujado.

Lic. Alfredo Gayoso Argüello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

SEMANA 4

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

Folio 21

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

Edad escolar: 350 gramos	hoja			
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/	

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA
Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Ensaladas

Menu 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Folio 22

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15g	15g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua

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

317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.

Folio 23

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

	Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

Menu 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menu 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 g	Banana Miel	110 g 12 ml	70 g 12 ml	Lavar, pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compota o taza con miel. Servir.

Lic. Alfredo Gayoso Ríos
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar 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.

Folio 24

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

Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	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 leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Postres

Menu 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Candial **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Anís	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último, agrega el anís estrujado.

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 25

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

Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que esto blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.

Ensaladas

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

Postres

Menu 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE MARIA AUXILIADORA

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Elia Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2020
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	567
N° de meses del proyecto:	1,4

Folio 26

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.

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	19,845	22,68	22,68	22,68	87,89	175,8
Ajo	kg	1,4175	1,2474	1,4175	1,418	5,5	7,7
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0,1134	0,113	0,227	0,454
Arroz	kg	25,515	17,01	51,03	34,02	127,6	178,6
Arveja en granos	kg	0	0	5,67	0	5,67	7,938
Azúcar	kg	2,835	2,835	5,67	5,67	17,01	23,81
Banana	kg	124,74	124,74	124,74	124,7	499	698,5
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	0,1134	0	0	0	0,113	0,227
Calabaza	kg	113,4	0	0	0	113,4	226,8
Canela	kg	0,1134	0,1134	0	0	0,227	0,454
Carne vacuna magra *	kg	68,04	79,38	68,04	79,38	294,8	412,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	59,865	45,36	67,473	51,03	217,7	304,8
Cebollita de hoja	kg	0	2,835	5,67	8,505	17,01	23,81
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0,1134	0	0,1134	0,113	0,34	0,68
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	22,68	34,02	0	22,68	79,38	111,1
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	2,835	0	0	2,835	3,969
Harina de trigo	kg	0	0	2,835	5,67	8,505	17,01
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,3402	0,3402	0,1134	0,113	0,907	1,27
Leche entera	l	85,05	56,7	68,04	79,38	289,2	404,8
Lechuga	kg	34,02	34,02	17,01	34,02	119,1	166,7
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	28,35	28,35	28,35	34,02	119,1	166,7
Locro	kg	0	0	17,01	22,68	39,69	55,57
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	90,72	0	0	90,72	181,4	254
Mandioca	kg	113,4	0	0	0	113,4	158,8

Lic. Ana Rios
Nutricionista
Reg. 40180

Tolio 27

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.

Maní	kg	0	0	11,34	0	11,34	15,88
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	2,835	0	0	0	2,835	5,67
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	6,804	17,01	8,505	32,32	45,25
Naranja	kg	0	204,12	102,06	102,1	408,2	571,5
Orégano	kg	0,2835	0,2835	0	0,284	0,851	1,191
Papa	kg	113,4	113,4	226,8	113,4	567	793,8
Pechuga de pollo	kg	68,04	68,04	45,36	79,38	260,8	365,1
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,835	0	2,835	2,835	8,505	11,91
Pepino	kg	22,68	22,68	11,34	0	56,7	79,38
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	17,01	17,01	8,505	11,34	53,87	75,41
Queso	kg	17,01	8,505	11,34	14,18	51,03	71,44
Repollo	kg	17,01	17,01	34,02	0	68,04	95,26
Remolacha	kg	22,68	22,68	39,69	22,68	107,7	150,8
Sal yodada	kg	2,5515	2,835	3,1185	3,119	11,62	16,27
Tomate	kg	172,94	172,935	198,45	181,4	725,8	1016
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	73,71	70,875	65,205	68,04	277,8	389
Zapallo	kg	68,04	68,04	34,02	34,02	204,1	285,8

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA
Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Lic. Lilia Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Folio 28

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	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en

	cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ INTENDENCIA

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente

Lic. Clara Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y fruti hortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores 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 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de

Folio 29

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

acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Lic. Elena Ríos
NUTRICIONISTA
Reg. 4018

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y/o congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

Folio 30

MUNICIPALIDAD DE MARACANA ★ INTENDENCIA ★

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y caracteristicas (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene

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.

(delantales, gorros, entre otros).

- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un Informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en el municipio, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar al municipio sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- EL municipio se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1(un)Limpiador/a de cocina
1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

MUNICIPALIDAD DE MARACANÁ ★ INTENDENCIA ★

Lic. Alfredo Gayoso Arguello
Intendente Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Elena Rios

Folio 31