Asunción, 12 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 397/2023

Señor
Ever Rodas Almada, Intendente
Municipalidad de Iturbe
Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Iturbe, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 203.950 de fecha 16 de septiembre de 2023, 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 N° 480/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°884/2023

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

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

Fecha : **12** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 203.950/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°685/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°480/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE ITURBE DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** de fecha 16 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 203.950/23
Recibido por: Iara
Fecha: 12/09/23 Hora: 09:29

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N° 685/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 11 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 203.950 fecha 16 de agosto de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 480/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Iturbe según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Nota N°: 203.950
Recibido por: Erma
Fecha: 12-09-23 Hora: 09:30

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

DICTAMEN TÉCNICO N° 480/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 203.950
de fecha 16 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Ever Rodas Almada,** Intendente de la Municipalidad de Iturbe del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023.*
***El Municipio presenta Nota justificando la anualidad 2023 del presente Proyecto de Almuerzo Escolar*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 20(veinte); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
07	262	2023	57	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de 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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nutr. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Lunes, 11 de setiembre de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania
Revisado por: Claudia Benítez

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

"Iturbe Primero"

ITURBE, 07 de Agosto de 2023.-

Señor
Hugo Tintel, Director.
Departamento General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias.
PRESENTE.

Ref. Exp. N° 203.950, de fecha 25/07/2023 – Proyecto de Almuerzo Escolar Año Lectivo 2023

Tengo a bien dirigirme a Ud., para lo que hubiere lugar, a objeto de informar que la MUNICIPALIDAD DE ITURBE no realiza el Almuerzo Escolar en forma PLURIANUAL, debido a que maneja un presupuesto anual máximo de Gs. 195.000.000 (Guaraníes Ciento Noventa y cinco millones), recurso financiero insuficiente para cubrir el servicio por lo menos por 60 días a 262 alumnos de 7 (siete) instituciones educativas del presente año lectivo.-

Por otra parte, la institución municipal solo compromete recursos financieros asignados a cada ejercicio fiscal para el servicio, evitando comprometer recursos de ejercicios fiscales venideros. Otros de los factores no menos importante es la volatilidad de los precios de los productos que componen el Servicio de Almuerzo Escolar.-

Sin otro particular, saludole muy atentamente

Prof. Ever Silverio Rodas Almada
Intendente Municipal

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

Iturbe 1198 esq. Abel Mascheroni
municipalidaddeiturbe@hotmail.com
Tel: 0546- 250217 Main
0984- 350443

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

0000001

MUNICIPALIDAD DE ITURBE
INTENDENCIA MUNICIPAL

RUC: 80019099-8

Iturbe, 09 de Agosto de 2023.-

CARTA DE COMPROMISO

SEÑOR
HUGO TINTEL - DIRECTOR
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
ASUNCION
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, y por su intermedio a donde corresponda en el marco del Proyecto de Almuerzo Escolar para el año 2023, a efectos de suscribir la presente carta por la cual me comprometo a ampliar la cantidad de días de cobertura del Servicio de Almuerzo Escolar, en caso de contar con la disponibilidad presupuestaria correspondiente.

Se emite el presente documento en el marco de la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario Nº 5210/2014.

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Prof. Ever Silverio Rodas Almada
Intendente Municipal

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

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

00006092

MUNICIPALIDAD DE ITURBE
INTENDENCIA MUNICIPAL
Dirección: Vicente Ignacio Iturbe esq/ Mascheroni – Telefax: 0546 256217 –
email: municipalidaddeiturbe@hotmail.com

Iturbe, 20 de Julio de 2023

SEÑOR
HUGO TINTEL - DIRECTOR
DEPARTAMENTO GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
ASUNCION

La Intendencia Municipal de Iturbe del Departamento de Guaira, tiene el agrado de dirigirse a Uds., a fin de solicitar la autorización correspondiente para la provisión de Almuerzo Escolar en las siguientes Escuelas Públicas del Distrito:

- Esc. Bas. Nro. 2288 San Miguel de la Compañía Capitan Brizuela.
- Esc. Bas. Nro 1376 Virgen de Fatima de la Compañía Kaatymi.
- Esc. Bas. Nro. 414 Prof. Jose P. Montiel de la Compañía Paso Yobai Ciudad de Iturbe.
- Esc. Bas. Nro. 2718 Amado Colman Paez de la Compañia Costa Alegre.
- Esc. Bas. Nro. 5304 Santa Lucia de la Compañía Santa Lucia.
- Esc. Bas. Nro. 1378 Gral. Don Ataliva Araujo de la Compañía. Candea Guazu.
- Esc. Bas. Nro. 1927 Santa Librada de Compañía. Candeami.

Totalizando 07 (siete) Instituciones Educativas Publicas con recursos del FONACIDE.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Prof. Ever Silverio Rodas Almada
Intendente Municipal
Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

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

0000003

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mborondeha
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.

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*: Guairá	**Distrito*: Iturbe**
Dirección del local de la Municipalidad*: Vicente Ignacio Iturbe esq/ Macheroni	**N° de Tel*: 0546 256217**
Nombre del Intendente*: Ever Silverio Rodas Almada	
N° de teléfono de línea baja*: *: 0546 256217	**N° de celular: 0983 400002**
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddeiturbe@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Ingrid Daniela Orrego	
N° de Registro Profesional*: 2774	**N° de celular: 0984 293531**
Dirección de correo electrónico*: ingrid-orrego@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 262	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 57	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 11/09/2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 28/11/2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: 195.701.228	
Precio referencial por plato*: 13000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000094

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 de Prioridad (1) (*)	Datos de la Institución educativa (2)						Cantidad de potenciales estudiantes beneficiarios (5)								
							Educación Inicial		Educación Escolar Básica						
							Jardín, prejardín, pre-escolar		1° Ciclo		2° Ciclo		3° Ciclo		Fuente de financiación
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	H	M	H	M	H	M			
1	0409006	3017	Esc. Bás. Nº 2288 San Miguel	Oficial	Capitán Brizuela	Rural	7	9	20	12	20	14			Fonacide
2	0409010	3021	Esc. Bás. Nº 1376 Virgen de Fátima	Oficial	Caaty Mi	Rural	6	3	9	4	9	5			Fonacide
3	0409009	3020	Esc. Bás. Nº 414 José P. Montiel	Oficial	Paso Yobai	Rural	1	-	2	6	3	3			Fonacide
4	0409012	3023	Esc. Bás. Nº 2718 Amado Colmán Paez.	Oficial	Costa Alegre	Rural	4	1	5	4	6	11			Fonacide
5	0409013	3024	Esc. Bás. Nº 5304 Santa Lucía	Oficial	Santa Lucía	Rural	-	-	5	4	7	6			Fonacide
6	0409004	3015	Esc. Bás. Nº 1378 Don Ataliva Araujo	Oficial	Candea Guazu	Rural	6	8	10	10	10	10			Fonacide
7	0409005	3016	Esc. Bás. Nº 1927 Santa Librada	Oficial	Candea Mi	Rural	3	6	5	3	1	4			Fonacide
						Sub Total	54		99		109				
						Total General	262								

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Donald Daniel Quiñonez
Nutricionista
Reg Nº 2.774

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**NO APLICA**
	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	´Alimentos preparados en las escuelas´´		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Laura Daniela Ortega B.
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000096

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

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. David Peralta Ortega
Nutricionista
Reg. Nº 2

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

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.

0000007

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

Menú 01: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	**Salsa de carne**	70 g	69 g	**Salsa de carne**
1 porción	Tomate	60 g	52 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Energía:	Carne vacuna			- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
356 kcal	magra	10 g	9 g	Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez
Peso por	Cebolla	10 g	8 g	sellada agregar los vegetales sin el tomate.
porción:	Locote	3 ml	3 ml	- Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar
Nivel inicial	Aceite	0,5 g	0,5 g	tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta
70g salsa +	Ajo	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes.
170g polenta	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	- Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de
Edad escolar	Laurel	c/n	c/n	color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego
100g salsa +	Agua potable			fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar
250g polenta	**Polenta**	200 ml	200 ml	agua si es necesario.
	Agua potable	40 g	40 g	**Polenta.**
	Harina de maiz	15 g	14 g	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal
	Cebolla	10 g	10 g	yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar
	Queso Paraguay	2 ml	2 ml	harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin
	Aceite	0,5 g	0,5 g	de evitar grumos.
	Sal yodada			- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego

Ensalada 01: Lechuga, Tomate, Zanahoria

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

Postre 01: Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Ángeli Daniela Quiñonez
Nutricionista
Reg Nº 2.774

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
Dpto. de Gestión de PAE

00000008

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

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales . - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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

Ensalada 02: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar 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 del mismo.

Postre 02: Dulce de membrillo/Batata

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. David Daniel Quiñonez
Nutricionista
Dpto. de Gestión de PAE

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

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.

Menú 03: Guiso de mandioca con carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.

Ensalada 03: Lechuga, Tomate, Cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 misma.

Postre 03: Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	125 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ever S. Sosas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Daniela Daniela Ortega
Nutricionista
Reg. Nº 2

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

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.

Menú 04: Caldo de poroto con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
1 porción	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo
Energía:	Tomate	25 g	24 g	con el aceite.
266 kcal Peso	Zanahoria	20 g	16 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
por porción:	Arroz Queso	15 g	15 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez
Nivel inicial:	Paraguay	15 g	15 g	blando agregar el zapallo.
240 gramos	Cebolla	10 g	9 g	- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté
Edad escolar	Locote	10 g	8 g	cocido, retirar del fuego y agregar el queso
350 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	***Observación***: si utiliza la legumbre seca deberá
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura
	Agua potable	c/n	c/n	ambiente o una hora antes en agua caliente

Ensalada 04: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	29 g 16 g 9 g 3 ml	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.

Postre 04: Fruta cítrica

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ever S. Bedas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. David Daniela Ortego B.
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
Dpto. de Gestión de PAE

00005011

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

Menú 05: Picadito de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 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	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 el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 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.

Postre 05: Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. David Daniel Ortega G.
Nutricionista
Reg. N° 2.774

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 EDUCACION Y CIENCIAS - PARAGUAY - ALIMENTACION ESCOLAR - DIRECCION - Dpto. de Gestión de Proyectos

0000012

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbocoyoichapa
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.

Menú 06: Caldo de poroto con fideo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - 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.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 06: Lechuga, Tomate, Cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga	30 g	28 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 misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 06: Fruta cítrica

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ing. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Gisela Daniela Quiroga
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
Dpto. de Gestión de PAE

00004013

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

Menú 07: Estofado de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Ensalada 07: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	29 g 16 g 9 g 3 ml	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.

Postre 07: Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Everto G. Báez Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. David Daniel Ortega G.
Nutricionista
Reg. Nº 2 774

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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

TEKOMBO'E HA TEMBEKUAA
Mbaeveguakeha
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.

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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**			**Salsa de pollo:**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	50 g	42 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	15 g	14 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Locote	10 g	8 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0.5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0.2 g c/n	
	Agua potable	c/n		**Arroz**
	Arroz		45 g	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Arroz	45 g	2 ml	- Revolver y agregar agua caliente.
	Aceite	2 ml	0,5 g	- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
	Sal yodada	0.5 g	c/n	
	Agua potable	c/n		

Ensalada 08: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	

Postre 08: Crema

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida	120 ml	120 ml	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maiz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	

Misión: 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.

Nutricionista
Reg Nº 2.774

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

R0006015

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

Menú 09: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	**Salsa de**			**Salsa de carne:**
1 porción	**carne** Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y
Energía:	Carne vacuna	60 g	52 g	grasa.
337 kcal	magra			- Cortar en porciones iguales.
Peso por	Zanahoria	20 g	20 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
porción:	Cebolla	15 g	14 g	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar
Nivel inicial	Locote	10 g	8 g	cebolla, locote y sal yodada.
70g salsa + 80	Aceite	5 ml	5 ml	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar
g fideo	Ajo	0,5 g	0,5 g	tomate, zanahoria y laurel.
Edad escolar	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta
100 g salsa +	Laurel	0,2 g	0,2 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos
120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	hasta que quede la salsa roja.
	Fideo			**Fideo**
	Fideo tallarín	40 g	40 g	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Agua potable	c/n	c/n	Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con
				la salsa. Servir.

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite.
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
42 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 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.
60 g				

Postre 09: Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Daniel Denis Duarte
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
Dpto. de Gestión de PAE

00001016

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

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
	Zapallo	60g	32g	
	Harina de maíz	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Orégano	0,5g	0,5g	
	Ajo Sal	0,5g	0,5g	
	yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 10: Lechuga, Tomate, Zanahoria

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

Postre 10: Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Eyer S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Lic. Gerald Franklin Quiroga
Nutricionista
Reg Nº

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

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.

00000017

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	262
N° de meses del proyecto:	3

		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	10,48	11,004	10,48	11,004	42,968	128,904
Ajo	kg	0,655	0,655	0,655	0,655	2,62	7,86
Almidón de maíz	kg	0	1,31	0	1,31	2,62	7,86
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	3,93	11,79	3,93	11,79	31,44	94,32
Arveja en granos	kg	1,31	0	1,31	0	2,62	7,86
Azúcar	kg	0	2,62	0	2,62	5,24	15,72
Banana	kg	172,92	144,1	172,92	144,1	634,04	1902,12
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0,0524	0	0,0524	0,1048	0,3144
Carne vacuna magra *	kg	31,44	31,44	31,44	31,44	125,76	377,28
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	26,2	26,2	26,2	26,2	104,8	314,4
Cebollita de hoja	kg	1,31	1,31	1,31	1,31	5,24	15,72
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	7,86	0	7,86	0	15,72	47,16
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	10,48	14,41	10,48	14,41	49,78	149,34
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	10,48	10,48	10,48	10,48	41,92	125,76
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1572	0,1572	0,1572	0,1572	0,6288	1,8864
Leche entera	l	0	31,44	0	31,44	62,88	188,64
Lechuga	kg	23,58	23,58	23,58	23,58	94,32	282,96
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	13,1	13,1	13,1	13,1	52,4	157,2
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	52,4	0	52,4	0	104,8	314,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0

Prof. Evert S. Benítez Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Tavai

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

004N918

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	47,16	47,16	47,16	47,16	188,64	565,92
Orégano	kg	0	0,131	0	0,131	0,262	0,786
Papa	kg	52,4	52,4	52,4	52,4	209,6	628,8
Pechuga de pollo	kg	31,44	36,68	31,44	36,68	136,24	408,72
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	7,86	7,86	7,86	7,86	31,44	94,32
Queso	kg	6,55	6,55	6,55	6,55	26,2	78,6
Repollo	kg	7,86	7,86	7,86	7,86	31,44	94,32
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,048	1,048	0,786	0,786	3,668	11,004
Tomate	kg	95,63	89,08	95,63	89,08	369,42	1108,26
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	31,44	41,92	31,44	41,92	146,72	440,16
Zapallo	kg	15,72	31,44	15,72	31,44	94,32	282,96

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	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
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.

Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Curba

Ab. Raquel Canale Giménez
Notaria
Cod. Nº 277

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PM

00006019

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 acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensalacas 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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la Institución
Prof. Ever S. Rodas Almada
Intendente Municipal
Municipalidad de Iturbe

MUNICIPALIDAD DE ITURBE

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de M.
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00001029