Asunción, 14 de abril de 2023.

Nota DGBE N° 260/2023

Señora
María Laude Morel, Intendente
Municipalidad de Sgto. José Félix López
Departamento de Concepción

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Sgto. José Félix López, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 91.543 de fecha 29 de marzo 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 Nº 199/2023*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

MEMORÁNDUM DAE N°338/2023

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

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

Fecha : **13** de abril de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°91.543/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°265/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°199/2023**, en la cual se modifica el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024 de la **MUNICIPALIDAD DE SARGENTO JOSÉ FÉLIX LÓPEZ DEL DEPARTAMENTO DE CONCEPCIÓN,** Expediente Xilema de referencia, de fecha 29 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 265/2023

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

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

FECHA : 13 de abril de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 91.543 de fecha 29 de marzo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 199/2023,** por el cual se modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, autorizado a la Municipalidad de Sgto. José Félix López a través de Nota DGBE N° 124/2023 en fecha 28 de febrero del 2023.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
RECIBIDO
Xilema N° 91.543
Recibido por: Ema
Fecha: 13-04-23 Hora: 11:20

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Claudia Benítez

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.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 199 /2023

Referencia: Expediente Xilema N° 91.543
de fecha 29 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. María Laude Morel Pereira,** Intendente de la Municipalidad de Sgto. José Félix López del departamento de Concepción, solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado ejercicio fiscal 2023/2024 según Nota DGBE N° 124/2023 en fecha 28 de febrero del 2023.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 124/2023 en fecha 28 de febrero del 2023.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
7	99	2023	180	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	180		

Fuente: Nota DGBE N° 124/2023 en fecha 28 de febrero del 2023.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a la variación en el presupuesto estimado para la provisión del servicio y el tiempo de provisión en días.

2.3 Justificación: los responsables de la Municipalidad informan que el llamado a licitación demoró, por lo que se reajusta el presupuesto estimado para el servicio del ejercicio fiscal 2023 (de 302.940.000 a 235.620.000 guaraníes) y por consiguiente la disminución de los días de provisión para el ejercicio fiscal 2023 (de 180 a 140 días).

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo (ver tabla 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.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por: Claudia Benítez**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Tabla 2. Resumen de la modificación autorizada del servicio de almuerzo escolar					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
7	99	2023	140	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	180		

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. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: jueves, 13 de abril 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, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por: Claudia Benítez**

Sgto. José Félix López, 28 de marzo de 2023.-

Señor
Hugo Tintel, Director General
De Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Cultura
Presente

Tengo el placer de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quien corresponde, a objeto de manifestar cuanto sigue:

1. Que, la Municipalidad de Sgto. José Félix López, beneficiara a más de 99 (noventa y nueve) niños con siete (7) Instituciones Escolares del Distrito, para el ejercicio fiscal año 2023.
2. Que la Autorización del MEC), salió según Nota DGBE N° 124/2023, habiendo entregado y solicitado en tiempo y forma. En ese incluía dar el almuerzo desde el mes de marzo 2023. Ahora nuestro llamado en la DNCP vamos a dar a partir del mes de mayo del 2023, de manera que dos (2) meses: marzo y abril cubrimos con saldo del año 2022.
3. Envío la solicitud con la reducción de los días y los importes correspondientes
4. Solicito la modificación en cuanto a la cantidad de raciones a dar, el tiempo y el monto del importe total, en la brevedad posible

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*:Concepción	**Distrito*: Sgto. José Félix López**
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. Primera Junta Municipal Bº San Clemente Puentesiño	**N° de Tel*: No tiene**
Nombre del Gobernador*: María Laude Morel Pereira	
N° de teléfono de línea baja*: No tiene	**N° de celular: 0982-804235**
Dirección de correo electrónico*: munijflopez@gmail.com	
Nombre de la nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
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*: 99	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 140 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 180**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Mayo **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Noviembre **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 235.620.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 302.940.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 17.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

Lic. David E. Morel
Secretario General

María Laude Morel
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 91543
FECHA 29-03-2023

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/ Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach.Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	10603	1137	Escuela Básica Nº 6.840 Santa Ana	Oficial	Concepción	Puente siño	B° Santa Ana	Rural	4	2	14	15									Fonacide
2	101140	880	Escuela Básica Nº 7203 Héroes de Acosta Ñu	Oficial	Concepción	Puente siño	Asentamiento Calle 11	Rural	0	0	8	8									Fonacide
3	101151	890	Escuela Básica Nº 6880 San Miguel	Oficial	Concepción	Puente siño	Asentamiento Calle 6	Rural	0	0	4	4									Fonacide
4	101149	889	Escuela Básica Nº 6842 San Juan	Oficial	Concepción	Puente siño	Asentamiento Calle 8	Rural	0	0	5	1									Fonacide
5	101160	10479	Escuela Básica Nº 7200 Mártires de Acosta Ñu	Oficial	Concepción	Puente siño	Asentamiento Yevica	Rural	1	1	5	6									Fonacide
6	1703319	999766	Escuela Básica Nº 8204 San Rafael	Oficial	Concepción	Puente siño	Asentamiento San Rafael	Rural	0	0	12	3									Fonacide
7	105007	821	Escuela Básica Nº 6839 Humberto Camperchioli	Oficial	Concepción	Puente siño	Estancia Hermosa	Rural	0	0	4	2									Fonacide
								Sub total													
								Total general	57 99		42										

Al agradecer la deferente atención y a la espera de una acogida favorable a lo peticionado, hago propicia la ocasión para saludarle cordialmente.

Atentamente.

LIC. DAVID MOREL ESTIBAGARIBIAO
Secretario General I.M.
Lic. David E. Morel
Secretario General

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Intendente Municipal
María Laude Morel
Intendente Municipal

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*:Concepción	**Distrito*: Sgto. José Félix López**
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. Primera Junta Municipal Bº San Clemente Puentesiño	**N° de Tel*: No tiene**
Nombre del Gobernador*: María Laude Morel Pereira	
N° de teléfono de línea baja*: No tiene	**N° de celular: 0982-804235**
Dirección de correo electrónico*: munijflopez@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Elena Rios	
Nº 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*: 99	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 140 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 180**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Mayo **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Noviembre **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 235.620.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 302.940.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 17.000	
% 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. Elena Rios
NUTRICIONISTA
REG. 4018

MUNICIPALIDAD SGTO. JOSE FELIX LOPEZ
INTENDENCIA

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:14:41 -04'00'

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
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:16:13 -04'00'

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach.Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	10608	1137	Escuela Básica N° 6.840 Santa Ana	Oficial	Concepción	Puentesiño	B° Santa Ana	Rural	4	2	14	15									Fonacide
2	101140	880	Escuela Básica N° 7203 Héroes de Acosta Ñu	Oficial	Concepción	Puentesiño	Asentamiento Calle 11	Rural	0	0	8	8									Fonacide
3	101151	890	Escuela Básica N° 6880 San Miguel	Oficial	Concepción	Puentesiño	Asentamiento Calle 6	Rural	0	0	4	4									Fonacide
4	101149	889	Escuela Básica N° 6842 San Juan	Oficial	Concepción	Puentesiño	Asentamiento Calle 8	Rural	0	0	5	1									Fonacide
5	101180	10479	Escuela Básica N° 7200 Mártires de Acosta Ñu	Oficial	Concepción	Puentesiño	Asentamiento Yevica	Rural	1	1	5	6									Fonacide

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int 18
Telef. : (595)21 492 512
E-mail: [illegible]

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

6	1703319	999766	Escuela Básica N° 8204 San Rafael	Oficial	Concepción	Puentesiño	Asentamiento San Rafael	Rural	0	0	12	3										Fonacide
7	105007	821	Escuela Básica Nº 6839 Humberto Camperchioli	Oficial	Concepción	Puentesiño	Estancia Hermosa	Rural	0	0	4	2										Fonacide
								Sub total														
								Total general	57 99			42										

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:16:39 -04'00'

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.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:19:03 -04'00'

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	"Alimentos preparados en las escuelas"		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Tallarin con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	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	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación

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	Guiso de fideo con carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Crema	Fruta de estación	Fruta de estación

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.

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	25g	24 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maiz	40 g	40 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellarla carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Cebolla	10 g	9 g	hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa
	Aceite	5 ml	5 ml	roja, agregar agua caliente y laurel continuar la
	Orégano	0,5 g	0,5 g	cocción por 10 minutos aprox.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Agregar zapallo y cocinar hasta que se
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ablande. Mezelar en un bol, la harina de maíz
	Agua potable	c/n	c/n	con el queso py e integrar bien, luego agregar el 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 uniforme.
				-Agregar las bolitas de maiz (vori) al caldo.
				-Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:20:19 -04'00'

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 337 kcal**	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Tomate	60 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 720 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email:
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

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

Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
Nivel inicial:	Aceite	5 ml	5 ml	
70 g salsa + 80 g fideo	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
100g salsa + 120 g fideo	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo:**
	Fideo	40 g	40 g	-Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.
	Agua potable	c/n	c/n	Servir.

Menú 03: Guiso de mandioca con carne

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

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:20:44 -04'00'

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

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: 1 porción Energía: 266 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 arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15g	
	Queso Paraguay	15 g	15 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	

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:21:09 -04'00'

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	200 g	134 g	-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 sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena [illegible] Nutricionista Mag. 5018

Menú 06: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

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

		Bruto	Neto	
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.
	Poroto seco	30 g	30 g	-Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	-Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Cebolla	10 g	9 g	*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	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	

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:21:36 -04'00'

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	200 g	134 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	59 g	-Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Cebolla	20 g	18 g	-Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

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

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:22:02 -04'00'

Menú 09: Guiso de fideo con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y
	Tomate	70 g	69 g	cortarla en cubos.
Rendimiento:	Carne vacuna magra	60 g	50 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
1 porción				pequeños.
	Fideo	45 g	45 g	-Saltear la carne con aceite y ajo, agregar
Energía:	Cebolla	15 g	14 g	cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
316 kcal	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar
Peso por	Aceite	5 ml	5 ml	el fideo, revolver un poco y luego agregar el
porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	agua.
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15
200 gramos	Laurel	0.2 g	0,2 g	minutos aproximadamente).
Edad	Agua potable	c/n	c/n	
escolar:300				
gramos				

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.

				Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

Menú 10: Vorí vorí de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	-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, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Py	10 g	10 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	-Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	-Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agre del caldo de la cocción y amasar las bolitas (vorí). Se debe agre de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
	Agua potable	c/n	c/n	
				-Agregar las bolitas de maíz (vorí) al caldo y cocinar hasta que salga a la superficie.
				-Apagar del fuego y agregar el orégano.

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

MUNICIPALIDAD SOTO... JOSE FELIX LOPEZ ... INTENDENCIA

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:22:33 -04'00'

Ensaladas 01: Lechuga, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS ... DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 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.

Ensaladas 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.

MUNICIPALIDAD SOTO, JOSE FELIX LOPEZ INTENDENCIA

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:22:57 -04'00'

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla

Descripción	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 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: [redacted]
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Descripción	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.

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.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:23:24 -04'00'

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.

Descripción	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 19 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.

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

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

Ensaladas 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 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.

Ensaladas 08: 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.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:23:53 -04'00'

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.

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

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

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

porción: 60 g	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.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	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.

Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Arroz con leche

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 160 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.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:24:21 -04'00'

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.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110g	70 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Lic. Elena Nutricionista

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

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:24:59 -04'00'

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

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

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

Lic. Elena Nutricionista

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éti 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.

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

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:25:28 -04'00'

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

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

Lic. Elena [illegible] Nutricionista Reg. 3018

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

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:26:01 -04'00'

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: 2023-2024

Institucion Educativa: 7

Nº de comensales:	99
N° de meses del proyecto:	16

		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	3,96	4,158	3,96	3,96	16,038	32,076
Ajo	kg	0,2475	0,2475	0,2475	0,2475	0,99	15,84
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	2,475	4,455	2,475	8,415	17,82	285,12
Arveja en granos	kg	0,495	0	0,495	0	0,99	15,84
Azúcar	kg	0,495	0,99	0,495	0,99	2,97	47,52
Banana	kg	32,67	21,78	32,67	21,78	108,9	1742,4
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	0,0198	0,0198	0,0198	0,0198	0,0792	0,1584
Carne vacuna magra *	kg	13,86	11,88	13,86	11,88	51,48	823,68
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	9,405	10,395	8,91	9,405	38,115	609,84
Cebollita de hoja	kg	0,495	0,495	0,495	0	1,485	23,76
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

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.

Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	3,96	5,94	3,96	5,94	19,8	316,8
Fecula de maiz	kg	0	5	0	5	10	10
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	0	3,96	3,96	7,92	126,72
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	0,0396	0,0594	0,0396	0,0792	0,2178	3,4848
Leche entera	l	9,9	11,88	9,9	11,88	43,56	696,96
Lechuga	kg	8,91	5,94	8,91	8,91	32,67	522,72
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	4,95	4,95	3,96	4,95	18,81	300,96
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	19,8	0	19,8	0	39,6	633,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	17,82	17,82	17,82	17,82	71,28	1140,48
Orégano	kg	0,0495	0,0495	0,0495	0,0495	0,198	3,168
Papa	kg	19,8	19,8	19,8	19,8	79,2	1267,2
Pechuga de pollo	kg	11,88	13,86	11,88	13,86	51,48	823,68
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	2,97	2,97	2,97	4,95	13,86	221,76
Queso	kg	2,475	0,99	2,475	1,98	7,92	126,72
Repollo	kg	0	2,97	0	2,97	5,94	95,04
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0,495	0,495	0,396	0,495	1,881	30,096
Tomate	kg	27,72	33,66	33,165	38,115	132,66	2122,56
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	11,88	12,87	10,395	12,87	48,015	768,24
Zapallo	kg	11,88	11,88	11,88	5,94	41,58	665,28

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.

00000020

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

Lic. Elena Nutricionista Reg. 2018

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA

Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:27:09 -04'00'

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 Gobernación de Concepción. - 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 Gobernación de Concepción 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 Gobernación de Concepción, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Elena Nutricionista Reg. 2018

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en

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.

cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas 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, 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.

MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Firmado digitalmente por MARIA LAUDE MOREL PEREIRA
Fecha: 2023.03.29 14:27:45 -04'00'
Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Elena Ramos
Nutricionista
Reg. 8016
Firma
Aclaración

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.