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

Asunción, 19 de octubre de 2022.

Nota DGBE N° 953/2022

Señora
Joaquina Azuaga Ramírez, Intendente
Municipalidad de San Lázaro
Departamento de Concepción

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Lázaro, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 348.724 de fecha 13 de octubre de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 617/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°984/2022

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

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

Fecha : 18 de octubre de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° **348.724** - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°108/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico N°617/2022**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal año 2023, presentado por la **Municipalidad de San Lázaro del Departamento Concepción,** conforme al Expediente Xilema N° **348.724** de fecha 13 de octubre de 2022.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampos **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

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° 108/2022

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

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

FECHA : 18 de octubre de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 348.724

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 617/2022** que autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 presentado por la Municipalidad de San Lázaro según expediente xilema Nº 348.724 de fecha 13 de octubre 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Dirección
Xilema N° 348.724
Recibido por: Esmo
Fecha: 18-10-22 Hora: 14'20

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Robert Gayoso

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 soc edad.

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 617/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 348.724
de fecha 13 de octubre de 2022.

1. Antecedentes

La **Sra. Joaquina Azuaga Ramírez**, Intendente de la Municipalidad de San Lázaro del departamento de Concepción, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar 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	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Robert Gayoso

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
Asunción - Paraguay

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

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 presenta carta compromiso de ampliación de los días de provisión para el ejercicio fiscal 2023 en caso de contar con disponibilidad presupuestaria.*			

3. Conclusión

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 18 (dieciocho); 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 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:** Robert Gayoso

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
Asunción - Paraguay

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	
3	215	2023	79	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. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: martes, 18 de octubre de 2022

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:** Robert Gayoso

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

Asunción - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE SAN LÁZARO
RUC: 80023812-5 Tel.: (0351)230664/764
Departamento de Concepción – República del Paraguay.-
Email: municipalidaddesanlazaro@gmail.com
ADMINISTRACION JOAQUINA AZUAGA RAMIREZ
TU FUTURO EN BUENAS MANOS

San Lázaro, 12 de octubre de 2022.-

Nota I.M.N°622/2022

Señor
Hugo Tintel Romero, director general
De la Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo la complacencia de dirigirme a usted, en mi condición de Intendente Municipal del Distrito de San Lázaro del Departamento de Concepción a los efectos de manifestar que en el caso de que dispongamos de más presupuesto durante el periodo 2023 para Alimentación Escolar, estaríamos solicitando la modificación en la cantidad de 79 (setenta y nueve) días a 188 (ciento ochenta y ocho) días como se encuentra establecidos en el calendario escolar 2023, para así cumplir con el suministro de almuerzo escolar durante todos los días del año electivo.

Al agradecer la deferente atención y a la espera de vuestra correspondiente aprobación, hago propicia la ocasión para saludarle cordialmente.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE SAN LÁZARO * INTENDENCIA *

Sra. Joaquina Azuaga **Ramirez**
Intendente **Municipal**

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

Folio 01/18

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*: San Lázaro**
Dirección del local de la Municipalidad*: Av. Rio Apa y 13 de Junio	**N° de Tel*: 0351- 230 – 764 /664**
Nombre del Intendente*: Joaquina Azuaga	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddesanlazaro@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Elena Ríos	
N° de Registro Profesional*: 4018	**N° de celular: 0976 805001**
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com.py	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (Tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 215 (Alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 79 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Junio 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: 232.161.119 gs	
Precio referencial por plato*: 13.500 gs	
% 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 Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE SAN LAZARO
INTENDENCIA

Joaquina Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de 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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0106007	1144	Esc, Bás.N° 13138 Vallemi	San Lazaro	1	2	9	6											Fonacide
2	0106002	1139	Esc, Bás.N° 5869 Emiliano Rivarola Fernández	Calera Santa Elena	21	18	69	64											Fonacide
3	0106004	1141	Esc, Bás.N° 1982 Don Felipe Aguero	Cerro Morado	-	-	14	11											Fonacide
Total general						42		173											

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 3018

Joaquina Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

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

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

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 3015

Municipalidad de San Lázaro
INTENDENCIA
Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Cantidad por ración en	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g 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 cítrica	Fruta de estación

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		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
Cantidad por ración en	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos
	Edad Escolar	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

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 Proyectos

Folio 04/18

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

Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Crema	Fruta de estación	Fruta de estación

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE SAN LAZARO
INTENDENCIA

Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.

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

Folio 05/18

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: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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. Joaquina Azuaga Ramirez Intendente Municipalidad de San Lázaro

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía:	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 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

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

Folio 06/18

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

266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria Arroz Queso Paraguay Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 15g 15 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papa 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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. MUNICIPALIDAD DE SAN LAZARO INTENDENCIA Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dirección de 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.

Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable		0,5 g 0,5 g c/n	plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de carne con papa **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	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 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 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018 Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g	**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, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.

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

Folio 08/18

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

	Agua potable	c/n	c/n	Apagar el fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 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	 69 g 52 g 20 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 carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 8018 Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne 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.

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

Folio 09/18

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

porción: Nivel inicial: Edad escolar:	Orégano Laurel Agua potable Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Ensalada 1	**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. Municipalidad de San Lázaro Intendencia Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro
Ensalada 2	**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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por**	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

Ministerio de Educación y Ciencias – Dirección de Alimentación Escolar – Dpto. de 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.

porción: 60 g				recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	**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.
Ensalada 6	**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.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	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

Lic. Elena Ruiz Nutricionista Reg. 4018

Municipalidad de San Lázaro Intendencia

Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro

Ministerio de Educación y Ciencias República del Paraguay Dirección de Alimentación Escolar Dpto. de Gestión de PAE

FOLIO 11/18

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

Energía: 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Sal yodada	**0,5 g**	0,5 g	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.
Ensalada 8	**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 cortar los vegetales. Colocar los vegetales **en un** recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 9	**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 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.
Ensalada 10	**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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE SAN LAZARO
INTENDENCIA

Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION 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.

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	**110 g**	70 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 3018
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche **fluida** Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el **arroz con** el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar **leche**, arroz, azúcar **y piel** de naranja o **limón**, y terminar la cocción **hasta que** el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón, Espolvorear con canela y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y **pelar** antes de consumir.
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Municipalidad de San Lázaro Intendencia Joaquina Azuaga Ramírez Intendente Municipalidad de San Lázaro
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Folio 13/18

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

Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE SAN LÁZARO * INTENDENCIA *
Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

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

Folio 14/18

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 5018

Joaquina Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Año:	2023
Institucion Educativa:	3
Nº de comensales:	215
N° de meses del proyecto:	3,9

		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	8,6	9,03	8,6	8,6	34,83	69,66
Ajo	kg	0,5375	0,5375	0,5375	0,5375	2,15	8,385
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	9,675	9,675	9,675	18,275	47,3	184,47
Arveja en granos	kg	1,075	0	1,075	0	2,15	8,385
Azúcar	kg	1,075	2,15	1,075	2,15	6,45	25,155
Banana	kg	141,9	47,3	141,9	47,3	378,4	1475,76
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	0,043	0,043	0,043	0,043	0,172	0,344
Carne vacuna magra *	kg	25,8	25,8	25,8	25,8	103,2	402,48
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	20,425	22,575	19,35	20,425	82,78	322,823
Cebollita de hoja	kg	1,075	1,075	1,075	0	3,225	12,5775
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	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	8,6	11,825	8,6	12,9	41,93	163,508
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	0	8,6	8,6	33,54
Harina de trigo	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.

Folio 15/18

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

Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,043	0,129	0,086	0,172	0,43	1,677
Leche entera	l	21,5	25,8	21,5	25,8	94,6	368,94
Lechuga	kg	19,35	12,9	19,35	19,35	70,95	276,705
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	10,75	10,75	8,6	10,75	40,85	159,315
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	43	0	43	0	86	335,4
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	38,7	38,7	38,7	38,7	154,8	603,72
Orégano	kg	0,1075	0,1075	0,1075	0,1075	0,43	1,677
Papa	kg	43	43	43	43	172	670,8
Pechuga de pollo	kg	25,8	30,1	25,8	30,1	111,8	436,02
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	6,45	6,45	6,45	10,75	30,1	117,39
Queso	kg	6,45	2,15	6,45	4,3	19,35	75,465
Repollo	kg	0	6,45	0	6,45	12,9	50,31
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,075	1,075	0,86	1,075	4,085	15,9315
Tomate	kg	60,2	73,1	72,025	82,775	288,1	1123,59
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	25,8	27,95	22,575	27,95	104,3	406,673
Zapallo	kg	25,8	25,8	25,8	12,9	90,3	352,17

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE SAN LAZARO
INTENDENCIA

Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

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

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

Folio 16/18

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

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.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Joaquina Azuaga Ra
Intendente
Municipalidad de San L

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.

Lic. Elena
Nutricion
Reg. 80

Folio 17/18

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

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.

MUNICIPALIDAD DE SAN LÁZARO INTENDENCIA

Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN 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.

Folio 18/18