Asunción, 01 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 760/2023

Señora
Carolina Roció Aranda, Intendente
Municipalidad de Mariano Roque Alonso
Departamento Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Mariano Roque Alonso, sobre el ***"Proyecto de Merienda Escolar"*** con Expediente Xilema N° 187965 de fecha 06 de julio de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 380/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

MEMORÁNDUM DAE N°728/2023

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

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

Fecha : 31 de julio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°187.965/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°546/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°380/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** según expediente de referencia de fecha 06 de julio 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°546/2023

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

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

FECHA : 31 de julio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 187965 de fecha 06 de julio de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°380/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 -2024 presentado por la Municipalidad de Mariano Roque Alonso a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 187.965
Recibido por: Erma
Fecha: 31-07-23 Hora: 14:40

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°380/2023

Referencia: Expediente Xilema N°187965
de fecha 06 de julio de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. Carolina Rocío Aranda,** Intendente de la Municipalidad de Mariano Roque Alonso del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 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**		
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.	✓	

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

8.	**Cálculo 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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 23 (veintitrés); 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.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
07	2008	2023	20	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	29		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

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 mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 20 de julio de 2023

P/A

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: Claudia Benítez

Revisado por: Selba Montania

MUNICIPALIDAD DE

MARIANO ROQUE ALONSO

Boqueron esq. Belmont | Tel. (595 21) 512 202 - 754 544 | municipalidad.mra@mra.gov.py

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. Nº187965
FECHA: 06/07/2023
RECIBIDO: MIGUELA BENEGA

Mariano Roque Alonso, 06 de Julio de 2023

Nota I.M. Nº 436 /2023

SEÑOR
HUGO RENÉ TINTEL, DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL – M.E.C
PRESENTE

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, en atención y respuesta a la ***Nota DGBE Nº 551/2023***, a los efectos de manifestarle cuanto sigue:

Por este medio, ***se remiten los documentaciones correspondientes (en formato digital), a propósito de las observaciones formuladas al "Proyecto de Almuerzo Escolar" presentada por este municipio, que han sido referidas en el Dictamen Técnico Nº 319/2023.***----------

En consecuencia, peticionamos respetuosamente se tenga a bien tomar razon de la documentacion remitida, para lo que hubiere lugar.----------

En la seguridad de que se tendrá a bien el tenor de la presente nota, hacemos propicia la ocasión para extenderle un cordial saludo.- Atentamente

Sandra Vidallet
Secretaria General

Secretaria Gral

Carolina Aranda F.
Intendente Municipal

INTENDENCIA

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

Folio 1/23

MUNICIPALIDAD DE
MARIANO ROQUE ALONSO

Boquerón esq. Ballivián | Tel.: (595 21) 752 202 - 754 540. | municipalidad.mralonso@gmail.com

Mariano Roque Alonso, 05 de julio de 2023

CARTA COMPROMISO

Con relación al llamado de **Almuerzo Escolar** del presente año, esta Municipalidad realiza el compromiso, que en caso de tener mayor disponibilidad presupuestaria, ampliaremos los días de provisión 2023-2024, de manera a cubrir los días del calendario escolar.

CAROLINA ROCIO ARANDA FERNANDEZ
Intendenta Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gpo. de Gestión de PM
Fol. 02/23

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Central	**Distrito*: MARIANO ROQUE ALONSO**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Boquerón esq. Ballivián	**N° de Tel*: 021 752 202**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: CAROLINA ROCIO ARANDA	
N° de teléfono de línea baja*: 021 752 202	**N° de celular: 0982 610952**
Dirección de correo electrónico*: municipalidad.mralonso@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Eva Marizza Zelaya de Ruiz Díaz	
N° de Registro Profesional*: 2640-LN	**N° de celular: 0983 192013**
Dirección de correo electrónico*: municipalidad.mralonso@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2008	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: **2023 – 20 días** **2024 – 29 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: **2023 - mes de Julio** **2024 – mes de abril**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: **2023 - mes de agosto** **2024 – mes de mayo**	
Presupuesto estimado para el servicio*: **2023 : Gs. 492.407.480** **2024: Gs. 703.770.098**	
Precio referencial por plato*: 12.130	
% 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

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Marizza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

Carolina Aranda F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

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

Folio 3/23

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

Nº de Prioridad (1)	Datos de la institución educativa (2)						Nombre de Asentamiento o colonia (3)	Nombre de la comunidad	La Institución Educativa cuenta con educación	Beneficiarios (6)												FUENTE DE FINANCIAMIENTO
										Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educación Inclusiva		
										Jardín, prejardín, pre-escolar		1º y 2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico				
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)				H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1110065	12393	Escuela Básica N° 7078 La Amistad	Oficial	San Blás	Urbana	La Amistad		NO	63	75	120	140									003 - FONACIDE
2	1110005	8307	Escuela Básica Nº 4734 Defensores del Chaco	Oficial	Mariano Roque Alonso	Urbana			NO	88	103	251	244									003 - FONACIDE
3	1110031	8336	Escuela Básica Nº 4722 Profesor Simón Nicolás Casola López	Oficial	Villa Sintratel	Urbana			NO	20	16	79	64									003 - FONACIDE
4	1110066	12708	Escuela Básica N° 7090 Cabo 1° Leonardo 003 - FONACIDE Galeano	Oficial	Corumba Cué	Urbana			NO	54	48	114	118									003 - FONACIDE
5	1110017	8319	Escuela Básica Nº 2928 Madre Teresa de Calcuta	Oficial	Villa Margarita	Urbana			NO	20	12	37	38									003 - FONACIDE
6	1110021	8323	Escuela Básica Nº 2657 Inmaculada Concepción	Oficial	San Luis	Urbana			NO	13	10	39	21									003 - FONACIDE
7	1110022	8324	Escuela Básica Nº 6258 Maria Auxiliadora	Oficial	Mariano Roque Alonso	Urbana			SI	25	34	75	87									003 - FONACIDE
			TOTAL GENERAL						2008													

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.

Maria Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Chaviza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

Carolina Arzoza F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 93

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**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica

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	a) Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Tallarin con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80g fideo	240 gramos	170 gramos	70g picadito + 110g puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	350 gramos	250 gramos	100g picadito + 160g puré
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Turrón de Maní	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g. salsa + 90g arroz	70g salsa + 170g polenta	200 gramos	70g salsa + 100g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 130g arroz	100g salsa + 250g polenta	300 gramos	100g salsa + 130g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)

SEMANA 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de carne con puré de papa	Vori vori de pollo	Jopara	Chupín de pollo	Sopa apu'a

Carolina Aquino
Intendente Municipal
Mariscal López

María Estela Martínez
Directora General
Dirección Grl. de Educación, Cultura, Turismo y Deporte

Lic. Lua Elizabeth Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2641

Folio 5/23

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

Porción para Nivel Inicial	70 g de picadito + 110 g de pure	240 gramos	240 gramos	120 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g de picadito + 160 g de pure	350 gramos	350 gramos	180 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Turrón de Maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70g salsa + 80g fideo	70g salsa + 170g polenta	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100g salsa + 120g fideo	100g salsa + 250g polenta	300 gramos
Adolescentes	----	----	----	----	----
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Turrón de Maní	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 1 **Plato Principal** **Vori vori de carne** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay desmenuzado e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar

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.

Carlos Arguello
Intendente Municipal
Marjorie Royer Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Gimenez
Nutricionista
Reg. Prof. 2540

Folio 6/23

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

Platos Principales				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
				para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2 **Plato Principal** **Tallarín con salsa de pollo** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 m 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3 **Plato Principal** **Caldo de poroto con arroz** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso Paraguay desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4 **Guiso de mandioca con carne** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos

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.

Carolina Jiménez Intendente Municipal Mariano Roque Alonso
Doria Estela Maidana Directora General Dirección Gral. de Educación, Gest. Turismo y Deportes
Lic. Eva Marizza Zelaya Nutricionista Reg. Prof. 2640
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE
Folio 07/23

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

Platos Principales

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Edad escolar: 250 gramos				más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5 **Plato Principal** **Picadito de pollo con puré de papas** **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 6 **Plato Principal** **Locro** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos**	**Carne vacuna magra** **Zapallo** **Locro** **Tomate** **Zanahoria** **Cebolla** **Locote** **Aceite** **Cebollita de hoja** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable**	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada
Menú 7 **Plato Principal** **Salsa de pollo con arroz** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:**	**Salsa de pollo** **Tomate** **Pechuga de Pollo** **Zanahoria** **Cebolla** **Locote** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable**	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

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.

Platos Principales				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz **Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz**	**Arroz** **Arroz** **Aceite** **Sal yodada** **Agua potable**	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 45 g 2 ml 0,5 g c/n	Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 8 **Plato Principal** **Polenta con salsa de carne** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 356 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta** **Edad escolar:100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de carne** **Tomate** **Carne vacuna magra** **Cebolla** **Locote** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable** **Polenta** **Agua potable** **Harina de maíz** **Cebolla** **Queso Paraguay** **Aceite** **Sal yodada**	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de carne Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta. Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche y el queso Py fresco desmenuzado.
Menú 9 **Guiso de fideo con pollo** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	**Pechuga de pollo** **Tomate** **Fideo** **Cebolla** **Locote** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Laurel** **Agua potable**	 60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	 42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10 **Salsa de legumbres con arroz quesú** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal**	**Salsa de legumbres** **Tomate** **Poroto** **Cebolla** **Locote** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **laurel** **Agua potable**	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.

Carolina Yranda F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Ma
Directora Gral.
Dirección Gral. de Fo
Cultura, Turismo y Deporte

Lic. Eva Martínez Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

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.

Platos Principales				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Peso por porción: Nivel Inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Arroz quesú** **Arroz** **Queso Paraguay** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Agua potable**	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Py desmenuzado. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 11 Plato Principal **Picadito de carne con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía : 319 Kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70g de picadito + 110 g de puré Edad Escolar: 100g de picadito + 160 g de puré**	Picadito de Carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de Papas** Papa Leche Fluida Margarina Sal yodada Agua Potable	60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0.2 g c/n 200g 50 ml 5g 0,5g c/n	50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2 g c/n 134g 50 ml 5g 0.5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita en hoja, cocinar hasta que estén blandas
Menú 12 Plato Principal Vori vori de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 351 Kcal. Peso por porción: Nivel Inicial: 240g Edad Escolar: 350g Adolescente	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Carolina Granda F.
Encargada Municipal
Municipio Repa Alegre

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Fernández Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2840

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

Julio/10/23

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

Platos Principales

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 13 **Plato Principal** **Jopará** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 264 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. Observación: Sí la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 14 **Plato Principal** **Chupín de pollo** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 275 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 120 gramos** **Edad escolar: 180 gramos**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. – Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir
Menú 15 **So´o apu´a** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 306 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maiz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maiz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 16 **Plato Principal** **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 kcal**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja

María Estela Maldana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Carolina Aranda F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

Lic. Lua Cristina Nunez
Nutricionista
Reg. Prof. 7511

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Platos Principales				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 0.5g 0.5g c/n	5 g 0.5g 0.5g c/n	picada y sal yodada.
Menú 17 Plato Principal **Guiso de arroz con poroto** **Rendimiento: 1 porción** **Energia: 317 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos**	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja y queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 18 Plato Principal **Tallarín con salsa de carne** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 337 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo**	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín 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 y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 19 Plato Principal **Polenta con salsa de pollo** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción: Nivel**	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta

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.

Gerardo Garcia F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Chiriza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

Folio 12/23

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

Platos Principales

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche, queso Paraguay desmenuzado y retirar del fuego.
Menú 20 Plato Principal Guiso de Arroz con carne Rendimiento:1 porción Energía :320 Peso por porción: Nivel Incial: 200g Nivel Edad Escolar: 300g	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción:	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Carolina Aranda K.
Jefa de Dpto. Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Lua Liriza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

Folio 13/23

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				
	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
55 g				
Ensalada 4 **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.
Ensalada 5 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50g**	**Berro** **Tomate** **Cebolla** **Aceite** **Sal yodada**	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: 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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 **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 8 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 **Rendimiento: 1 porción**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

Carolina Franco
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Luz Mariza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2641

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

10/04/23

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

Ensaladas				
	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Energía: 49 kcal **Peso por porción: 50 g**				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 **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.
Ensalada 11 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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 12 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 48 g**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 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.
Ensalada 13 **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.
Ensalada 14 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Carolina Aranda F.
Intendente Municipal
Martín G. y Asunción

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación
Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Maniza Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 15 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 16 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 17 **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.
Ensalada 18 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50g**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 20 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 43 kcal**	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.

Carolina Granda F.
Intendente Municipal
Villa Florida Ñemby

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Pedro Ruiz Zalaya
Intendente
Ñemby

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

Folio 16/23
a

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

Ensaladas				
	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Peso por porción: 55 g				

Postres				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Postre Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2 Turrón de Maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción: 30 g	Alimento a base de maní (turrón/barra de Maní)	30gr	30gr	- Servir el turrón.
Postre Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Carolina Vanda F.
Ingeniero Municipal
Jefatura Regional Alto Paraná

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Fernández Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

Folio 17/23

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

Postres				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal				
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre Turrón de Maní **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal** **Peso por porción: 30 g**	Alimento a base de maní (turrón/barra de Maní)	30gr	30gr	- Servir el turrón.
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Carolina Amarilla F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

Postres				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Energía: 63 kcal				
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre Turrón de Maní **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal** **Peso por porción: 30 g**	Alimento a base de maní (turrón/barra de Maní)	30gr	30gr	- Servir el turrón.
Postre Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	2008
N° de meses del proyecto:	2.5

		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	80,32	77,308	76,304	80,32	314,252	785,63
Ajo	kg	5,02	6,024	5,02	5,02	21,084	52,71
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	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.

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	2008
N° de meses del proyecto:	2,5

		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		
Arroz	kg	30,12	170,68	40,16	170,68	411,64	1029,1
Arveja en granos	kg	0	0	0	10,04	10,04	25,1
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	662,64	772,64	662,64	662,64	2760,56	6901,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	60,24	60,24	120,48	301,2
Berro	kg	60,24	60,24	60,24	60,24	240,96	602,4
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	281,12	281,12	281,12	240,96	1084,32	2710,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	170,68	200,8	160,64	220,88	753	1882,5
Cebollita de hoja	kg	0	10,04	0	20,08	30,12	75,3
Choclo	kg	20,08	0	20,08	20,08	60,24	150,6
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
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	80,32	90,36	0	80,32	251	627,5
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	80,32	80,32	90,36	80,32	331,32	828,3
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	1,6064	2,008	1,2048	1,2048	6,024	15,06
Leche entera	l	100,4	0	140,56	0	240,96	602,4
Lechuga	kg	120,48	180,72	60,24	60,24	421,68	1054,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	100,4	100,4	80,32	100,4	381,52	953,8
Locro	kg	0	80,32	60,24	0	140,56	351,4
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	321,28	321,28	0	321,28	963,84	2409,6
Mandioca	kg	401,6	0	0	0	401,6	1004
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	10,04	0	10,04	0	20,08	50,2
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	361	361,44	0	722,44	1806,1

Visión: nstitución 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.

Cefolina Granda F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación
Cultura, Turismo y Deportes

Folio 20/23

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

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	2008
N° de meses del proyecto:	2,5

		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		
Orégano	kg	1,004	0	3,012	0	4,016	10,04
Papa	kg	401,6	0	803,2	401,6	1606,4	4016
Pechuga de pollo	kg	240,96	240,96	281,12	240,96	1004	2510
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	10,04	0	30,12	0	40,16	100,4
Pepino	kg	80,32	40,16	40,16	40,16	200,8	502
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	60,24	40,16	30,12	40,16	170,68	425,7
Queso	kg	50,2	40,16	80,32	50,2	220,88	552,2
Repollo	kg	60,24	60,24	120,48	60,24	301,2	753
Remolacha	kg	80,32	80,32	140,56	80,32	381,52	953,8
Sal yodada	kg	12,048	13,052	11,044	12,048	48,192	120,48
Tomate	kg	542,16	732,92	532,12	823,28	2630,48	6576,2
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	261,04	200,8	180,72	200,8	843,36	2108,4
Zapallo	kg	240,96	120,48	361,44	0	722,88	1807,2

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. La fiscalización básica del servicio estará a cargo de la Nutricionista del Municipio en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.
9.2. Plan de	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una

Carolina Aranda F.
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Lopez Arza Zulma
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
10/02/23

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

capacitaciones	convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la Nutricionista de la empresa adjudicada, 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	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Municipalidad tienen pagados espacios, en la página web y en las redes sociales de la Municipalidad, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos, etc.-

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

RECEPCIÓN

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

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene 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 frezzer y estantes donde ordenar sus productos adecuadamente.

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 disposición.

PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 a 10:30 hs. Se cuenta con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previa capacitación 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 y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en la institución educativa de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptan alimentos pre elaborados ni refrigerados. El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú y equivalentes al número de destinatarios de cada escuela.

DISTRIBUCIÓN

Se realiza en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad de los alimentos. Se utilizan utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para las ensaladas. 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. Asi cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrá para el almacenamiento de los alimentos.

Carolina Aranda F.
Inicuidad Municipal
Mariano Roque Alonso

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación, Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Esquivel Zelaya
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

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

Folio 22/23

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

Carolina Aranda
Intendenta Municipal

Carolina Aranda
Intendente Municipal
Mariano Roque Alonso

Prof. Estela Maidana
Directora General de la Dirección de Educación

María Estela Maidana
Directora General
Dirección Gral. de Educación
Cultura, Turismo y Deportes

Lic. Eva Marizza Zelaya de Ruiz Díaz
Nutricionista

Lic. Eva Marizza Ze
Nutricionista
Reg. Prof. 2640

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pl.
Fol. 023/23