Asunción, 25 de Agosto de 2022.

Nota DGBE N° 818/2022

Señor
Cesar David González López, Intendente
Municipalidad de Capiibary
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Capiibary, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 290.222 de fecha 19 de agosto 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 552/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Hugo Tintel Romero, 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.

MEMORÁNDUM DAE N°853/2022

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

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

Fecha : 25 de agosto de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 290.222 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°12/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico N°552/2022**, referente a la modificación solicitada al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR autorizado** para el ejercicio fiscal año 2022, presentado por la **Municipalidad de Capiibary del Departamento San Pedro,** conforme al Expediente Xilema N° 290.222 de fecha 19 de agosto de 2022.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: –
Recibido por: Melissa Portillo
Fecha: 25/08/2022 Hora: 13:38

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° 012/2022

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

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

FECHA : 23 de agosto de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 290.222

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 552/2022** referente a la modificación del PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Capiibary según expediente xilema N° 290.222 de fecha 19 de agosto de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 290.222
Recibido por: Esma
Fecha: 25-08-22 Hora: 09:15

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

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, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°552/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 290.222
de fecha 19 de agosto del año 2022

1. Antecedentes

El **Sr. Cesar David González López**, Intendente de la Municipalidad de Capiibary, departamento de San Pedro, presenta pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N° 604/2022 de fecha 05 de julio del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 604/2022 de fecha 05 de julio del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	1054	2022	55	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2023	55		

Fuente: Nota DGBE N° 604/2022 de fecha 05 de julio del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: al cambio de la plurianualidad (2022/2023) del proyecto a ser anual (2022) y el cambio del presupuesto.

2.2 Justificación: el Intendente informa que el proyecto inicialmente autorizado (plurianual) tuvo el rechazo de la Junta Municipal, razón por la cual solicitan la modificación.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 3 (tres); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N.° 2366/14 y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	1054	2022	49	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 23 de agosto 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: Claudia Benitez

Revisado por: Melissa Desvars

Abog. DAVID GONZALEZ
INTENDENTE 2021 - 2025

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

R.U.C.: **80022715– 8**
Capiibary – San Pedro
TEL.: (0453) 40001- 40201

Capiibary, 18 de agosto de 2022.-

Señor:

Hugo Tintel

Director General de Bienestar Estudiantil - MEC

PRESENTE:

Referencia: Solicitar Aprobación de Proyecto Modificado.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de saludarlo y remitir nuevamente el expediente modificado de: Formulario Nº 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR y 5 – PLANILLA DE CÁLCULO DE INSUMOS, debido a:

1. Modificación del Presupuesto de la Municipalidad de Capiibary
2. Rechazo de la Junta Municipal para la plurianualidad

Por consiguiente, solicito:

Aprobación del Proyecto Almuerzo Escolar de la MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY, totalizando 12 (doce) instituciones Educativas, y **49 (cuarenta y nueve) días** para el año 2022.-

Sin otro particular le saludo atentamente.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Abog. César David González López
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 290222
FECHA 19-08-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Capiibary: Ruta X – Las Residentas e/Héroes del chaco y Silvio Pettirosi

Correo:*uoccapiibary@gmail.com*

Fol: 01/3

Escaneado con CamScanner

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 Municipalidad	
Departamento*: SAN PEDRO	Distrito*: CAPIIBARY
Dirección del local de la Municipalidad: RURA X LAS RESIDENTAS E/ HÉROES DEL CHACO Y PETTIROSSI	N° de Tel*: 0983 215077
Nombre del Intendente: CÉSAR DAVID GONZÁLEZ LÓPEZ	
N° de teléfono de linea baja*: 0983 215077	N° de celular: 0983215077
Dirección de correo electrónico*: uoccapiibary@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Maxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2.283	N° de celular: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (DOCE)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.054 (mil cincuenta y cuatro)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 49 (cuarenta y nueve)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:-Setiembre 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 733.373.200 (guaraníes setecientos treinta y tres millones, trescientos setenta y tres mil doscientos).-	
Precio referencial por plato*: 14.200	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
GOBIERNO

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

Fdi 02/3

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Año:	2.022						
Institucion Educativa:	12						
Nº de comensales:	1054						
N° de meses del proyecto:	2,45						
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EN EL	DEL
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	PROYECT
Aceite	l	42,16	40,052	42,16	40,052	164,424	402,8388
Ajo	kg	2,635	2,635	2,635	2,635	10,54	57,97
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	68,51	15,81	68,51	15,81	168,64	413,168
Arveja en granos	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	25,823
Azúcar	kg	10,54	10,54	10,54	10,54	42,16	103,292
Banana	kg	695,64	695,64	695,64	695,64	2782,56	6817,272
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	126,48	126,48	126,48	126,48	505,92	1239,504
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	94,86	79,05	94,86	79,05	347,82	852,159
Cebollita de hoja	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	25,823
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	15,81	42,16	15,81	42,16	115,94	284,053
Harina de maiz	kg	42,16	42,16	42,16	42,16	168,64	413,168
Fecula de maiz	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	25,823
Laurel	kg	0,4216	0,6324	0,4216	0,6324	2,108	5,1646
Leche entera	l	126,48	52,7	126,48	52,7	358,36	877,982
Lechuga	kg	63,24	63,24	63,24	63,24	252,96	619,752
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	52,7	42,687	52,7	42,687	190,774	467,3963
Loro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	210,8	0	210,8	421,6	1032,92
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	5,27	0	5,27	10,54	25,823
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	189,72	189,72	189,72	189,72	758,88	1859,256
Orégano	kg	0,527	0,527	0,527	0,527	2,108	5,1646
Papa	kg	210,8	210,8	210,8	210,8	843,2	2065,84
Pechuga de pollo	kg	126,48	147,56	126,48	147,56	548,08	1342,796
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5,27	0	5,27	10,54	25,823
Pepino	kg	21,08	42,16	21,08	42,16	126,48	309,876
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	31,62	31,62	31,62	31,62	126,48	309,876
Queso	kg	42,16	26,35	42,16	26,35	137,02	335,699
Repollo	kg	63,24	63,24	63,24	63,24	252,96	619,752
Remolacha	kg	31,62	0	31,62	0	63,24	154,938
Sal yodada	kg	5,797	6,0078	5,797	6,0078	23,6096	57,84352
Tomate	kg	289,85	347,82	289,85	347,82	1275,34	3124,583
Zanahoria	kg	105,4	137,02	105,4	137,02	484,84	1187,858
Zapallo/calabaza	kg	126,48	337,28	126,48	337,28	927,52	2272,424

Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumo

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos

Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Folio 3/3.

Asunción, 05 de julio de 2022.

Nota DGBE N° 604/2022

Señor
Cesar David González López, Intendente
Intendente de Capiibary
Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Caiibary, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 244.579 de fecha 04 de julio 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 449/2022*** 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 Tintel Romero, 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.

MEMORÁNDUM DAE N°683/2022

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

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

Fecha : 05 de julio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 244.579 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°583/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 449/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY DEL DEPARTAMENTO DE SAN PEDRO,** conforme al expediente xilema N° 244.579 de fecha 04 de julio de 2022. _

Atentamente. _

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

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N° 583/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa PA
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 05 de julio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 244.579

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 449/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Capiibary según expediente xilema N° 244.579 de fecha 04 de julio de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 244579
Recibido por: Modesta
Fecha: 05/07/2022 Hora: 09:20

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio PA

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
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N° 449/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 244.579
de fecha 04 de julio de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Cesar David González López**, Intendente de la Municipalidad de Capiibary, departamento de San Pedro, 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 del mismo.

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	✓	

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio P/A

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 19 (diecinueve); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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 por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
12	1.054	2022	55	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	55		

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: martes, 05 de julio de 2022

P/A

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
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.

P/A

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio P/A

Abog. DAVID GONZALEZ
INTENDENTE 2021 - 2025

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
R.U.C.: **80022715– 8**
Capiibary – San Pedro
TEL.: (0453) 40001- 40201

Capiibary, 03 de julio de 2022.-

Señor:

Hugo Tintel

Director General de Bienestar Estudiantil - MEC

PRESENTE:

Referencia: Acuse recibo de nota DGBE 573/2022.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de saludarlo y a la vez acusar recibo de la Nota DGBE 573/2022 de fecha 28/06/22 y remitir nuevamente el expediente: Formulario Nº 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR con las modificaciones solicitadas en le referida nota en los puntos 3 – Menú Cíclico, 4 - Recetario y 5 – Planilla de Cálculo de insumos.

En cuanto a la observación en punto 1 – Tiempo de provisión y atendiendo al calendario académico, días sobrantes del periodo 2022, **esta Municipalidad se compromete a realizar una ampliación de días de provisión en el caso de contar con disponibilidad presupuestaria**.

Referente al punto 2 - Pertinencia de la Modalidad seleccionada, esta administración conoce acabadamente las instituciones seleccionadas y las condiciones edilicias en las que se encuentran, sin embargo la provisión del almuerzo escolar en la modalidad seleccionada COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS se realiza de igual manera por otras municipalidades y gobernaciones en las mismas condiciones. La Modalidad seleccionada se realizar teniendo en cuenta que por un lado se estará contratando mano de obra de la zona (Cocineras, ayudantes) lo cual contribuye con la economía de un departamento con alto índice de pobreza como es el departamento de San Pedro. No obstante, esta administración irá dotando de infraestructura necesaria COCINA COMEDOR según vaya obteniendo los recursos.

Así mismo, referente al punto 6 – Plan de monitoreo, el contrato con la nutricionista se estará celebrando una vez que el llamado tenga un adjudicado.

Esperando haber subsanado todas las observaciones al proyecto, solicito:

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 244579
FECHA 04-07-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Capiibary: Ruta X –Los Residentes c/Héroes del chaco y Silvio Petirosi

Correo: uoccapiibary@gmail.com

Folio 01/19

Abog. DAVID GONZALEZ
INTENDENTE 2021 - 2025

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
R.U.C.: 80022715– **8**
Capiibary – San Pedro
TEL.: (0453) 40001- **40201**

Aprobación del Proyecto Almuerzo Escolar Años 2022 **y 2023 de la MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY,** totalizando 12 (doce) instituciones Educativas, **y 55 (cincuenta y cinco días)** para cada año.-

Sin otro particular, le saludo atentamente.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Abog. **César** David González **López**
Intendente Municipal

Capiibary: Ruta X –Las Residentas e/Héroes del chaco y Silvio Pettirosi

Correo:*uoccapiibary@gmail.com*

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

Folio 02/19

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 Municipalidad	
Departamento*: SAN PEDRO	Distrito*: CAPIIBARY
Dirección del local de la Municipalidad: RURA X LAS RESIDENTAS E/ HÉROES DEL CHACO Y PETTIROSSI	N° de Tel*: 0983 215077
Nombre del Intendente: CÉSAR DAVID GONZÁLEZ LÓPEZ	
N° de teléfono de linea baja*: 0983 215077	N° de celular: 0983215077
Dirección de correo electrónico*: uoccapiibary@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Maxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2.283	N° de celular: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (DOCE)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.054 (mil cincuenta y cuatro)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 2022: 55 (cincuenta y cinco) días Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 2023: 55 (cincuenta y cinco) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:- 2022: Agosto 2022 Fecha estimada de inicio de la provisión*:- 2023: Marzo 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 2022: Octubre 2022 Fecha estimada de finalización de la provisión*: 2023: Mayo2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2022: 823.174.000 (ochocientos veinte y tres millones ciento setenta y cuatro mil).- Año 2023: 823.174.000 (ochocientos veinte y tres millones ciento setenta y cuatro mil).- Total: 1.646.348.000 (un mil seiscientos cuarenta y seis mil trescientos cuarenta y ocho mil)	
Precio referencial por plato*: 14.200	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	Lic. Maxima Britos C. NUTRICIONISTA Reg. N° 2.283

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

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

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

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º 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	0217072	1260	ESCUELA BÁSICA Nº 5837	COMUNIDAD INDÍGENA PARAKAUKEHA	3	1	28	15											FONACIDE
2	0217099	16838	ESCUELA BÁSICA Nº 7356	COMUNIDAD INDÍGENA PUENTECITA	-	-	6	5											FONACIDE
3	0217064	1890	ESCUELA BÁSICA Nº 15151	COMUNIDAD INDÍGENA KAATYMIRI	-	-	15	11											FONACIDE
4	0217107	17031	ESCUELA BÁSICA Nº 8041 PYKASUMIRI	COMUNIDAD INDÍGENA KAAGUY MIRI SAN JOSÉ	-	-	24												FONACIDE

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 04/19

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

5	0217071	1909	ESCUELA BÁSICA Nº 15394	COMUNIDAD INDÍGENA RÍO VERDE	-	-	16	8												FONACIDE
6	0217106	17030	ESCUELA BÁSICA Nº 8040 ÑEMBIARA	COMUNIDAD INDÍGENA RIO CORRIENTE MI	1	-	12	16												FONACIDE
7	0217105	16838	ESCUELA BÁSICA Nº 7957	COMUNIDAD INDÍGENA KAAGUY PYAHU	2	1	16	23												FONACIDE
8	17037772	700715	ESCUELA BÁSICA Nº 8295 14 DE JULIO	COMUNIDAD TATARE 14	11	7	10	8												FONACIDE
9	0217091	15777	ESCUELA BÁSICA Nº 7441 CRISTO REY	ASENTAMIENTO KA'AGY POTY	3	1	23	19												FONACIDE
10	0217026	1789	ESCUELA BÁSICA Nº 3050 4 DE MAYO	BARRIO 4 DE MAYO	53	45	120	117												FONACIDE
11	0217005	1768	ESCUELA BÁSICA Nº 3545 SAN RAFAEL	3 DE NOVIEMBRE	8	4	20	32												FONACIDE
12	0217025	1786	ESCUELA BÁSICA Nº 2481	1º DE MARZO	49	54	14	114												

Lic. Máxima Brítez C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIBARY
INTENDENCIA

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

DIRECCIÓN DE GESTIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 05/19

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

			MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ																
				Sub total	**130**	**113**	**430**	**381**											
				Total general	**243**		**811**												

MUNICIPALIDAD DE CAPIBARY
INTENDENCIA

Lic. Maxima Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

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

Folio 06/19

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	563 kcal +/- 56 kcal

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	a) Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2Bananas)	Fruta de estación (2Bananas)	Fruta cítrica (Naranja)	Crema	Fruta de estación (2 Bananas)

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIBARY
INTENDENCIA

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

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

FOLIO 07/19

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

SEMANA 2 y 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Vori vori de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de Calabaza	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta de estación (2 Bananas)

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

1. Recetario del menú cíclico

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra 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 agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

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

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

Folio 08/19

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

Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 336 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo 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 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 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 el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 18 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 357 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

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
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 09/19

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

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

Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 345 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. 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 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Registro Nº 2.283

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

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

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

Folio 10/19

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

Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 349kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 367 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 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	58g 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 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. 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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2283

MUNICIPALIDAD CAPIATA * INTENDENCIA * LIBRARY

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

Folio 11/19

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

ENSALADAS

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 y 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 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
Ensalada 2 y 12 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 y 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 4 y 14 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 5 y 15 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.

MUNICIPALIDAD DE CAPIATA * INTENDENCIA *

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 7.283

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

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

Folio 12/19

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

Ensalada 6 y 16 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 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.
Ensalada 7 y 17 **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 y 18 **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 9 y 19 **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 10 y 20 **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.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2283

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

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

Folio 13/19

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

POSTRES

Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3 y 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4 y 14	**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	120ml 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.
Menú 5 y 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Folio 14/19

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón o Calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir.
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8 y 18	**Ingredientes**	Peso Bruto	**Peso Neto**	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Lic. Maxima Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Folio 15/19

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal				

2. Calculo de insumos para el almuerzo **escolar**
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PE

Folio 16/19

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

Año:	2022 y 2023		
Institución Educativa:	12		
Nº de comensales:	1054		
N° de meses del proyecto:	5,5		

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EN EL	DEL
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	PROYECT
Aceite	l	42,16	40,052	42,16	40,052	164,424	904,332
Ajo	kg	2,635	2,635	2,635	2,635	10,54	57,97
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	68,51	15,81	68,51	15,81	168,64	927,52
Arveja en granos	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	57,97
Azúcar	kg	10,54	10,54	10,54	10,54	42,16	231,88
Banana	kg	695,64	695,64	695,64	695,64	2782,56	15304,08
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	126,48	126,48	126,48	126,48	505,92	2782,56
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	94,86	79,05	94,86	79,05	347,82	1913,01
Cebollita de hoja	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	57,97
Chiodo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	15,81	42,16	15,81	42,16	115,94	637,67
Harina de maíz	kg	42,16	42,16	42,16	42,16	168,64	927,52
Fecula de maiz	kg	5,27	0	5,27	0	10,54	57,97
Laurel	kg	0,4216	0,6324	0,4216	0,6324	2,108	11,594
Leche entera	l	126,48	52,7	126,48	52,7	358,36	1970,98
Lechuga	kg	63,24	63,24	63,24	63,24	252,96	1391,28
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	52,7	42,687	52,7	42,687	190,774	1049,257
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	210,8	0	210,8	421,6	2318,8
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	5,27	0	5,27	10,54	57,97
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	189,72	189,72	189,72	189,72	758,88	4173,84
Orégano	kg	0,527	0,527	0,527	0,527	2,108	11,594
Papa	kg	210,8	210,8	210,8	210,8	843,2	4637,6
Pechuga de pollo	kg	126,48	147,56	126,48	147,56	548,08	3014,44
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5,27	0	5,27	10,54	57,97
Pepino	kg	21,08	42,16	21,08	42,16	126,48	695,64
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	31,62	31,62	31,62	31,62	126,48	695,64
Queso	kg	42,16	26,35	42,16	26,35	137,02	753,61
Repollo	kg	63,24	63,24	63,24	63,24	252,96	1391,28
Remolacha	kg	31,62	0	31,62	0	63,24	347,82
Sal yodada	kg	5,797	6,0078	5,797	6,0078	23,6096	129,8528
Tomate	kg	289,85	347,82	289,85	347,82	1275,34	7014,37
Zanahoria	kg	105,4	137,02	105,4	137,02	484,84	2666,62
Zapallo/calabaza	kg	126,48	337,28	126,48	337,28	927,52	5101,36

Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumo

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Lic. Máxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

3. Control de calidad y participación social

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 17/19

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

	Descripción
3.1. Plan de Monitoreo	El control 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 permanente de la Municipalidad de Capiibary. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. 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 el almuerzo a ser entregado. 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 de Capiibary a través de un funcionario designado, verificará el cumplimiento de lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones, y podrá cuando así lo creyere conveniente, pedir cambios pertinentes.
3.2. 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 del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN, conforme a sus normativas vigentes.
3.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad de Capiibary y la DNCP.

4. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor 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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

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 la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

Higiene.

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los 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 cocinera 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 los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran **alimentos pre elaborados y refrigerados.**

Lic. Maximia Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Folio 18/19

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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.
El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.
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 CAPIBARY
INTENDENCIA

Firma del Intendente
Aclaración: **César David González López**

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

Firma de la Nutricionista
Aclaración: **Máxima Britos C.**

Sello de la institución

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

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 19/19