Asunción, 30 de noviembre de 2023.

Nota DGBE N°208/2023

Señor
Julio Cesar Brítez, Intendente
Municipalidad de Katuete
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Katuete, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N°304.477 de fecha 07 de noviembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 60/2023, por el cual se autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar,*** 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

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar Revisado por: Robert Gayoso

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

MEMORÁNDUM DAE N° 254/2023

A : *Robert Gayoso Mendoza, Director General*
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 29 de noviembre de 2023

Referencia : **RESPONDER EXPEDIENTE XILEMA N° 304.477/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 139/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 60/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025-2026, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE KATUETE** según expediente de referencia de fecha 07 de noviembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 304.477/23
Recibido por: Jair AR
Fecha: 30/11/23 Hora: 07:00

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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° 139/2023

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

DE : **Melissa Desvars,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 29 de noviembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 304.477 de fecha 07 de noviembre de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 60/2023,** que autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025-2026, presentado por la Municipalidad de Katuete según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 304477
Recibido por: Melissa D.
Fecha: 29/11/23 Hora: 14:20

Elaborado por: Selba Montania **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.

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 60/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 304.477
de fecha 07 de noviembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Julio Cesar Britez,** Intendente de la Municipalidad de Katuete del departamento de Canindeyú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024-2025-2026 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por: Melissa Desvars**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

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

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2024-2025-2026.*

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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por: Melissa Desvars**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

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

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	
02	286	2024	97	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	97		
		2026	97		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Miércoles , 29 de noviembre de 2023

Aprobado por: Lic Melissa Desvars, 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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania **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.

MUNICIPALIDAD DE KATUETE

Telefono: (0471) 234 100/1

Katuete, 7 de noviembre de 2.023.

Sr.
Robert Gayoso
Director General de la Dirección General de Bienestar Escolar –
MEC
Presente

Tengo la complacencia de dirigirme a Ud., en mi condición de Intendente Municipal de la Ciudad de Katuete del Departamento de Canindeyú a los efectos de solicitar la **Aprobación correspondiente del Proyecto Plurianual de Almuerzo Escolar a ser ejecutado para los periodos los periodos 2.024, 2.025 y 2.026**, en las Instituciones Educativas de nuestro distrito, a continuación se detalla las Escuelas a ser beneficiadas con la cantidad de alumno/as que recibirán el Almuerzo Escolar:

-Esc. Basic. Nro. 4.307 Cristo Rey de la Colonia Kumanda Kai, 68 alumno/as por día.

-Esc. Basic. Nro. 7.337 Santa Librada del Barrio Santa Librada, 218 alumno/as por día.

Adjunto a la presente;

1) Copia de Proyecto de Alimentación Escolar a ser implementado en el Municipio de Katuete.
2) Copia de Contrato y Documentación del Nutricionista.

A la Espera de vuestra correspondiente aprobación hago propicia la ocasión para saludarlo muy atentamente

MUNICIPALIDAD DE KATUETE SECRETARIA
Prof. Luis María Arias S.
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA
JULIO CESAR ORTIZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 1/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE
Telefono: (0471) 234 100/1

Katuete, 29 de noviembre de 2.023.

Sr.
Robert Gayoso
Director General de la Dirección General de Bienestar Escolar –
MEC
Presente

Tengo la complacencia de dirigirme a Ud., en mi condición de Intendente Municipal de la Ciudad de Katuete del Departamento de Canindeyú a los efectos de manifestar que en el caso de que dispongamos de más presupuesto durante el periodo 2.024 para Alimentación Escolar, estaríamos solicitando la modificación en la cantidad de 97 (noventa y siete) días, **y adecuar a los días que se establezcan en el calendario escolar 2024**, para así cumplir con el suministro de almuerzo escolar durante todos los días del año electivo.

A la Espera de vuestra correspondiente aprobación hago propicia la ocasión para saludarla muy atentamente

Julio César Britez Villagra
Intendente Municipal

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

Folio 2/23

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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*: Canindeyú	**Distrito*: Katuete**
Dirección del local de la Municipalidad: 24 de Mayo N 1691	
N° de teléfono de línea baja*: 0471-234-100.	
Nombre del Intendente*: Julio Cesar Britez Villagra.	
N° de celular: 0981-630-377	
Dirección de correo electrónico*: municipalidad.katuete@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
Nº de Registro Profesional*: 4.018	**N° de celular*: 0976-805001**
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 2 (instituciones)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 286 (alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 97 días **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2025*: 97 días** **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2026*: 97 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*2024: Marzo 2024 **Fecha estimada de inicio de la provisión*2025: Marzo 2025** **Fecha estimada de inicio de la provisión*2026: Marzo 2026**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Julio 2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión 2025*: Julio 2025** **Fecha estimada de finalización de la provisión 2026*: Julio 2026**	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 449.420.400gs **Presupuesto estimado para el servicio 2025*:449.420.400 gs** **Presupuesto estimado para el servicio 2026*: 449.420.400 gs**	
Precio referencial por plato*: 16.200 gs	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

**Son campos obligatorios*

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA JULIO CESAR BRITEZ V. INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 3/23

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA										CANTIDAD DE ESTUDIANTES																								Fuente de financiación
											Educación Inicial								Educación Escolar Básica						Educación Media											
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida		Localidad o Barrio	Zona		Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Maternal		Pre Jardín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico		Formación profesional Media		Formación profesional vocacional		Educación Inclusiva		
												H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1408013	19024	Esc. Bas. Nº 4307 Cristo Rey	OFICIAL		NO	Kumanda Kai	R				-	-	-	-	-	-	7	7	16	12	14	12													FONACIDE
2	1408033	16987	Esc. Bas. Nº 7837 Santa Librada	OFICIAL		NO	Urbano		U							16	9	20	13	43	38	50	29													FONACIDE
										Subtotal		78								214															
										Total		286																							

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE KATUETE
INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
E-mail: alimentacion.escolar@mec.gov.py

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Picadito de carne con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación

Lic. Elena Ayala
Nutricionista
Reg. 2018

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Estofado de carne con papa	Guiso de ficeo con pollo	Soyo

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

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

Folio 5/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE · INTENDENCIA

JULIO CESAR ORTIZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

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				
Vori vori de pollo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Harina de maíz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	80 g 60 g 25g 40 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	56 g 32 g 24 g 40 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g 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 estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y 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 py e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

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

Julio 6/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

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

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

Platos Principales				
Guiso de mandioca con carne	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne 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. Elena [illegible]
Nutricionista
Reg. 5018

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE [illegible] · INTENDENCIA

Folio 7/23

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

Ensaladas				
Repollo, tomate, zanahoria	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Elena [illegible]
Nutricionista
Reg. 4010

Postres				
Arroz con leche	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Tallarín con salsa de pollo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g	**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

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

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

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

Feb 8/23

MUNICIPALIDAD DE RAÚL PEÑA · INTENDENCIA

Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 40 g 0,5 g c/n	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.

Ensaladas				
Lechuga, tomate, cebolla	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

Folio 9/23

MUNICIPALIDAD DE KAAGUAZÚ · INTENDENCIA

JULIO CESAR BAEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Platos Principales				
Caldo de poroto con arroz	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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** **Locote** **Aceite** **Ajo** **Sal yodada** **Agua potable**	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32g 30 g 24 g 16 g 15g 15 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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.** ***Observación:*** **si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.**

Ensaladas				
Tomate, zanahoria, cebolla.	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Depto. de Gestión de Menú

Folio 10/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE · INTENDENCIA

JULIO CESAR ORTEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

Platos Principales				
Picadito de carne con puré de papas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Carne vacuna magra 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 carne:** -Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa. -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.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas				
Lechuga, zanahoria, cebolla.	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

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

Folio 11/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE · INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Platos Principales				
Caldo de poroto con fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 16 g 15 g 15 g m9 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 fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. -Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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

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

Folio 12/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V. INTENDENTE MUNICIPAL

Ensaladas				
Lechuga, tomate, cebolla.	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 19 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. **-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.** -Servir. ***Observación:*** La cebolla una **vez picada, se** recomienda sumergir **en agua helada** durante **20** minutos **a fin de mejorar** la aceptabilidad de la misma.

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

Lic. Elena Ruos
Nutricionista
Reg. 5018

Platos Principales				
Estofado de carne con papa	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 265 kcal	Papa Carne vacuna Tomate Zanahoria	200 g 60 g 60 g 20 g	134 g 52 g 59 g 16 g	-Limpiar la **carne,** dejarla libre **de ligamentos y cortarlo en cubos.** -Lavar, pelar y cortar las verduras.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Folio 8/23

MUNICIPALIDAD DE NATALICIO · INTENDENCIA

JUAN CESAR GIMENEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate luego las demás verduras y agregar el agua callente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

Postres				
Fruta de estación	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Platos Principales				
Salsa de pollo con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Folio 1423

MUNICIPALIDAD DE KAAGUAZÚ · INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g salsa + 90 g arroz **Edad escolar:** 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa** de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada 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 45 g 2 ml 0,5 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 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. -Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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.

Lic. Elena Ayala
NUTRICIONISTA
Reg. 8018

Ensaladas				
Repollo, tomate, zanahoria.	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir *Observación:* El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 **int. 18**
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Dato de Gestión

Folio 5/23

MUNICIPALIDAD DE KAIUETE – INTENDENCIA

JULIO CESAR PEREZ V. INTENDENTE MUNICIPAL

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

Platos Principales				
Guiso fideo con pollo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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)

Ensaladas				
Lechuga, zanahoria, cebolla.	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Elena Kim
Nutricionista
Reg. 4015

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE KATUETE · INTENDENCIA

Julio 6/23

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

Platos Principales				
Soyo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 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.

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

Postres				
Fruta de estación	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Folio 17/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE · INTENDENCIA

JULIO CESAR ARTEZ V.

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: 63 kcal**	**Banana**	**110 g**	**70 g**	**-Lavar, pelar antes de consumir.**

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

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

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

Folio 18/23

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2024-2025-2026
Institución Educativa:	2
Nº de comensales:	286
N° de meses del proyecto:	14,5

		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	7,15	7,15	7,15	7,15	28,6	414,7
Ajo	kg	0,715	0,715	0,286	0,715	2,431	35,2495
Almidón de maíz	kg	0	1,43	0	1,43	2,86	41,47
Anis	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	7,15	18,59	7,15	12,87	45,76	663,52
Arveja en granos	kg	1,43	0	1,43	0	2,86	41,47
Azúcar	kg	1,43	2,86	1,43	2,86	8,58	124,41
Banana	kg	91,52	94,38	94,38	94,38	374,66	5432,57
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0572	0,0572	0,0572	0,0572	0,2288	3,3176
Carne vacuna magra *	kg	40,04	17,16	34,32	51,48	143	2073,5
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	28,6	22,88	22,88	28,6	102,96	1492,92
Cebollita de hoja	kg	1,43	1,43	1,43	1,43	5,72	82,94
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	11,44	17,16	11,44	17,16	57,2	829,4
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	11,44	0	11,44	0	22,88	331,76
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1144	0,1144	0,1144	0,1144	0,4576	6,6352
Leche entera	l	37,18	34,32	28,6	34,32	134,42	1949,09

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

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

MUNICIPALIDAD DE KATUETE – INTENDENCIA

Folio 4/23

Lechuga	kg	17,16	17,16	25,74	25,74	85,8	1244,1
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	14,3	14,3	14,3	14,3	57,2	829,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	57,2	0	57,2	0	114,4	1658,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	45,76	51,48	51,48	148,72	2156,44
Orégano	kg	0,143	0,143	0,143	0,143	0,572	8,294
Papa	kg	57,2	57,2	57,2	57,2	228,8	3317,6
Pechuga de pollo	kg	40,04	51,48	40,04	17,16	148,72	2156,44
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	8,58	8,58	8,58	8,58	34,32	497,64
Queso	kg	7,15	8,58	7,15	8,58	31,46	456,17
Repollo	kg	8,58	0	8,58	8,58	25,74	373,23
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	91,52	84,37	82,94	92,95	351,78	5100,81
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	37,18	25,74	31,46	40,04	134,42	1949,09
Zapallo	kg	34,32	34,32	34,32	34,32	137,28	1990,56

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

Folio 20/23

MUNICIPALIDAD DE KATUETE INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 8018

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE RATUETE
INTENDENCIA
JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

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

21/03

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plást co para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y poster or limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE KAAGUAZU INTENDENCIA

JULIO CESAR BRITEZ V.

Folio 22/23

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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 3018

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

JULIO CESAR BRITEZ V.
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 2323