Asunción, 18 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 13/2023

Señor
Cristóbal Villalba López, Intendente
Municipalidad de la Paloma
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de la Paloma, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 252.928 de fecha 14 de septiembre 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 07/2023*** 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: Arzacia Olmedo

Revisado por: Robert Gayoso

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N° 11/2023

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

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

Fecha : **18** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 252.928/2023 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°07/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°08/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE LA PALOMA DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ,** de fecha 14 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. -

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 07/2023

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

DE : **Equipo técnico**
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 15 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 252.928 fecha 14 de setiembre de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 08/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de La Paloma según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC...
...ección de Alimentación Esc...
MESA DE ENTRADA
...ma N°: 252.928
...bido por: Erma
...a: 18-09-23 Hora: 08:00

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

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

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° 07/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 252.928 de fecha 14 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Cristóbal Villalba López,** Intendente de la Municipalidad de La Paloma del departamento de Canindeyú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 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:** Claudia Benítez

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. Pisc Telef.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción – Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

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

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	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21(veintiuno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

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. Pisc Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción – Paraguay

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
01	492	2023	40	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	80		

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: Viernes, 15 de setiembre de 2023

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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Claudia Benítez

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

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

MUNICIPALIDAD DE LA PALOMA DEL ESPIRITU SANTO
Creado por Ley Nº 343 - de 24 de Mayo de 1994
La Paloma del Esp. Santo - Canideyú - Paraguay
Telefax Nº 0471 237 500 - 0471 237 322

La Paloma del Espiritu Santo, 14 de septiembre de 2023

Señor:
ROBERT GAYOSO
DIRECTOR GENERAL de la Direccion de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educacion y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quien corresponda, a objeto de solicitar aprobacion correspondiente del Proyecto para la Implementacion de Almuerzo Escolar para Instituciones del Municipio, que sera ejecutado por la Municipalidad de La Paloma del Espiritu Santo para el año Lectivo 2023-2024.

Sin otro particular motivo, en espera de una respuesta favorable a mi pedido hago propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente.

Cristóbal Villalba López
Intendente Municipal

10/1/21

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Canindeyú	**Distrito*: La Paloma del Espíritu Santos**
Dirección del local de la Municipalidad*: Ruta X Las Residentas	N° de Tel*: 0471-237500
Nombre del Intendente*: Cristóbal Villalba López	
N° de teléfono de línea baja*: 0471-237500	N° de celular: 0981657561
Dirección de correo electrónico*: municipalidadelapaloma@gmail.com	
Responsable de alimentación escolar: Antonio Cesar Barrios Martinez	
N° de teléfono de línea baja*: 0471-237500	N° de celular: 0984-389325
Dirección de correo electrónico*: municipalidadelapaloma@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez	
N° de Registro Profesional*: 4063	N° de celular: 0973-751685
Dirección de correo electrónico*: patty2007_06@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 492 (cuatrocientos noventa y dos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*Año 2023: 40 días	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*Año 2024: 80 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: Octubre 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*año 2023: Noviembre 2023	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2024: Febrero 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*año 2024: Junio 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*año 2023-2024: 770.472.000 gs	
Precio referencial por plato*: 13.050 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

*Son campos obligatorios

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

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.
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 2/21

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios															Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		F.E.B 3° Ciclo		Educación Media: Bach. Científico		Educación Media: Bach. Técnico-Profesional		Educación Inclusiva	Educación Permanente				
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H		M	H	M	
1	1303001	9229	Esc. Bas. N° 1280 San Francisco de Asís	Lt. Paloma Urbano	50	44	190	208												FONACIDE
				Sub total	50	44	190	208												
				Total general	94		398										492			

Visto: [illegible]

Dirección de Alimentación Escolar
[illegible] Pinarbey y Romero
[illegible] Tel. [illegible]
[illegible]

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

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

Folio 3/21

1. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
2. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.		

3. Menú Ciclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarin con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estacion (Banana)	Dulce de Membrillo B atata	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 854 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 8vo. Piso Telef: (595)21 454 230 int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Roinero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Folio 4/21.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Dulce de Membrillo/Batata	Fruta de estación (Banana)

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

4. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne			**Salsa de carne**
Polenta con salsa de carne	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales
Energía: 356 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Laurel	0,2 g	0,2 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			**Polenta.**
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva,

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 774 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Vto 5/21

	Queso Paraguay Aceite Sal yodada	10 g 2 ml 0,5 g	10 g 2 ml 0,5 g	incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Por último agregar queso Paraguay desmenuzada y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de pollo** El de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Becke man, 6to. Piso Telef. (595)21 434 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@[illegible]

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Folio 6/21

Nivel inicial: 240 gramos **Edad escolar: 350 gramos**	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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	**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 esté blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 1 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 604 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Edio 7/21

Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	Perejil o cilantro	5g	5g	**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.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	Huevo*	50 g	50 g	
	Queso Paraguay	20 g	20 g	
	Cebolla	20 g	18 g	**Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Locote	10 g	8 g	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.
	Aceite	3 ml	3 ml	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo).
	Agua potable	c/n	c/n	Retirar del fuego y agregar la cebollita picada.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 873 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente M...

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

Folio 8/21

				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote 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 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Por último agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 8	**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 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 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.
Menú 9	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 854 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE LA PALOMA DEL ESPÍRITU SANTO Intendencia

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 9/21

	s	Bruto	Neto	
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energia: 296 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Cebolla	25 g	14 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se
	Locote	10 g	8 g	ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel
	Aceite	3 ml	3 ml	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los
	Ajo	0.5 g	0.5 g	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	quede la salsa roja.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Arroz
				Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Arroz			Revolver y agregar agua caliente.
	Arroz	45 g	45 g	Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
	Aceite	2 ml	2 ml	Apagar el fuego
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energia: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maiz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote,
		25 g	24 g	ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén
	Tomate	20 g	16 g	blandos, luego agregar tomate.
	Zanahoria	10 g	9 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja,
	Cebolla	10 g	8 g	agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por
	Locote	10 g	10 g	10 minutos aprox.

Vision: Instituciones que brinden educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promuevan la participación, inclusión y corresponsabilidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 1 e/ Paribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel.: (595)21-454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

10/21.

gramos	Queso			Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
Edad escolar:	Paraguay	5 ml	5 ml	Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso
350 gramos	Aceite	0,5 g	0,5 g	Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la
	Orégano	0,5 g	0,5 g	cocción y amasar para formar las bolitas(sorú). Se
	Ajo	0,5 g	0,5 g	debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Laurel	c/n	c/n	Agregar las bolitas de maíz(sorú) al caldo.
	Agua potable			Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	27 g 19 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 572 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

11/21

43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 3	**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
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	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 de la misma.
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 574 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

MUNICIPALIDAD DE LA PALOMA DEL ESPÍRITU SANTO
Intendencia

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

12/21

Energía: 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Ensalada 7	**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
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Yumaita
Edificio Beckelman, Bto. Piso Telef. (595)21 454 210 int. 32
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Folio 13/21

	s	Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción Energía: 29 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				
Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Postre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Batata	30g	30g	Servir el dulce
Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 674 c/ Piribebuy y Palmarito
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 494 220 int: 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 14/21

63 kcal				
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía:	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 674 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 15/21

62 kcal				
Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	**Peso Neto**	Preparación
Dulce de Membrillo/Batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo/Batata	30g	30g	Servir el dulce
Postre 10	Ingredientes	**Peso Bruto**	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 16/21

5. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023/2024
Institucion Educativa:	1
Nº de comensales:	492
N° de meses del proyecto:	6

		Semana 1 TOTAL U/kg	Semana 2 TOTAL U/kg	Semana 3 TOTAL U/kg	Semana 4 TOTAL U/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	18,696	18,696	18,696	18,696	74,784	448,704
Ajo	kg	1,23	1,23	1,23	1,23	4,92	29,52
Almidón de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	7,38	22,14	7,38	22,14	59,04	354,24
Arveja en granos	kg	0	2,46	0	2,46	4,92	29,52
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	324,72	324,72	324,72	324,72	1298,88	7793,28
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	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
Canela	kg	0,0984	0	0,0984	0	0,1968	1,1808
Carne vacuna magra *	kg	59,04	39,36	59,04	39,36	196,8	1180,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	54,12	51,66	54,12	51,66	211,56	1269,36
Cebollita de hoja	kg	0	4,92	0	4,92	9,84	59,04
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	14,76	0	14,76	29,52	177,12
Dulce de mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	14,76	0	14,76	0	29,52	177,12
Fideo	kg	19,68	7,38	19,68	7,38	54,12	324,72
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	19,68	19,68	19,68	19,68	78,72	472,32
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	24,6	0	24,6	49,2	295,2

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 574 e/ Pinchetuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 494 820 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 11/21

Laurel	kg	0,3936	0,1968	0,3936	0,1968	1,1808	7,0848
Leche entera	l	24,6	0	24,6	0	49,2	295,2
Lechuga	kg	44,28	44,28	44,28	44,28	177,12	1062,72
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	24,6	24,6	24,6	24,6	98,4	590,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	98,4	98,4	98,4	98,4	393,6	2361,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	2,46	0	2,46	0	4,92	29,52
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	88,56	88,56	88,56	88,56	354,24	2125,44
Orégano	kg	0	0,246	0	0,246	0,492	2,952
Papa	kg	98,4	98,4	98,4	98,4	393,6	2361,6
Pechuga de pollo	kg	59,04	59,04	59,04	59,04	236,16	1416,96
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,46	0	2,46	0	4,92	29,52
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	14,76	14,76	14,76	14,76	59,04	354,24
Queso	kg	12,3	22,14	12,3	22,14	68,88	413,28
Repollo	kg	14,76	14,76	14,76	14,76	59,04	354,24
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	3,198	2,706	3,198	2,706	11,808	70,848
Tomate	kg	179,58	132,84	179,58	132,84	624,84	3749,04
Zanahoria	kg	63,96	68,88	63,96	68,88	265,68	1594,08
Zapallo/calabaza	kg	29,52	59,04	29,52	59,04	177,12	1062,72

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

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Folio 18/21

6. Control de calidad y participación social

	Descripción
6.1. 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 traves 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.
6.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a traves 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.
6.3. 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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 674 e/ Peribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 498 220 int. 19
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Mtr. 4063

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Folio 19/21

7. 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 frutihorticolas que no cumplan con dichas normas.

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

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 974 e/ Pinabebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Bloc. Piso Telef. (595)21 454 270 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE LA PALOMA DEL ESPIRITU SANTO

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

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

Folio 20/21

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.

Cristobal Villalba Lopez
Intendente Municipal

Firma del Intendente
Cristóbal Villalba López

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Firma del/la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 674 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

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

Folio 21/21