Asunción, 08 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 802/2023

Osmar Brítez Jara, Intendente
Municipalidad de Mauricio José Troche
Departamento Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Mauricio José Troche, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 215.707 de fecha 04 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 412/2023 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

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

Elaborado por Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°766/2023

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

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

Fecha : **07** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°215.707/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°592/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°412/2023**, referente a la modificación del **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE MAURICIO JOSÉ TROCHE DEL DEPARTAMENTO GUAIRÁ,** a través de la Nota DGBE N°771/2023, en fecha 02 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 215-707/23
Recibido por: Iara
Fecha: 08/08/23 Hora: 08:20

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 592/2023

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

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

FECHA : 07 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 215.707 de fecha 04 de agosto de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 412/2023,** que modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, autorizado a la Municipalidad de Mauricio José Troche por el MEC según Nota DGBE N° 771/2023 de fecha 02 de agosto de 2023 respectivamente.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC
Dirección de Alimentación Escol
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 215.707
Recibido por: Erma
Fecha: 07-08-23 Hora: 11'30

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 412/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 215.707
de fecha 04 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Osmar Britez Jara,** Intendente de la Municipalidad de Mauricio José Troche, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar, autorizado para su distribución según Nota DGBE N° 771/2023 en fecha 02 de agosto de 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 771/2023 en fecha 02 de agosto de 2023.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
11	500	2023	40	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	45		

Fuente: Proyecto de Almuerzo autorizado según Nota DGBE N° 771/2023 de fecha 02 de agosto 2023.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: la variación en la cantidad total de instituciones de 11 (once) a 12 (doce), cantidad de estudiantes de 500 (quinientos) a 377 (trescientos setenta y siete) ejercicio fiscal 2023 y 2024 y días provisión del servicio de 40 (cuarenta) a 50 (cincuenta) ejercicio fiscal 2023 y de 45 (cuarenta y cinco) a 58 (cincuenta y ocho) ejercicio fiscal 2024; debido a que el Municipio incluye a 1 institución y el cambio de 1 institución, que ya recibe el beneficio por parte de la Gobernación.

2.2 Justificación: Cabe resaltar lo que establece la **Resolución MEC N° 965** "Por el cual se aprueba el manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada., en la página 40 y 41 del punto Alcance de la autorización. *"La autorización se circunscribe al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos contemplados en este documento, además de los criterios de selección de las instituciones educativas conforme a las normativas vigentes"*, punto Modificación de la autorización en servicios en ejecución. *El proyecto de alimentación escolar autorizado por el MEC no podrá ser modificado; salvo razones debidamente justificadas, tales como: Modificación en el desembolso de recursos (menor o mayor cantidad a lo establecido en el proyecto autorizado)., caducidad del plazo de la nota de autorización, aumento o disminución de la cantidad de instituciones educativas seleccionadas, aumento o disminución de la cantidad de estudiantes beneficiados en base al RUE con visto bueno de la Dirección Departamental de Educación, aumento o disminución de los*

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

días de provisión, ampliación del plazo del contrato conforme a la Ley de Contrataciones Públicas. Punto Otras responsabilidades de los Organismos y Entidades del Estado…*"El MEC no es responsable de la modificación o ampliación realizada unilateralmente por los Gobiernos Departamentales o Municipales en la ejecución del proyecto del servicio de alimentación escolar fuera de los límites de lo autorizado"…y "El MEC no es responsable de los procesos licitatorios para la provisión por las Gobernaciones, Municipalidades y OEE del servicio de alimentación escolar, tales como: precio referencial, fuente de financiamiento, modalidad del servicio seleccionado por la Gobernación, la Municipalidad u OEE".*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la modificación solicitada en relación al servicio de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	377	2023	50	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	58		

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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Noelia Romero

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N° 2.287
Fecha: Lunes, 07 de agosto de 2023.

P/A

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Noelia Romero

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

Municipalidad de
Mauricio José Troche
Virgilio Ramón Legal y Tte. Velilla
Correo: municipiomroche@gmail.com
Teléfono: 0550 - 200032

Mauricio J. Troche, 03 de agosto de 2023.

SEÑOR
HUGO RENE TINTEL
DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
M.E.C.
PRESENTE:

Tengo el agrado de dirigirme a Uds. en relación al proyecto de almuerzo escolar para el municipio de Mauricio José Troche en tal sentido solicito la corrección de las instituciones beneficiadas en la Nota DGBE Nª 771/2023.

Remito la hoja uno y dos del proyecto donde se observan las instituciones a ser beneficiadas, las mismas no se encuentran incluidas entre las beneficiadas por la Gobernación del Guaira.

Sin otro particular, me despido atentamente.

Osmar Aníbal Britez Jara
Intendente Municipal

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

00000001

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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*: Guairá	**Distrito*: Mauricio José Troche**
Dirección del local de la Municipalidad*: Virgilio R. Legal y Tte. Velilla	**N° de Tel*:**
Nombre del Intendente*: Osmar Anibal Britez Jara	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: municipiotroche@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
Nº de Registro Profesional*: 4018	**N° de celular: 0976-805001**
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (doce)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 377 (Alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023(en días): 50 días **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2024(en días)*: 58 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Agosto **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Septiembre **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Abril**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 254.475.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 295.191.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 13.500 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Sr. Osmar Anibal Britez Jara
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE MAURICIO JOSÉ TROCHE
ATENDENCIA

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios										Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	403016	2985	Esc. Bas. Nº 5753 Santa Ana	Oficial	Guaira	Troche	Asent. Kolonia Pyahu	Rural	1	5	15	18									Fonacide
2	417049	2972	Esc. Bas. Nº 6461 Mandu'ara	Oficial	Guaira	Troche	2ª Linea	Rural	5	2	12	14									Fonacide
3	403016	13003	Esc. Bas. Nº 6151 Nueva Esperanza	Oficial	Guaira	Troche	Nueva Esperanza	Rural	4	1	17	11									
4	403010	12975	Esc. Bas. Nº 6566 San Blas	Oficial	Guaira	Troche	San Blas	Rural	-	-	4	6									Fonacide
5	403015	2945	Esc. Bas. Nº 4583 Paz del Chaco	Oficial	Guaira	Troche	3ª Linea	Rural	4	6	11	13									Fonacide
6	607035	3658	Esc. Bas. Nº 1540 San Miguel Arcangel	Oficial	Guaira	Troche	San Miguel	Rural	7	7	32	22									Fonacide
7	403007	2838	Esc. Bas Nº 2297 Alcides Silva de Talavera	Oficial	Guaira	Troche	Cora Guazu	Rural	4	5	33	25									Fonacide
8	403019	12062	Esc. Bas. Nº 6464 Sagrado Corazón de Jesús	Oficial	Guaira	Troche	Caarmody	Rural	-	-	5	10									Fonacide
9	40306	2837	Esc. Bas. 5299 San Jose	Oficial	Guaira	Troche	Ñavi	Rural			7	10									Fonacide
10	607036	3659	Esc. Bas. 3428 Cristo Rey	Oficial	Guaira	Troche	4ta. Linea San Miguel	Rural	3	2	9	6									Fonacide
11	403014	2944	Esc. Bas. Nº 4592 San Cayetano	Oficial	Guaira	Troche	Arroyo Ita	Rural	-	-	11	13									Fonacide
12	403008	2839	5300 Gral. Bernardino Caballero	Oficial	Guaira	Troche	General Bernardino Caballero	Rural			5	11									Fonacide
								Total general	29	28	161	159									
											377										

Osmar Britez Jara
Intendente Municipal
Cap. Mauricio José Troche

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeba
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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 carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE MAURICIO JOSÉ TROCHE
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000004

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
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 ciclico

Menú 01: Vori vori de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas 01: Lechuga, tomate, zanahoria.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE MAURICIO JOSE TROCHE
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000005

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

	Carne vacuna	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar la carne con aceite. agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta
	Queso Paraguay	10 g	10 g	que estén blandos, luego agregar tomate.
Rendimiento: 1	Cebolla	10 g	9 g	
porción	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa
Energía:	Aceite	5 ml	5 ml	roja, agregar agua caliente y laurel continuar la
398 kcal	Orégano	0.5 g	0.5 g	cocción por 10 minutos aprox.
Peso por	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso
Nivel inicial: 240	Laurel	0,2 g	0,2 g	Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo
gramos	Agua potable	c/n	c/n	de la cocción y amasar para formar las bolitas
Edad escolar:				(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua,
350 gramos				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 Ríos Nutricionista Reg. 3018

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
Rendimiento: 1	Tomate	60 g	59 g	Cortar en porciones iguales.
porción	Zanahoria	20 g	16 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Energía:	Cebolla	15 g	14 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
292 kcal	Locote	10 g	8 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que
Peso por		5 ml	5 ml	

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia – Intendencia

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias – Dirección de Alimentación Escolar – Depto. de Gestión de PAE

00000006

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

porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.
	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/a	 40 g 0,5 g c/n	**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.

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018

Menú 03: Guiso de mandioca con carne				
Descripción	**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	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	Mandioca: -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne vacuna. dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el aceite y ajo. -Agregar cebolla. tomate. locote. laurel. sal

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Dpto. de Gestión de PAE

00000007

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

		0,2 g		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 04: Caldo de poroto con arroz				
Descripción	**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. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 5018

Menú 05: Picadito de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 5018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000008

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: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	-Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	59 g	-Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	-Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 06: Caldo de poroto con fideo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	-Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	-Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	m9 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	-Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

00000000

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

				natural o una hora antes en agua caliente. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

Menú 07: Estofado de carne con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne 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. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000010

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. -
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Cebolla	15 g	14 g	cebolla, locote, y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar
	Aceite	3 ml	3 ml	tomate, zanahoria y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos
	Laurel	0,2 g	0,2 g	minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	**Arroz**
	Arroz			-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal
	Arroz	45 g	45 g	yodada.
	Aceite	2 ml	2 ml	-Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
	Agua potable	c/n	c/n	Apagar el fuego.

Menú 09: Tallarin con salsa de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energia: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO ATTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000011

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

g salsa + 80 g de fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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. **Fideo:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 2018

Menú 10: Vori vori de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja.

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 2018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000012

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

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Cebolla Locote Aceite Orégano Laurel Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salga a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.

		Bruto	Neto	
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.

Ensaladas 02: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	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 y mezclar con sal yodada y aceite. recipiente -Servir. *Observación:* El repollo una vez picado, se

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

				recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 8018

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla				
Descripción	**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.

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**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

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 8018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000014

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

				misma.

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**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. *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 Rios Nutricionista Reg. 3018

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.				
Descripción	**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

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

00000015

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

				misma.

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 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.

Ensaladas 08: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 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 Rios
Nutricionista
Reg. 8018

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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
Depto. de Gestión de PAE

00000016

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

				Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 2018

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 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.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 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.

Fruta de estación

Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 2018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

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

00000017

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

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Arroz con leche

Descripción	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.

Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 5018

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 5018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO
ATENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00006018

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

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

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta cítrica					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Elena Bios
Nutricionista
Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00006019

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

1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

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

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000023

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

1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	12
Nº de comensales:	377
N° de meses del proyecto:	5,4

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	9,425	9,425	9,425	9,425	37,7	203,58
Ajo	kg	0,9425	0,9425	0,377	0,9425	3,2045	17,3043
Almidón de maíz	kg	0	1,885	0	1,885	3,77	20,358
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	9,425	16,965	9,425	16,965	52,78	285,012
Arveja en granos	kg	1,885	0	1,885	0	3,77	20,358
Azúcar	kg	1,885	3,77	1,885	3,77	11,31	61,074
Banana	kg	248,82	248,82	248,82	248,82	995,28	5374,512
Batata	kg	0	0	0	0	0	0

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 5018

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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
Dpto. de Gestión de PAE

00000021

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

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	0,0754	0,0754	0,0754	0,0754	0,3016	1,62864
Carne vacuna magra *	kg	52,78	22,62	52,78	45,24	173,42	936,468
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	37,7	30,16	30,16	37,7	135,72	732,888
Cebollita de hoja	kg	1,885	1,885	1,885	1,885	7,54	40,716
Chodc	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
Chodc	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	15,08	22,62	15,08	22,62	75,4	407,16
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	15,08	15,08	15,08	15,08	60,32	325,728
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	0,1508	0,2262	0,2262	0,2262	0,8294	4,47876
Leche entera	l	49,01	45,24	37,7	45,24	177,19	956,826
Lechuga	kg	22,62	22,62	33,93	33,93	113,1	610,74
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	18,85	18,85	18,85	18,85	75,4	407,16
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	75,4	0	75,4	0	150,8	814,32
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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman. 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECEducacion

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

0000022

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

Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	60,32	67,86	67,86	196,04	1058,616
Orégano	kg	0,1885	0,1885	0,1885	0,1885	0,754	4,0716
Papa	kg	75,4	75,4	75,4	75,4	301,6	1628,64
Pechuga de pollo	kg	45,24	75,4	45,24	52,78	218,66	1180,764
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	11,31	11,31	11,31	11,31	45,24	244,296
Queso	kg	9,425	9,425	9,425	9,425	37,7	203,58
Repollo	kg	11,31	0	11,31	11,31	33,93	183,222
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	120,64	109,33	109,33	120,64	459,94	2483,676
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	49,01	33,93	45,24	52,78	180,96	977,184
Zapallo	kg	45,24	45,24	45,24	45,24	180,96	977,184

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

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

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO ATTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

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

	la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000024

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

acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 3018

MUNICIPALIDAD DE MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA
INTENDENCIA

Sr. Osmar Aníbal Britez Jara
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.

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

00000025