Asunción, 09 de mayo de 2023.

Nota DGBE N° 443/2023

Señor
Oscar Derlis Ruiz, Intendente
Municipalidad de San Juan Nepomuceno
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 128.617 de fecha 10 de mayo 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 256/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar

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

MEMORÁNDUM DAE N°441/2023

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

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

Fecha : 10 de mayo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°128.617/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°349/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°256/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, de la **MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO DEL DEPARTAMENTO CAAZAPÁ,** conforme al expediente xilema de referencia, de fecha 10 de mayo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 128.677
Recibido por: Iara
Fecha: 10/05/23 Hora: 14:44

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. Piso)

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° 349/2023

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

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

FECHA : 10 de mayo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 128.617 de fecha 10 de mayo de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 256/2023,** que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la Municipalidad de San Juan Nepomuceno, según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 128.617
Recibido por: Erna
Fecha: 10-05-23 Hora: 13:40

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 256/2023

Referencia: Expediente Xiema N° 128.617
de fecha 10 de mayo de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Oscar Derlis Molinas Ruiz,** Intendente de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno del departamento de Caazapá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar 2023/2024, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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

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.	**Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad presenta nota con el compromiso de ampliar los días de provisión de acuerdo con su disponibilidad presupuestaria.			

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: Melissa Desvars **Revisado por:** Cassandra Becker

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	
17	838	2023	31	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	65		

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: miércoles, 10 de mayo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Cayoso, 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: Melissa Desvars **Revisado por:** Cassandra Becker

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA MUNICIPAL
Mcal. Estigarribia c/ Curupayty y Pa'i Fariña
Telefax: (0544) 320 011 – 320733
munisjn@hotmail.com

San Juan Nepomuceno, 10 de mayo de 2023

SEÑOR

HUGO TINTEL

DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

PRESENTE

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda en mi carácter de Intendente Municipal de San Juan Nepomuceno, Departamento de Caazapá, con el objeto de anexar al pedido de AUTORIZACION, **Expediente Xilema N° 116.833** las modificaciones correspondientes al legajo presentado para subsanar el inconveniente según solicitud NOTA DGBE N° 321/2023 y al mismo tiempo responder a los aspectos técnicos mencionados que son las siguientes:

1- **Instituciones educativas seleccionadas:** Se aclara que el proyecto de almuerzo escolar fue elaborado de acuerdo a la Planilla N° 13 "Requerimientos del Programa de Alimentación Escolar" que corresponde al Distrito de San Juan Nepomuceno, según orden de prioridad y teniendo en cuenta lo solicitado por la Gobernación de Caazapá.
Se aclara también, que no se salteó ninguna institución educativa, se respetó el orden de prioridad establecido en la planilla N° 13 correspondiente al Distrito de San Juan Nepomuceno, tal es así, que la Escuela Básica N° 942 San Carlos, se encuentra con orden de prioridad N° 17 dentro de la Micro Planificación correspondiente al Municipio de San Juan Nepomuceno, y por otra parte la misma institución se encuentra con orden de prioridad N° 3 dentro de la Micro Planificación de la Gobernación de Caazapá (Donde la institución mencionada va ser beneficiada para el año en curso).
Se anexa ambas copias de Planilla N° 13, año 2023 para corroborar la información:
   - *Micro Planificación solicitada a la Dirección Departamental de Educación de Caazapá rectificada recientemente (Gobernación de Caazapá).*
   - *Micro Planificación correspondiente al Municipio de San Juan Nepomuceno (Municipalidad de San Juan Nepomuceno).*

2- **Planilla de Cálculo de Insumos:** Se remite Planilla de Cálculo de insumos firmada digitalmente de acuerdo a lo solicitado.

3- **Formato del formulario N° 1 del Proyecto de Almuerzo Escolar:** Se remite las modificaciones correspondientes firmadas digitalmente.

Sin otro particular hago propicia la ocasión para presentarle mis saludos y respeto de siempre.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA -

Oscar Deriis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

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

00000001

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
RUC N°80022453-1
Mcal. Estigarribia c/ Curuguaty y Pa'i Fariña
Telefax: 0544-320011-320733
munisjm@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

San Juan Nepomuceno, 11 de abril de 2.023.-

En nombre y representación de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio a todas las escuelas del Distrito y durante todo el año lectivo.-

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar a más Instituciones beneficiarias durante más días, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.-

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ

Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.12 08:06:57 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

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

20000002

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*: CAAZAPA	**Distrito*:** San Juan Nepomuceno
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mcal. Estigarribia c/ Curupayty y Pa'i Fariña.	**N° de Tel*:**0544320733
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Oscar Derlis Molinas Ruiz	
N° de celular: 0981-328447	**N° de celular:** 0981-328447
Dirección de correo electrónico*: munisjn@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	**N° de celular:** 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 17	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 838 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 31 días 2.023 - 65 días 2.024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio 2023 – Febrero 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Setiembre 2.023 – Junio 2.024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 345.507.400 para el 2.023 Gs. 724.451. 000 para el 2.024	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.300	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Lic. María Verónica Avalos D
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @ME

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:07:27 -04'00'

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

0000003

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

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

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
									E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º 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	607005	4402	Esc. Bás N° 4234 San Agustín	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	B° Virgen de Fátima	Urbana	21	15	82	88											FONACIDE
2	607123	998321	Esc. Bás N° 8006 Unión Sanjuanina	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Unión Sanjuanina	Rural	7	13	24	41											FONACIDE
3	607093	11498	Esc. Bás. N° 6153 "Asentamiento 11 de Mayo	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	11 de Mayo	Rural	16	12	34	23											FONACIDE
4	607093	11498	Esc. Bás. N° 6153 "Extensiva Santa Librada I	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Santa Librada	Rural	0	1	21	20											FONACIDE
5	607093	11498	Esc. Bás. N° 6153 "Extensiva Santa Librada II	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Santa Librada	Rural	2	3	16	12											FONACIDE
6	607101	13180	Esc. Bás. N° 6944	Oficial	Caazapá	San Juan	11 de	Rural	4	2	12	5											FONACIDE

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.

			San Juan Bautista			Nepomuceno	Mayo															
7	607092	11208	Esc. Bás. N° 6424 "8 de Diciembre"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Kavaju Kangue	Rural	2	3	27	24										FONACIDE
8	607098	12667	Esc. Bás. N° 6945 "San Antonio"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	11 de Mayo	Rural	2	0	16	17										FONACIDE
9	607110	16097	Esc. Bás. N° 7617 "Virgen María"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Barrero Pyta	Rural	2	2	16	10										FONACIDE
10	607113	16338	Esc. Bás. N° 7618 "Niño Jesus"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	11 de Mayo	Rural	1	1	0	2										FONACIDE
11	607112	16157	Esc. Bás. N° 7619 "San Vicente"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	11 de Mayo	Rural	0	1	3	1										FONACIDE
12	607109	16030	Esc. Bás. N° 7528 Corazon del Pueblo	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	San Juan Nepomuceno	Rural	12	13	33	40										FONACIDE
13	607053	4450	Esc. Bás. N° 10692 "Inmaculada Concepción"	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Potrero Yvate	Rural	0	0	3	5										FONACIDE
14	607085	4490	Esc. Bás. N° 6460 San Lorenzo	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Ñupyahu	Rural	0	0	8	12										FONACIDE
15	607020	4417	Esc. Bás. N° 2189 San Gerardo	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	San Gerardo	Rural	7	8	15	17										FONACIDE
16	607057	4454	Esc. Bás. N° 4246 San Felipe	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	Pindo Potrero	Rural	2	3	12	15										FONACIDE
17	607022	4419	Esc. Bás. N° 4244 San Ramón	Oficial	Caazapá	San Juan Nepomuceno	San Ramón	Rural	2	3	8	16										FONACIDE
							Sub total		**80**	**80**	**330**	**348**										
						Total general			**838**													

Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:07:58 -04'00'

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Bananas	Turrón de mani	Ensalada de Frutas	Dulce de membrillo/ batata	Bananas

SEMANA 2 y SEMANA 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:08:10 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

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

0000006

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

Porción para EDI					
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Bananas	Turrón de maní	Ensalada de Frutas	Dulce de membrillo/ batata	Bananas

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.

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:08:21 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

7. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Cebolla	10 g	9 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo**			
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	**Salsa de pollo**
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Locote	10 g	8 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Aceite	3 ml	3 ml	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada.
	Harina de	40 g	40 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:08:32 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

	maíz			forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto **con fideo**	Zapallo	60 g	32 g	
	Poroto seco	30 g	30 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	25 g	24 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
Rendimiento: 1 porción	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	
Energía: 271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Nivel inicial: 240 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	
	Pechuga de pollo	60g	52g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	20 g	18 g	Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate,
Energía: 257 kcal	Locote	10 g	8 g	luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta
	Arveja	5 g	5 g	cubrir los ingredientes.
	Aceite	5 ml	5 ml	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA ·

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:08:43 -04'00'

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

Lic. María Victoria Benítez
Supervisora
Reg. Prof. N° 3208

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.

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Picadito de pollo			
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Picadito de pollo con puré de papas	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	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.
	Cebolla	15 g	14 g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
Energía: 285 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			**Puré de papas**
	papas	200 g	134 g	Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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.
	Papa	50 ml	50 ml	
	Leche fluida	5 g	5 g	
	Margarina	0,5 g	0,5 g	

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:08:54 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

	Sal yodada Agua potable	c/n	c/n	
Menú 7	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal	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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.

Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:09:04 -04'00'

Lic. Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

Peso por porción: 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 ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción:	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja

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

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

Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Arroz**			**Arroz**
	Arroz	45 g	45 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal 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. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:09:27 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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.

Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 19 g 9 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:09:38 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

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

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

Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y 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.

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:09:49 -04'00'

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

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

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 3	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce. OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ Fecha: 2023.04.26 11:10:02 -04'00' Oscar Derlis Molinas Ruiz Intendente Municipal San Juan Nepomuceno MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA - Lic. Maria [illegible] Reg. Prof. Nº 3200
Menú 5	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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.

Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra/dulce de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento: 1 porción** Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	**Peso Neto**	Preparación
Dulce de membrillo/batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ

Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:10:13 -04'00'

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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.

Lic. María [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3280

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	35,52	31,968	35,52	31,968	134,976	647,8848
Ajo	kg	2,22	2,22	2,22	2,22	8,88	42,624
Almidón de maíz	kg	4,44	0	4,44	0	8,88	42,624
Arroz	kg	57,72	53,28	57,72	53,28	222	1065,6
Arveja en granos	kg	4,44	0	4,44	0	8,88	42,624
Azúcar	kg	8,88	0	8,88	0	17,76	85,248
Banana	kg	337,44	142,08	142,08	275,76	897,36	4307,328
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	26,64	26,64	26,64	26,64	106,56	511,488
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,1776	0	0,1776	0	0,3552	1,70496
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	106,56	106,56	106,56	106,56	426,24	2045,952
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	79,92	93,24	79,92	93,24	346,32	1662,336
Cebollita de hoja	kg	4,44	4,44	4,44	4,44	17,76	85,248
Choclo	kg	8,88	0	8,88	0	17,76	85,248
Clavo de olor	kg	0	0,1776	0	0,1776	0,3552	1,70496
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	26,64	0	26,64	53,28	255,744
Dulce de membrillo	kg	26,64	26,64	26,64	26,64	106,56	511,488
Fideo	kg	13,32	35,52	13,32	35,52	97,68	468,864
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	35,52	35,52	35,52	35,52	142,08	681,984
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	44,4	0	44,4	88,8	426,24
Laurel	kg	0,3552	0,7104	0,3552	0,7104	2,1312	10,22976
Leche entera	l	106,56	44,4	106,56	44,4	301,92	1449,216
Lechuga	kg	0	26,64	0	26,64	53,28	255,744
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	44,4	44,4	44,4	44,4	177,6	852,48
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	52	52	249,6
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0

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

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:10:27 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA

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

0000018

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

Margarina	kg	0	4,44	0	4,44	8,88	42,624
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	44,4	44,4	44,4	16	149,2	716,16
Orégano	kg	0,444	0	0,444	0	0,888	4,2624
Papa	kg	177,6	177,6	177,6	177,6	710,4	3409,92
Pechuga de pollo	kg	106,56	106,56	106,56	106,56	426,24	2045,952
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	4,44	0	4,44	8,88	42,624
Pepino	kg	35,52	35,52	35,52	35,52	142,08	681,984
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	53,28	53,28	53,28	0	159,84	767,232
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	26,64	26,64	26,64	26,64	106,56	511,488
Queso	kg	35,52	39,96	35,52	39,96	150,96	724,608
Repollo	kg	53,28	26,64	53,28	26,64	159,84	767,232
Remolacha	kg	71,04	62,16	71,04	62,16	266,4	1278,72
Sal yodada	kg	4,884	5,772	4,884	5,772	21,312	102,2976
Tomate	kg	288,6	315,24	288,6	315,24	1207,68	5796,864
Zanahoria	kg	97,68	124,32	97,68	124,32	444	2131,2
Zapallo/calabaza	kg	106,56	53,28	106,56	53,28	319,68	1534,464

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución 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.

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:10:39 -04'00'
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

0000019

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

9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

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

10.2 Almacenamiento.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

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

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

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

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

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5 Distribución

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

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Firmado digitalmente por OSCAR DERLIS MOLINAS RUIZ
Fecha: 2023.04.26 11:11:05 -04'00'

Firma del Intendente
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

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.