Asunción, 22 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 33/2023

Señor
Cesar González Brítez, Intendente
Municipalidad de Boquerón
Departamento de Boquerón

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Boquerón , sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 257.436 de fecha 18 de septiembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 22/2023*** 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

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Robert Gayoso

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

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

MEMORÁNDUM DAE N° 39/2023

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

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

Fecha : **22** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 257.436/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 33/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 22/2023**, por el cual se remite la modificación al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN**, en fecha 18 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°:
Recibido por:
Fecha: 22/09/23 Hora: 9:30

Elaborado por: Ramona Aguilar **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°33/2023

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

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

FECHA : 22 de setiembre de 2023

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 257.436 de fecha 18 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°22/2023** referente a la MODIFICACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2023-2024 presentado por la Municipalidad de Boquerón según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: –
Recibido por: Ramona Aguilar
Fecha: 22/09/23 Hora: 09:15

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Claudia Benítez

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

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

www.mec.gov.py

@MECpy MEC Digital

DICTAMEN TÉCNICO N°22/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 257.436
de fecha 18 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. César González Brítez**, Intendente de la Municipalidad de Boquerón, departamento de Boquerón, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 890/2023 en fecha 11 de setiembre de 2023, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°890/2023 de fecha 11 de setiembre de 2023.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
1	119	2023	68	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	136		

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°890/2023 de fecha 11 de setiembre de 2023.

2. Consideraciones técnicas

2.1 **La modificación solicitada hace referencia al** cambio de la institución educativa y aumento de la cantidad de estudiantes a ser beneficiados con el servicio de almuerzo escolar, además la disminución de los días de provisión para los años 2023 y 2024 (de 204 días a 139 días)

2.2 **La Municipalidad de Boquerón** presenta formulario N°1 para el servicio de almuerzo escolar, en el cual cambió la Esc. Bás N° 1156 San José por la Esc. Bás. N° 1159

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

José Asunción Flores, ya que la primera está siendo beneficiada con la provisión de almuerzo escolar por la Gobernación en la actualidad.

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)	
1	173	2023	46	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	93		

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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

de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: jueves, 21 de setiembre de 2023

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN
DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN
Creado por Ley N° 6688/2021
Compromiso, Gestión y Transparencia.

MBNN 122/2023.-

Boquerón, 18 de septiembre de 2023

Señor
Robert Gayoso – Director General.
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias
Asunción, Paraguay
Presente.

En representación de la Municipalidad de la Ciudad de BOQUERON, me dirijo con el objetivo de informar la intensión de cambio de la escuela beneficiada y asignado en la NOTA DE AUTORIZACION DEL MEC DGBE N° 890/2023 de fecha 11/09/2023;

Datos de la institución a ser cambiada en el proyecto (en rojo)

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	1601816	10344	Esc. Básica N° 1158 San José	Oficial	Boquerón	Boquerón	San José Estero	Rural	12	4	56	47									FF 30
								Sub total	16		103										
								Total general	119												

CEL.: 0982-551538
E-mail: uoc@mboqueron.gov.py
Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres

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

Folio 1/22

Datos de la nueva institución en el proyecto (en verde)

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	1658011	10082	Esc. Bás. N° 1139 José Asunción Flores	Oficial	Boquerón	Boquerón	Campo Alegre	Rural	39	30	53	51									FF 30
								Sub total	69		104										
								Total general	173												

Todo esto, para el proceso de LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA N° 01/2023 CON ID N° 427301 - PARA ELABORACION DE ALMUERZO ESCOLAR, MODALIDAD ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO EN LAS ESCUELAS) – CONTRATO ABIERTO - PLURIANUAL 2023 – 2024.-

En ese contexto, la intensión de modificación de la escuela beneficiada para este proyecto es que se tiene información relacionada a que la Escuela Básica N° 1156 – San José es beneficiada con un proceso de la Gobernación de Boquerón y por ello necesitamos una nueva institución para ser beneficiada conforme a diligencia administrativa se está realizando para la debida ejecución presupuestaria, todo con los fines legales pertinentes y teniendo en cuenta;

Ley orgánica N° 3966/2010 – Art° 5 - Las municipalidades y su autonomía.

Las municipalidades son los órganos de gobierno local con personería jurídica que, dentro de su competencia, tienen autonomía política, administrativa y normativa, así como autarquía en la recaudación e inversión de sus recursos, de conformidad al Artículo 166 de la Constitución Nacional.

CEL.: 0982-551538

E-mail: uoc@mboqueron.gov.py

Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres

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

Folio 2/22

Constitución Nacional - Artículo 166 - DE LA AUTONOMIA

Las municipalidades son los órganos de gobierno local con personería jurídica que, dentro de su competencia, tienen autonomía política, administrativa y normativa, así como autarquía en la recaudación e inversión de sus recursos.

Como así también, manifiesto mi colaboración e instando la tramitación para la aclaración si hubiese lugar y dejar precedente del mismo conforme debe primar el interés general sobre el particular y el deber de colaborar para desligar tal situación, considerando los motivos de los inicios de este proceso:

CONSTITUCION NACIONAL - Artículo 128 - DE LA PRIMACIA DEL INTERES GENERAL Y DEL DEBER DE COLABORAR

En ningún caso el interés de los particulares primará sobre el interés general, todos los habitantes deben colaborar en pien del país, prestando los servicios y desempeñando las funciones definidas como carga pública, que determinen esta Constitución y la ley.

CONSTITUCION NACIONAL - Artículo 75 - DE LA RESPONSABILIDAD EDUCATIVA

La educación es responsabilidad de la sociedad y recae en particular en la familia, en el Municipio y en el Estado.

El Estado promoverá programas de complemento nutricional y suministro de útiles escolares para los alumnos de escasos recursos.

Ley Nº 1680/2000 - CODIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA - Artículo 3°.- DEL PRINCIPIO DEL INTERES SUPERIOR.

Toda medida que se adopte respecto al niño o adolescente, estará fundada en su interés superior. Este principio estará dirigido a asegurar el desarrollo integral del niño o adolescente, así como el ejercicio y disfrute pleno de sus derechos y garantías.

Para determinar el interés superior o prevaleciente se respetarán sus vínculos familiares, su educación y su origen étnico, religioso, cultural y lingüístico. Se atenderá además la opinión de mismo, el equilibrio entre sus derechos y deberes, así como su condición de persona en desarrollo.

CEL.: 0982-551538
E-mail: uoc@mboqueron.gov.py
Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres

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

Folio 3/22

Y recordar que los documentos respaldatorios que forman parte integral del procedimiento deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad en cuanto a su interpretación debe primar el principio de buena fe, considerando el inicio hasta la etapa final. Todo esto verificado en los Art° 356, 357, 372, 708 y 715 del código civil Paraguayo – Ley N° 1183/1985, teniendo en cuenta que la Ley N° 2051/2003 - Art° 8, así en forma supletoria lo autoriza.-
Los procesos de interés general suelen ser importantes de priorizar debido a su impacto en la sociedad. Estos procesos pueden incluir temas como la educación, la salud, la infraestructura, el medio ambiente, la justicia, entre otros.

La priorización de los procesos de interés general se basa en la premisa de que estos temas son fundamentales para el bienestar y desarrollo de la comunidad en su conjunto. Al darles prioridad, se busca garantizar que se destinen los recursos y la atención necesaria para abordarlos de manera efectiva.
Algunas razones para priorizar los procesos de interés general son:

1. Beneficio para la sociedad: Estos procesos tienen un impacto directo en la calidad de vida de las personas y en el desarrollo de la sociedad en general. Al priorizarlos, se busca mejorar la educación, la salud, la infraestructura, entre otros aspectos fundamentales para el bienestar colectivo.

2. Responsabilidad del gobierno: Los gobiernos y las instituciones públicas tienen la responsabilidad de atender las necesidades de la sociedad en su conjunto. Priorizar los procesos de interés general refleja el compromiso de las autoridades para abordar los problemas y desafíos que afectan a la comunidad.

3. Equidad y justicia social: Al priorizar los procesos de interés general, se busca promover la equidad y la justicia social, asegurando que todos los miembros de la sociedad tengan acceso a servicios y oportunidades básicas.

CEL.: 0982-551538
E-mail: uoc@mboqueron.gov.py
Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 4/22

Sin embargo, es importante tener en cuenta que la priorización de los procesos de interés general no implica descuidar otros aspectos importantes. Es necesario encontrar un equilibrio y considerar también las necesidades individuales y particulares de diferentes grupos y sectores de la sociedad.

En resumen, los procesos de interés general suelen ser buenos de priorizar debido a su impacto en la sociedad y el bienestar colectivo. Sin embargo, es importante encontrar un equilibrio y considerar también otras necesidades y prioridades específicas.

Sin otro particular, y esperando sean acercado los datos necesarios para el debido cambio ante el MEC y la Junta Municipal, le saludo muy atentamente.

Abog. Derlis Bogado Bobadilla.
Secretario General.

César I. González Britez
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 5/22

Informe técnico.

Ref: almuerzo escolar

Municipalidad de Boquerón

Agosto, 2023.

Luego de realizar consultas e indagar sobre las condiciones dadas para la provision de alimentos correspondientes al Almuerzo Escolar en el Distrito de Boqueron, el cual debe ser cubierto por la municipalidad del distrito se concluye cuanto sigue:

1. Provisión de ensaladas de vegetales crudos, carne de pollo: las condiciones locales de infraestructura no permiten aun proveer de insumos para ensaladas que se listan en el recetario. El volumen a almacenar para el periodo de tiempo es alto y no se cuenta con energía eléctrica continua y equipos de refrigeración de gran capacidad. Las frutas y vegetales se echan a perder y muchas veces ya no llegan en condiciones y si lo hacen no permanecen de tal forma por la falta de medios de conservación
2. Las entregas semanales: Actualmente no son una alternativa ya que las distancias son bastantes amplias, lo que encarece el precio del transporte cuando los intervalos de entrega son de corto tiempo. Asi también la cultura de la mayoría de la población beneficiada (indígena) no incluye en su menú diario ensaladas de vegetales crudos por lo cual todavía se debe trabajar un componente de educación nutricional para incorporar paulatinamente estas preparaciones.
3. La capacidad de producción a nivel local: Es mínima y no existen familias registradas en el RENAF por lo cual las compras a nivel local de agricultura familiar para entrega diaria se dificultan.

Lic. Martha Patricia Benitez Penayo

Nutricionista

Lic. Martha Patricia Benitez P.
Nutricionista - Reg. 1641

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

Folio 6/22

CONSTANCIA DE PREVISIÓN PLURIANUAL

Por la presente, certificamos que el rubro 848 30 003 Transferencia para Alimentación Escolar y Control Sanitario, previsto para la compra de Almuerzo Escolar, contará con la disponibilidad presupuestaria y financiera, para el ejercicio fiscal 2.023 y 2.024, como sigue:

Ejercicio Fiscal 2023	Ejercicio Fiscal 2024
130.000.000.-	260.000.000.-
Ciento treinta millones	Doscientos sesenta millones

Se expide la presente constancia para lo que hubiere lugar, a los treinta y un días del mes de agosto del año dos mil veintitrés.

Lic. Lourdes Rojas
Dir. De Adm. y Finanzas

Cesar I. González Brítez
Intendente Municipal

TEL.: 0493-240248 / 0982-551538
E-mail: munideboqueron@gmail.com
info@mboqueron.gov.py
Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres

Folio 7/22

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN
Creado por Ley Nº 6688/2021
Compromiso, Gestión y Transparencia.

DECRETO Nº 7050/2023 **ANEXO B-02-04**

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA (CDP)

CDP Nº 10/2023

Nº PAC 427301
AÑO: 2023

FECHA DE EMISION:
DESCRIPCION: ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA ALMUERZO ESCOLAR
MODALIDAD: CONCURSO DE OFERTAS
ENTIDAD MUNICIPALIDAD DE BOQUERON

LINEA PRESUPUESTARIA									1	2	3	4	5	6	7 = (5+6)	8 = 2 - (3+4+7)
CLASE	PRG.	PROY.	ACTIV.	U. Res	S.O.G.	F.F.	O.F.	Dpto.	Presupuesto Vigente 2023	Plan Financiero Vigente 2023	Compromisos	Modif. Presup.	Certificación Actual	Certificaciones Anteriores	Certificación (Actual + Anteriores)	Saldo del Plan Financiero Disponible
2	3	1	1	-	848	30	3	16	466.448.609	466.448.609	-	-	130.000.000	-	130.000.000	336.448.609
					TOTAL				466.448.609	466.448.609	-	-	130.000.000	-	130.000.000	336.448.609

Abog. Derlis Bogado B.
Secretario General
Municipalidad de Boquerón
ORGANO CONTROL INTERNO

Lic. Lourdes B. Rojas
Director de Administración y Finanzas
Municipalidad de Boquerón
RESPONSABLE UAF's

César I. González Britez
Intendente Municipal
Municipalidad de Boquerón
RESPONSABLE DE PRESUPUESTO

Folio 8/22

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*: BOQUERON	**Distrito*:** BOQUERON
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Neuland - Av. 1 de Febrero c/ Talleres	**N° de Tel*:** 0493240248 - 0982551538
Nombre del Gobernador/ Intendente*: CÉSAR GONZALEZ BRITEZ	
N° de teléfono de línea baja*: 0493240248	**N° de celular:** 0985909850
Dirección de correo electrónico*: uoc@mboqueron.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Martha Patricia Benítez Penayo	
N° de Registro Profesional*: 2.972	**N° de celular:** 0972 566 565
Dirección de correo electrónico*: mppenayo@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 173 (ciento setenta y tres)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 46 días del año 2023 y 93 días del 2024.-	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2023*: Setiembre 2023 Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024*: Marzo 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Noviembre 2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*:** junio 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 130.000.000 – año 2023. 260.000.000. – año 2024.	
Precio referencial por plato*: 16.000.-	
% 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 democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2972

Folio 9/22

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas.

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	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	1658011	10082	Esc. Bás. N° 1159 José Asunción Flores	Oficial	Boquerón	Boquerón	Campo Alegre	Rural	39	30	53	51									FF 30
								Sub total	69		104										
								Total general	173												

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2072

Folio 10/22

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	NA

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 y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Ciclico

SEMANA 1 y 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori blanco	Salsa de legumbres con arroz quesú	Picadito de carne con puré de papa	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne
Porción Nivel Inicial	200 g	200 g	70 g de picadito + 110 g puré	240 g	200 g
Porción Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	300 g	100 g de picadito + 110 g puré	350 g	300 g
Ensalada	-	-	-	-	-
Postre	Crema	Naranja	2 Bananas	Mandarina	2 Bananas

SEMANA 2 y 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Jopara	Revuelto de mandioca	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne
Porción Nivel Inicial	240 g	170 gramos	70 g de salsa + 170 g de polenta	200 g	70 g de salsa + 80 g de fideo
Porción Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	250 granos	100 g salsa + 250 g de polenta	300 g	100 g salsa + 120 g de fideo
Ensalada		-	-	-	-

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. [illegible] Nutricionista - Reg. 2972

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 11/22

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

Postre	Naranja	Turrón de mani	2 Bananas	Mandarina	2 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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori blanco Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 50ml 40 g 25 g 20 g 15g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 50ml 40 g 24 g 16 g 15g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. - Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Martha Patricia Benitez P.
Nutricionista - Reg. 2972

Folio 12/22

Energía: 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Ele. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2677

Folio 13/22

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

				con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación*: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopara	Zapallo Tomate	60 g 40 g	32 g 39 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2972

Folio 14/22

Rendimiento: 1 porción Energía: 264 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. - *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. - **50 g de huevo corresponde a 1 unidad*
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna	 70 g 60 g	 69 g 52 g	Salsa de carne

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2072

Folio 15/22

Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 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	 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, 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 líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz 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 Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación*: si utiliza la legumbre seca deberá ser

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. Mariza Patricia Benítez P
Nutricionista - Reg. 2072

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 16/22

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Tallarín 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 tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento :1 porción Energía : Peso por porción:	NO APLICA			

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595 21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Lic. María Patricia Benítez F.
Nutricionista - Reg. 2072

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * PARAGUAY * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 17/22

Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	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.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595 21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Folio 18/22

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de mani Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

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

Folio 19/22

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	1
Nº de comensales:	173
N° de meses del proyecto:	6,95

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	3,979	3,114	3,979	3,979	15,051	104,6045
Ajo	kg	0,4325	0,346	0,4325	0,4325	1,6435	11,42233
Almidón de maiz	kg	0,865	0	0,865	0	1,73	12,0235
Arroz	kg	14,705	2,595	14,705	2,595	34,6	240,47
Azúcar	kg	1,73	0	1,73	0	3,46	24,047
Banana	kg	76,12	76,12	76,12	76,12	304,48	2116,136
Barrita de maní	kg	0	5,19	0	5,19	10,38	72,141
Canela	kg	0,0346	0	0,0346	0	0,0692	0,48094
Carne vacuna magra *	kg	20,76	10,38	20,76	20,76	72,66	504,987
Cebolla de cabeza	kg	11,245	12,11	11,245	14,705	49,305	342,6698
Cebollita de hoja	kg	0	0,865	0	0,865	1,73	12,0235
Fideo	kg	2,595	0	2,595	6,92	12,11	84,1645
Harina de maíz	kg	6,92	6,92	6,92	6,92	27,68	192,376
Huevo	kg	0	8,65	0	8,65	17,3	120,235
Laurel	kg	0,1384	0,0346	0,1384	0,0692	0,3806	2,64517
Leche entera	l	29,41	0	29,41	0	58,82	408,799
Lentejas	kg	1,73	0	1,73	0	3,46	24,047
Locote	kg	6,92	6,92	6,92	8,65	29,41	204,3995
Locro	kg	0	5,19	0	5,19	10,38	72,141
Mandarina	kg	27,68	27,68	27,68	27,68	110,72	769,504
Mandioca	kg	0	34,6	0	34,6	69,2	480,94
Margarina	kg	0,865	0	0,865	0	1,73	12,0235
Naranja	kg	31,14	31,14	31,14	31,14	124,56	865,692
Orégano	kg	0,0865	0	0,0865	0	0,173	1,20235
Papa	kg	34,6	0	34,6	0	69,2	480,94
Perejil	kg	0,865	0,865	0,865	0,865	3,46	24,047

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

Folio 20/22

Poroto	kg	8,65	7,785	8,65	7,785	32,87	228,4465
Queso	kg	6,92	11,245	6,92	11,245	36,33	252,4935
Sal yodada	kg	0,6055	0,4325	0,6055	0,6055	2,249	15,63055
Tomate	kg	43,25	23,355	43,25	35,465	145,32	1009,974
Zanahoria	kg	10,38	3,46	10,38	6,92	31,14	216,423
Zapallo	kg	10,38	20,76	10,38	20,76	62,28	432,846

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Dirección de Educación de la Municipalidad de Boquerón se encargará de las visitas a las Instituciones Educativas para el relevamiento de datos específicos en los establecimientos para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Dicho monitoreo se realizará una vez al mes, en base a un cronograma de visitas, por las distancias de una Institución a otra. Se realizará informes sobre la situación detectada de esta manera mejorar donde haga falta. -
9.2. Plan de capacitaciones	El plan de capacitaciones sobre los manejos y elaboración de los alimentos (menú), estará a cargo de la INAN – MSP y BS, buenas prácticas y manipulación de alimentos – BMP elaboración y distribución del menú cíclico, el mismo se realizará antes de iniciar la ejecución del proyecto.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	A través de medios de comunicación, página web, redes sociales de la Municipalidad de Boquerón a toda la comunidad educativa y ciudadanía en general durante el proceso de ejecución del Proyecto. -

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada.

ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS **(cocinando en las escuelas)**

MECANISMO DE RECEPCIÓN:

La empresa entregará de manera equitativa y ordenada dentro del horario establecido de 07:00 a 11:30 y de 14:00 a 17:00 horas, cada 15 días, a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se tendrá en cuenta las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando la protección de los mismos.
Selección de materia prima, teniendo en cuenta la norma de calidad e inocuidad, eliminando las que no cumplen con las normativas vigentes, de todos los productos, considerando las Especificaciones es Técnicas del Pliego de Bases y Condiciones. En la Instituciones Educativas la recepción y verificación de los productos estarán a cargo de cada Director/a.-

MECANISMO DE ALMACENAMIENTO:

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá - Edificio Beckelmann
Tel: (595.21) 454-220
Asunción – Paraguay

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

Folio 21|22

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 cada 15 días. Para ello cada institución debe ser equipada por la empresa con equipos de refrigeración y estantes en donde se puedan ordenar y conservar los productos adecuadamente.

MECANISMO DE HIGIENE:

La empresa adjudicada es el responsable de la preparación y distribución de los alimentos en las instituciones educativas, así también de la limpieza en todos los ámbitos, los residuos son separados según el tipo de basuras correspondientes, atendiendo la cultura de cada comunidad.

PRE ELABORACION Y ELABORACION:

En todo momento está activo el protocolo de elaboración de platos, técnicas de cocción, menú según el calendario del proyecto que provee la Municipalidad, la forma de preparación, los ingredientes a tener en cuenta y la cantidad de las mismas. En el Plan de capacitación se tendrá en cuenta un encargado de cocina y un auxiliar de cocida a fin de garantizar la efectividad en el momento de implementación.

El horario de elaboración será a partir de las 08:00 horas.

Los electrodomésticos, implementos y/o utensilios de cocinas varios a ser utilizados serán proveídos por la empresa adjudicada.

MECANISMO DE DISTRIBUCIÓN:

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11: 00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para las ensaladas. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos, desde la higiene del lugar de pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizado la calidad del producto final en cuanto a la higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe proveer todo lo relacionado, para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de proveer los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Aclaración: **Cesar González Britez**
Sello de la institución

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2[illegible]

Firma del/la Nutricionista
Aclaración: Martha Benítez

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

Folio 22/22