Asunción, 11 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 890/2023

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° 240.719 de fecha 04 de septiembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 468/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

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

MEMORÁNDUM DAE N°877/2023

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

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

Fecha : **11** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 240.719/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°680/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°474/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN,** de fecha 04 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 240.719/23
Recibido por: Iara
Fecha: 11/09/23 Hora: 10:26

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°680/2023

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

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

FECHA : 07 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°240.719 de fecha 04 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°474/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Boquerón a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 240.719
Recibido por: Elma
Fecha: 09-23 Hora: 09:00

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°474/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 240.719
de fecha 04 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Cesar González Brítez,** Intendente de la Municipalidad de Boquerón del departamento de Boquerón, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 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	✓	

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

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

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

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	✓	
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	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo 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.

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
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 18 (veintisiete); 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.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
01	119	2023	68	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	136		

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.

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: jueves, 07 de setiembre de 2023

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

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

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Claudia Benítez

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

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

MBNN° 110/2023

Boquerón, 31 de agosto de 2023

Señor
Hugo Tintel Romero – Director General.
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias.

Presente;

De nuestra mayor consideración, nos dirigimos a Usted como representante de la Municipalidad de Boquerón, a los efectos de saludarle y al mismo tiempo remitir el Proyecto "Provisión de Almuerzo Escolar del Distrito de Boquerón – Plurianual 2023 – 2024; remitimos el Formulario N° 01, con los ajustes realizados; solicitando la aprobación de la misma, en base a estudios técnicos y consideraciones de los criterios establecidos en las reglamentaciones legales vigentes.

Que, así mismo, desde ya, nos comprometemos a la provisión de almuerzo por más días, en el hipotético caso de contar con más disponibilidad presupuestaria para la misma.

Cabe mencionar que, una dieta equilibrada estimula la mente y el cuerpo de los estudiantes para garantizar que asistan a clases preparados para aprender, es fundamental que los estudiantes tengan acceso a alimentos saludables, constante y equilibrada, todo esto es propósito institucional de la Municipalidad de Boquerón.

Sin otro motivo en particular, y esperando una acogida favorable a lo peticionado, nos despedimos de usted, deseándole éxitos en sus funciones.

Atentamente.

Abog. Derlis Bogado Bobadilla.
Secretario General.

Cesar González Brítez.
Intendente Municipal.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 240.719
Recibido por: Araceli Olmedo
Fecha: 04/09/2023 Hora: 14:02

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

00000001

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 Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2971

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

000002

CONSTANCIA DE PREVISIÓN PLURIANUAL

Por la presente, certificamos que el rubro 348 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.

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON Dirección de Adm.

Lic. Lourdes Rojas
Dir. De Adm. y Finanzas

Cesar I. González Brítez
Intendente Municipal

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

0000003

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

DECRETO N° 7050/2023 **ANEXO B-02-04**

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA (CDP)

CDP N° 10/2023

N° 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
Directora de Administración y Finanzas
Municipalidad de Boquerón
RESPONSABLE UAF's

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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	
Nº 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*: 119 (ciento diecinueve)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 68 días del año 2023 y 136 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*:** Setiembre 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.

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

000005

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	1601014	10044	Esc. Básica Nº 1156 San José	Oficial	Boquerón	Boquerón	San José Esteros	Rural	12	4	56	47									FF 30
								Sub total	16		103										
								Total general	119												

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN

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

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	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 Cíclico

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. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2972

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

0000007

Postre	Naranja	Turrón de maní	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:** <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 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.

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000008

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Unidad de Gestión de PAE

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

				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.

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Unidad de Gestión de PAE

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

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**

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN INTENDENCIA

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

0004011

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:** 356 kcal **Peso por porción:** <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar</u> 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:** <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 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. <u>*Observación*</u>: si utiliza la legumbre seca deberá ser

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.

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000012

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

				remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad escolar</u> 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. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2972

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN INTENDENCIA

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

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

Lic. Martha Patricia Benítez
Nutricionista - Reg. 2072

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Unidad de Gestión de PAE

0000314

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal	Naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **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.

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	1
Nº de comensales:	119
N° de meses del proyecto:	10,2

		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	2,737	2,142	2,737	2,737	10,353	105,6006
Ajo	kg	0,2975	0,238	0,2975	0,2975	1,1305	11,5311
Almidón de maíz	kg	0,595	0	0,595	0	1,19	12,138
Arroz	kg	10,115	1,785	10,115	1,785	23,8	242,76
Azúcar	kg	1,19	0	1,19	0	2,38	24,276
Banana	kg	52,36	52,36	52,36	52,36	209,44	2136,288
Barrita de maní	kg	0	3,57	0	3,57	7,14	72,828
Canela	kg	0,0238	0	0,0238	0	0,0476	0,48552
Carne vacuna magra *	kg	14,28	7,14	14,28	14,28	49,98	509,796
Cebolla de cabeza	kg	7,735	8,33	7,735	10,115	33,915	345,933
Cebollita de hoja	kg	0	0,595	0	0,595	1,19	12,138
Fideo	kg	1,785	0	1,785	4,76	8,33	84,966
Harina de maíz	kg	4,76	4,76	4,76	4,76	19,04	194,208
Huevo	kg	0	5,95	0	5,95	11,9	121,38
Laurel	kg	0,0952	0,0238	0,0952	0,0476	0,2618	2,67036
Leche entera	l	20,23	0	20,23	0	40,46	412,692
Lentejas	kg	1,19	0	1,19	0	2,38	24,276
Locote	kg	4,76	4,76	4,76	5,95	20,23	206,346
Locro	kg	0	3,57	0	3,57	7,14	72,828
Mandarina	kg	19,04	19,04	19,04	19,04	76,16	776,832
Mandioca	kg	0	23,8	0	23,8	47,6	485,52
Margarina	kg	0,595	0	0,595	0	1,19	12,138
Naranja	kg	21,42	21,42	21,42	21,42	85,68	873,936
Orégano	kg	0,0595	0	0,0595	0	0,119	1,2138
Papa	kg	23,8	0	23,8	0	47,6	485,52

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.

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

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Área de Gestión de PAE

000016

Perejil	kg	0,595	0,595	0,595	0,595	2,38	24,276
Poroto	kg	5,95	5,355	5,95	5,355	22,61	230,622
Queso	kg	4,76	7,735	4,76	7,735	24,99	254,898
Sal yodada	kg	0,4165	0,2975	0,4165	0,4165	1,547	15,7794
Tomate	kg	29,75	16,065	29,75	24,395	99,96	1019,592
Zanahoria	kg	7,14	2,38	7,14	4,76	21,42	218,484
Zapallo	kg	7,14	14,28	7,14	14,28	42,84	436,968

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:

Lic. Martha Patricia Benítez P.
Nutricionista - Reg. 2872

MUNICIPALIDAD DE BOQUERON DPTO. DE BOQUERON INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000017

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

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 a12:00 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 Brítez**
Sello de la institución

Lic. Martha Patricia Benitez
Nutricionista - Reg. 2972
Firma del/la Nutricionista
Aclaración: Martha Benitez

MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN DPTO. DE BOQUERÓN 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.

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

0000016