Asunción, 12 de mayo de 2021.

Nota DGBE N° 86 /2021

Señor
Ruben Dario González, Intendente
Municipalidad de Yby Pyta
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yby Pyta, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, según Expediente Xilema N.º 104.568 de fecha 12 de mayo de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 110/2021 en cuatro (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

MEMORÁNDUM DAE N° 119/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE YBY PYTA – CANINDEYÚ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 110/2021.

Fecha : 12 de mayo de 2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 110/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Yby Pytá expediente xilema N° 104.568 de fecha 12 de mayo de 2021.

Atentamente.

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 72 /2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YBY PYTA - DEPARTAMENTO DE CANINDEYÙ.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 110/2021.

Fecha : 12 de mayo de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el siguiente documento, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 110/2021, referente a la "**AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**", presentado por la Municipalidad de Yby Pyta, Departamento de Canindeyú, según expediente xilema N° 104.568 de fecha 12 de mayo del 2021.

Atentamente.

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 110/2021

1. *Antecedentes*

El Sr. **Carlos Riveros**, Intendente de la Municipalidad de Yby Pyta, departamento de Canindeyú presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema N° 104.568, de fecha 12 mayo de 2020.

2. *Consideraciones técnicas*

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

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

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

Lic. F. [illegible]
Técnica
Direc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.227

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

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

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 21 (Veintiuno), y teniendo en cuenta la **Ley N° 5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
07	440	2021	45	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro nº 653

Lic. Selva Montanía
Técnica
Direc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.257

procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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 mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°:2.287
Fecha: 12/05/2021.

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

MUNICIPALIDAD DE YBY PYTA
RUC: 80082103-3

Yby Pyta, 12 de mayo de 2021

Señor

Hugo Tintel Romero, Director General Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias

Presente:

La Municipalidad de Yby Pyta se dirige a Usted, y por su intermedio a quien corresponda a efectos de solicitarle la autorización para la distribución del almuerzo escolar para el ejercicio fiscal 2021, a ser financiada con los recursos del FONACIDE.

Se remite adjunto el proyecto de alimentación escolar

Sin otro particular nos despedimos,

Atentamente

Secretario General
CELSO BAEZ SEGOVIA

Intendente Municipal
RUBEN DARIO GONZALEZ C.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 104.568
Recibido por: Miguela Benegas
Fecha: 12/05/2021 Hora: 09:31

1/21

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Canindeyu	Distrito*: Yby Pyta
Dirección del local de la Municipalidad*: Yby Pyta II	N° de Tel*:
Nombre del Intendente*: Rubén Darío González	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: uoc.ybypyta@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Elena Ríos	
N° de Registro Profesional*: 4018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7(Siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 440 (Cuatrocientos cuarenta)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 45 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Mayo 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*:300.000.000 GS (Trescientos millones de guaraníes)	
Precio referencial por plato*:15000gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

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

Folio 1

ión: 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

Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
				E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
										Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
				H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
04059	9549	Esc. Bás. Nº 5805 Yryapu	Yryapu	10	9	30	27											
02027	9369	Esc. Bás. Nº 5771 Prof. Ramon I. Cardozo	Britez Cue	4	6	20	17											
02025	9367	Esc. Bás. Nº 3846 Claudelino Gonzalez	Britez Cue	5	7	35	26											
04022	9626	Esc. Bás. Nº 5734 16 de Agosto	Yby Pyta 2	8	7	32	19											
04021	9625	Esc. Bás. Nº 5735 San Pablo	Yby Pyta 2	9	9	28	28											
04061	9403	Esc. Bás. Nº 5779 Moises Santiago Bertoni		4	7	33	24											

Lic. Elena Díaz
Nutricionista
Reg. 4019

MUNICIPALIDAD DE YBY PYTA
Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 59

ión: 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 p
sociedad.

3/21

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

02024	9366	Esc. Bás. Nº 3257 Emiliano R. Fernandez		1	3	18	14											
			Sub total		89		351											
			Total general			440												

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE ABAI PTA. Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

4/21

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

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

6. Menú Cíclico

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

SEMANA 2 y SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Cantidad por ración en	Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación (Banana)

Lic. Cecilia Nutricionista Reg. 4018

MUNICIPALIDAD DE ITAY PYTA

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

10/10

5/21

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

OBSERVACION: El menú ciclico 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 ciclico, 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**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.
	Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Polenta. Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate	60 g	42 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

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 Ybypyta
Intendencia
Rubén Darío González
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de PAE
República del Paraguay

Folio 5
6/21

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: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	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	59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 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 remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
reg. ante

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.

Rubén Darío González
Intendente Municipal

Folio 6

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro 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	42 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 pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4016

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo.

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.

Rubén Darío González
Intendente Municipal

Folio 7

8/21

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

			c/n	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo	Salsa de pollo	70 g 60 g	69 g 42 g	Salsa de pollo:

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.

Rubén Darío González
Intendente Municipal

Folio 8

9/21

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

con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. 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

Lic. Elena Riera
Nutricionista
Reg. 4918

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.

Rubén Darío González
Intendente Municipal

Folio 9

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

				apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 401

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.

Rubén Darío González
Intendente Municipal

Folio 10

11/21

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

Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensalada 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 16 g 9 g 3 ml	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los

Municipalidad de Yby Yau Intendencia
Rubén Darío González
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 11

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

49 kcal Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Gisela Ríos Nutricionista Reg. 4018
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/u	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/u	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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 VILLA ... Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 12

13/21

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

Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4016
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

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 ITA PYTA
Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 13

14/21.

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

Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/u c/u	120 ml 10 g 5 g c/u c/u	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.

Postre 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción(2 unidades) Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Cecilia Ríos
Nutricionista
Reg. 1016

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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 ABAPÍTA - Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 14

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Año:	2021
Institucion Educativa:	7
Nº de comensales:	440
N° de meses del proyecto:	2,2

		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	17,6	18,48	17,6	17,6	71,28	142,6
Ajo	kg	0,748	0,88	1,1	1,1	3,828	8,422
Almidón de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	11	24,2	4,4	4,4	44	96,8
Arveja en granos	kg	0	2,2	0	4,4	6,6	14,52
Azúcar	kg	6,6	6,6	2,2	6,6	22	48,4
Banana	kg	193,6	96,8	193,6	193,6	677,6	1491
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,176	0,176	0,088	0,176	0,616	1,232
Carne vacuna magra *	kg	79,2	52,8	88	26,4	246,4	542,1
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	48,4	48,4	41,8	37,4	176	387,2
Cebollita de hoja	kg	0	2,2	0	4,4	6,6	14,52
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	17,6	13,2	24,2	6,6	61,6	135,5
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	17,6	2,2	35,2	0	55	121
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0

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

MUNICIPALIDAD DE YATY PTA. Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 15
16/21

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

Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,264	0,088	0,264	0,088	0,704	1,549
Leche entera	l	118,8	96,8	44	74,8	334,4	735,7
Lechuga	kg	26,4	39,6	39,6	13,2	118,8	261,4
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	22	22	17,6	17,6	79,2	174,2
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	88	88	88	88	352	774,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	2,2	0	0	2,2	4,4	8,8
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	79,2	158,4	79,2	158,4	475,2	1045
Orégano	kg	0	0	0,088	0	0.088	0,194
Papa	kg	88	88	0	264	440	968
Pechuga de pollo	kg	26,4	26,4	26,4	79,2	158,4	348,5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,2	0	0	2,2	4,4	9,68
Pepino	kg	0	8,8	0	0	8,8	19,36
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	13,2	26,4	13,2	13,2	66	145,2
Queso	kg	11	13,2	11	6,6	41,8	91,96
Repollo	kg	13,2	13,2	13,2	13,2	52,8	116,2
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	2,2	0,88	0,44	1,76	5,28	11,62
Tomate	kg	165	127,6	149,6	105,6	547,8	1205
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	52,8	70,4	57,2	52,8	233,2	513
Zapallo	kg	26,4	52,8	52,8	26,4	158,4	348,5

Lic. Gloria Ríos
Nutricionista
Reg. 2018

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 YBYCUÍ
Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 16

17/21

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

Lic. Zaida Rivi
Abogada
Reg. 4010

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

MUNICIPALIDAD DE ... Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 17

18/21

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 hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

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

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4119

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).

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 YBYCUÍ - Intendencia

Rubén Darío González
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY - Vía de Gestión de PAE

Folio 18

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

- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en el municipio, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar al municipio sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- EL municipio se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:
Cocinero/a (Cantidad necesaria para el buen cumplimiento de las labores)
Auxiliar de Cocina (Cantidad necesaria para el buen cumplimiento de las labores)
Limpiador/a de cocina (Cantidad necesaria para el buen cumplimiento de las labores)

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Aclaración
Lic. Elena Rios
Nutricionista
P.g. 4018

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 VILLA PTA. Intendencia
Rubén Darío González
Intendente Municipal

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

Folio 19

20/21

MUNICIPALIDAD DE YBY PYTA
CRUCE YBY PYTA
Caaguazú-Paraguay

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

En la ciudad de Yby Pyta, departamento de Caaguazú, República del Paraguay, a los dos días del mes de enero del año Dos Mil veinte y uno, se celebra el presente Contrato de Prestación de Servicios entre la Municipalidad de Yby Pyta, representada por el Intendente **RUBEN DARIO GONZALEZ CAMPUZANO** y el Secretario General de la Institución Sr. **CELSO BAEZ SEGOVIA**, por una parte, denominado más adelante La Intendencia y el Sr/a: **Elena Ramona Rios Acosta con C.I.N° 3.855.982** por otra parte, en adelante el Contratado, se regirá por las cláusulas siguientes: ----

PRIMERA: La Intendencia contrata para cumplir la función de Nutricionista en la Municipalidad de Yby Pyta.----

SEGUNDA: El Contratado deberá realizar sus tareas conforme según requerimiento.----

TERCERA: El Contratado dependerá jerárquicamente de la Junta Municipal, para el desempeño de sus funciones.----

CUARTA: El monto por el servicio prestado es de 2.500.000 (Gs.) dos millones quinientos mil (Gs.) mensual.----

QUINTA. El Presente Contrato tendrá validez desde el 02 de enero del dos mil veinte y uno hasta el 31 diciembre del corriente año. El contrato cuando recibido inmediatamente en la fecha indicada sin necesidad de notificación, no pudiendo reclamar indemnización alguna. ----

SEXTA: Se deja expresa constancia que el presente contrato no implica obligación alguna de renovación para la Municipalidad ni tampoco genera derechos laborales para el contratado.----

SEPTIMA: El presente contrato podrá ser rescindido de las siguientes cláusulas:

a) De común acuerdo entre las partes.
b) Por incumplimiento de las siguientes cláusulas.
c) Por voluntad unilateral de alguna de las partes, debiendo pre avisar a la otra parte con por lo menos 15 días de anticipación.
d) Por alguna de las cláusulas establecidas en el art. 251 del Código Civil.

En prueba de conformidad de los términos anteriores firma las partes en dos ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto.----

Celso Baez Segovia
Secretario General

Ruben Dario Gonzalez
Intendente Municipal

Elena Ramona Rios Acosta
Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4015

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

Folio 20

21/21