Asunción, 13 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 160/2023

Señor
Ronald Enrique Acevedo, Intendente
Municipalidad de Pedro Juan Caballero
Departamento de Amambay

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Pedro Juan Caballero, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 70.226 de fecha 10 de marzo 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 128/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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.

MEMORÁNDUM DAE N°208/2023

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

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

Fecha : 13 de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 70.226/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°166/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°128/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024 y 2025 a la **MUNICIPALIDAD DE PEDRO JUAN CABALLERO**, según Expediente Xilema de referencia de fecha 03 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 70.226/23
Recibido por: Iara
Fecha: 13/03/23 Hora: 11:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°166/2023

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

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

FECHA : 13 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 70226 de fecha 10 de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°128/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024-2025, presentado por la Municipalidad de Pedro Juan Caballero a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección General
Carpeta N° 70.226
Recibido por: Esma
Fecha: 13-03-23 Hora: 08:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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°128/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 70226
de fecha 10 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr **Ronald Enrique Acevedo Quevedo,** Intendente de la Municipalidad de Pedro Juan Caballero del departamento de Amambay, 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	✓	

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

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

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 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**

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

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

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 ejercicio fiscal 2023-2024-2025.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 22 (veintidós); 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	
12	2673	2023	42	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	42		
		2025	42		

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

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación 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

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Viernes, 10 de marzo 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.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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 Pedro Juan Caballero

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN

Cerro León y Alejo García – Teléf. 0336 - 271488

Pedro Juan Caballero - Paraguay

Pedro Juan Caballero, 10 de marzo del 2023

SEÑOR
Hugo Tintel
Director de Bienestar Estudiantil – Ministerio de Educación y Ciencias MEC
E. S. D.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, y por su digno intermedio donde corresponda a objeto de aclarar cuestiones correspondientes a instituciones educativas beneficiarias del Proyecto para la **"Provisión de almuerzo escolar para instituciones educativas del distrito de Pedro Juan Caballero, Dpto. de Amambay".**

En ese sentido cumplimos en comunicar que las instituciones educativas de nuestro distrito específicamente (Escuela Básica N°3695 Niño Jesús y la Esc. Bas. N°8014 "Centro de Apoyo a la inclusión Amor y Esperanza"), situadas en el Orden N°31 y 41 sucesivamente de la Micro planificación Educativa 2023 del Distrito de Pedro Juan Caballero, están incluidas como beneficiarias de la Gobernación de Amambay, por lo que la Municipalidad de Pedro Juan Caballero ha optado por excluir de su listado de posibles beneficiarios a las mencionadas instituciones educativas.

Por todo lo expuesto y remitido solicitamos la AUTORIZACION correspondiente a fin de poder proseguir con los trámites de Licitación.

Rossmary R. Villalba Centurión
Encargada de la UOC
Municipalidad de Pedro Juan Caballero

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 70226
FECHA 10-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1/22

Municipalidad de Pedro Juan Caballero
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIÓN
Cerro León y Alejo García – Telf. 0336 - 271488
Pedro Juan Caballero - Paraguay

Pedro Juan Caballero, 28 de febrero de 2023.-

Señor
HUGO RENE TINTEL ROMERO
Dirección General de Bienestar Estudiantil - MEC
Presente

De mi mayor consideración me dirijo a Ud. y por su intermedio a quien corresponda a los efectos de expresar nuestro compromiso en caso de contar con un aumento de presupuesto en el 2023, 2024 y 2025 solicitaremos una modificación para el aumento de días de provisión de Alimentación Escolar para las Instituciones educativas con el presupuesto de Fonacide

Además, señalo que las instituciones educativas beneficiadas corresponden a las mismas que años anteriores hemos proveído el almuerzo escolar. En concordancia con el principio señalado en la Ley 5210/2014 c) Sostenibilidad; el acceso regular y permanente.

Me despido de Ud.. deseándole éxitos en sus funciones.

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:42:55 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
Intendente Municipal

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

Folio 2/22

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Amambay	**Distrito*: Pedro Juan Caballero**
Dirección del local de la Municipalidad*: Cerro León y Choferes del Chaco 267	**N° de Tel*: 0336-272212**
Nombre del Intendente*: Ronald Enrique Acevedo Quevedo	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: uocpjc@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
Nº de Registro Profesional*: 4018	**N° de celular: 0976-805001**
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (Doce)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2673	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 42 días **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 42 días** **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2025*: 42 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Marzo **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo** **Fecha estimada de inicio de la provisión 2025*: Marzo**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Mayo **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Mayo** **Fecha estimada de finalización de la provisión 2025*: Mayo**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 1.524.987.951 gs **Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 1.524.987.951 gs** **Presupuesto estimado para el servicio 2025*: 1.524.987.951 gs**	
Precio referencial por plato*: 13.500 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:43:15 -03'00'

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

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

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2021.03.09 18:43:56 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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	1301147	12397	Esc. Bas. Nº 7064 San Roque González de Santa Cruz	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Parque del Sur	Rural	10	6	61	58									FONACIDE
2	1301082	9130	Esc Bas. Nº 5664 Amambay Cardozo Ocampo	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Virgen de Caacupe	Urbana	25	19	83	86									FONACIDE
3	1301013	9062	Esc. Bas. Nº 1333 Elisa Alicia Linch	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Bº obrero	Rural	57	45	160	160									FONACIDE
4	1301022	9075	Esc. Bas. Nº 2004 María Auxiliadora	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Cerro Coral	Rural	-	-	16	12									FONACIDE
5	1301036	9085	Esc. Bas. Nº 2565 Enrique Solano López	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Kokue Pyahu	Rural	-	-	5	8									FONACIDE
6	1301117	9192	Esc. Bas. Nº 14958 Don Bosco	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Gral.Genes	Rural	-	20	92	63									FONACIDE
7	1301094	9053	Esc. Bas. Nº 4777 Amistad II	Oficial	Amambay	Pedro Juan	Amistad II	Urbana	62	61	223	181									FONACIDE

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 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.

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

						Caballero															
8	1301004	9110	Esc. Bas. Nº 2124 Rca Federativa del Brasil	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Defensores del Chaco	Urbana	5	10	47	50									FONACIDE
9	13001060	9108	Esc. Bas. Nº 1887 Adela Speratti	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	San Blas	Urbana	30	14	102	78									FONACIDE
10	1301014	96852	Esc. Bas. Nº 11 Especial	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	San Gerardo	Urbana											49	26	FONACIDE
11	1301053	9102	Esc. Bas. Nº 1300 María Auxiliadora	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Bernardino Caballero	Urbana	29	20	209	154									FONACIDE
12	1301015	9064	Esc. Bas. Nº 368 Cnel. José María Argaña	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	Gral. Diaz	Urbana	32	30	149	126									FONACIDE
								Sub total		524		2149									
								Total general			2673										

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:44:13 -03'00'

Lic. RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

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

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´´		

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Guiso de fideo con carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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

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.

MEC Digital

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:44:30 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Fdo 6/22

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

Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Crema	Fruta de estación	Fruta de estación

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna Zapallo Tomate Harina de maíz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	80 g 60 g 25g 40 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0,5 g c/n	70 g 32 g 24 g 40 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 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 y 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 py e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	**Salsa de pollo** Pollo Tomate	 60 g 60 g	 42 g 59 g 16 g	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Folio 7/22

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

Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Zanahoria	20 g		-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo:**
	Fideo	40 g	40 g	-Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.
	Agua potable	c/n	c/n	Servir.

Menú 03: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				Mandioca:
	Mandioca	200 g	116 g	-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	**Guiso de mandioca:**
Energía: 363 kcal	Cebolla	15 g	14 g	-Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial: 170 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Edad escolar: 250 gramos	Ajo	0,5 g	0.5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0.5 g	-Saltear la carne en el aceite y ajo.
	Laurel	0,2 g	0.2 g	-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 Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 04: Caldo de poroto con arroz

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

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 05: Picadito de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. Lic. Elena Rios Nutricionista Reg. 4018
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 06: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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.

F-109/22

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: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	-Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo
	Tomate	25 g	24 g	con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	-Incorporar el poroto y agua hervida, una vez
	Queso Paraguay	15 g	15 g	blando agregar el zapallo.
	Cebolla	10 g	9 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por
	Locote	10 g	8 g	aproximadamente 8 minutos.
	Aceite	5 ml	5 ml	-Retirar del fuego y agregar el queso
	Ajo	0,5 g	0,5 g	desmenuzado junto con la sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá
	Agua potable	c/n	c/n	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 07: Estofado de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	-Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	59 g	-Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	-Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	-Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:45:13 -03'00'

Folio 10/22

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: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	-Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Cebolla	15 g	14 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Locote	10 g	8 g	**Arroz**
	Aceite	5 ml	5 ml	-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 09: Guiso de fideo con carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 316 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Fideo	45 g	45 g	-Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Cebolla	15 g	14 g	-Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y CIENCIAS ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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.

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:45:53 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 351 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo	80 g	56 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	-Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Py	10 g	10 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	-Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	-Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
	Agua potable	c/n	c/n	
				-Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salga a la superficie.
				-Apagar del fuego y agregar el orégano.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas 01: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	-Lavar y cortar los demás vegetales.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 g	0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:46:11 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio: 2/42

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

Ensaladas 02: Repollo, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:46:27 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Fdo 13/22

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

				misma.

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. -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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 19 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	29 g 16 g 9 g 3 ml	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:46:43 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de País

Folio 14/22

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

43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Sal yodada	0,5 g	0.5 g	-Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 08: Repollo, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg- 4018

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y CIENCIA ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN

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. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:46:58 -03'00'

Fdo/5/22

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:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Fruta de estación

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

Arroz con leche

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4019

Fruta de estación

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

Fruta cítrica

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.

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:47:13 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Nº016/22

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

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

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

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

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

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. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:47:35 -03'00'

Fto 17/22

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

		c/n	c/n	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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:47:51 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

Fdo 13/22

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2025
Institución Educativa:	12
Nº de comensales:	2673
N° de meses del proyecto:	6,3

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

		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	66,825	66,825	66,825	66,825	267,3	1683,99
Ajo	kg	6,6825	6,6825	2,673	6,6825	22,721	143,13915
Almidón de maíz	kg	0	13,365	0	13,365	26,73	168,399
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	66,825	120,285	66,825	120,285	374,22	2357,586
Arveja en granos	kg	13,365	0	13,365	0	26,73	168,399
Azúcar	kg	13,365	26,73	13,365	26,73	80,19	505,197
Banana	kg	1710,72	1764,18	1764,18	1764,18	7003,3	44120,538
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	0,5346	0,5346	0,5346	0,5346	2,1384	13.47192
Carne vacuna magra *	kg	374,22	160,38	374,22	320,76	1229,6	7746,354
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	267,3	213,84	213,84	267,3	962,28	6062,364
Cebollita de hoja	kg	13,365	13,365	13,365	13,365	53,46	336,798
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
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	106,92	160,38	106,92	160,38	534,6	3367,98
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	106,92	106,92	106,92	106,92	427,68	2694,384
Harina de trigo	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.

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:48:09 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	1,0692	1,6038	1,6038	1,6038	5,8806	37,04778
Leche entera	l	347,49	320,76	267,3	320,76	1256,3	7914,753
Lechuga	kg	160,38	160,38	240,57	240,57	801,9	5051,97
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	133,65	133,65	133,65	133,65	534,6	3367,98
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	534,6	0	534,6	0	1069,2	6735,96
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	427,68	481,14	481,14	1390	8756,748
Orégano	kg	1,3365	1,3365	1,3365	1,3365	5,346	33,6738
Papa	kg	534,6	534,6	534,6	534,6	2138,4	13471,92
Pechuga de pollo	kg	320,76	534,6	320,76	374,22	1550,3	9767,142
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	80,19	80,19	80,19	80,19	320,76	2020,788
Queso	kg	66,825	66,825	66,825	66,825	267,3	1683,99
Repollo	kg	80,19	0	80,19	80,19	240,57	1515,591
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	855,36	775,17	775,17	855,36	3261,1	20544,678
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	347,49	240,57	320,76	374,22	1283	8083,152
Zapallo	kg	320,76	320,76	320,76	320,76	1283	8083,152

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:48:27 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 20/22

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

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.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:48:44 -03'00'

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

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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO

Firmado digitalmente por RONALD ENRIQUE ACEVEDO QUEVEDO
Fecha: 2023.03.09 18:48:59 -03'00'

Lic. Ronald Enrique Acevedo Quevedo
INTENDENTE MUNICIPAL

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