Asunción, 03 de Octubre de 2023.

Nota DGBE N° 58/2023

Señor
Elvio Ramón Coronel Genez, Intendente
Municipalidad de Juan León Mallorquín
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Juan León Mallorquín, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 254.697 de fecha 15 de septiembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 33/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

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

MEMORÁNDUM DAE N° 66/2023

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

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

Fecha : **03** de octubre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 254.697/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 52/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 33/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE JUAN LEÓN MALLORQUÍN DEL DEPARTAMENTO ALTO PARANÁ**, en fecha 15 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 254.697/23
Recibido por: Iván
Fecha: 03/10/23 Hora: 09:44

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°52/2023

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

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

FECHA : 02 de octubre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°254697 de fecha 15 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°33/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Municipalidad de Juan León Mallorquín a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC
Dirección de Alimentación Escola
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 254.697
Recibido por: Ruma
Fecha: 03-10-23 Hora: 09:00

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 33/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 254.697
de fecha 15 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Elvio Ramón Coronel Genez,** Intendente de la Municipalidad de Juan León Mallorquín del departamento de Alto Paraná, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2024-2025 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 02 de octubre de 2023, la Municipalidad de Juan León Mallorquín completa la documentación requerida con respecto a los días de provisión.

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		

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

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

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

*La Municipalidad de Juan León Mallorquín presenta nota en la cual se compromete a extender los días de provisión según su disponibilidad presupuestaria.

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Claudia Benítez

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 20 (veinte); 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	
5	108	2024	135	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido
		2025	135		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: lunes, 02 de octubre de 2023

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Claudia Benítez

MUNICIPALIDAD DE JUAN LEÓN MALLORQUÍN

INTENDENCIA MUNICIPAL

"El Mallorquín que Merecemos"

Ruta Nacional Py02-Juan L. Mallorquín-Alto Paraná-Py-Teléf. 0675-255.234-Email: municipalidadjlm@gmail.com

Misión: *"Propiciar el desarrollo de los intereses locales mediante la optimización de la gestión y la administración eficiente y transparente de los recursos municipales, impulsando la participación ciudadana".*

NOTA MJLM I.M. Nº 267/2023

Juan León Mallorquín, 13 de septiembre de 2023

Señor:
ROBERT GAYOSO, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Asunción - Paraguay

En representación de la Municipalidad de Juan León Mallorquín, me dirijo a usted a fin de remitir el Proyecto de Adquisición de Almuerzo Escolar a favor de Instituciones Educativas del Distrito, con arreglo a la Micro planificación del Municipio, de manera a que esa Dirección a su cargo, someta a estudio y aprobación el proyecto, en cumplimiento del Art. 37 del Decreto 10504 "que Reglamenta la Ley 4.758/12 del Fondo Nacional de Inversión y Desarrollo (FONACIDE)".-

En tal sentido, peticiono a la Dirección expedir la autorización en base al listado que paso a detallar a continuación:

Orden	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	
1	1004033	10376	7936 "INGENIERO CESAR AUGUSTO GRAU WOLF"	POTRERO JARDIN			3	2											FONACIDE
2	1004010	17179	3479 STA. CATALINA DE SIENA	SANTA CATALINA			11	6											FONACIDE
3	1004016	16819	1321 AGUSTIN PIO BARRIOS	YUQUERI SUR			9	10											FONACIDE
4	1004022	16813	931 PADRE BRUNO OTTE	VILLA SAN JUAN			16	16											FONACIDE
5	1004007	16820	1322 MARIA MADRE DEL SALVADOR	POTRERO JARDIN	8	4	12	11											FONACIDE
				Sub total	8	4	51	45											
				Total general	12		96												

Se adjunta formulario 1 (según estándares del MEC), Contrato con Nutricionista y Registro Profesional.

Sin otro particular le saluda atentamente.

CARLOS ALBERTO PAREDES — Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO PAREDES Fecha: 2023.09.14 11:04:52 Z

Lic. CARLOS ALBERTO PAREDES
Secretario General

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ — Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ Fecha: 2023.09.14 10:47:06 Z

Abg. ELVIO CORONEL GÉNEZ
Intendente Municipal

Visión: *"Ser un municipio desarrollado en el ámbito rural y urbano utilizando los recursos naturales de modo sustentable, con crecimiento industrial y consolidado en los servicios de educación técnica y universitaria en la zona oeste del departamento".*

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 1/20

MUNICIPALIDAD DE JUAN LEÓN MALLORQUÍN

INTENDENCIA MUNICIPAL

"El Mallorquín que Merecemos"

Ruta Nacional Py02-Juan L. Mallorquín-Alto Paraná-Py-Teléf. 0675-265.234-Email: municipalidadjlm@gmail.com

Misión: *"Propiciar el desarrollo de los intereses locales mediante la optimización de la gestión y la administración eficiente y transparente de los recursos municipales, impulsando la participación ciudadana".*

Juan León Mallorquín, 13 de septiembre de 2023

Señor:
ROBERT GAYOSO, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Asunción – Paraguay

En representación de la Municipalidad de Juan León Mallorquín, me dirijo a usted a fin de comunicar que los días a ser proveídos el almuerzo escolar a las Instituciones Educativas no corresponden a la totalidad de días del calendario escolar establecidos en la Resolución MEC N° 1438/2022, debido a la necesidad de otorgar el beneficio a las Instituciones Educativas seleccionadas y al limitado presupuesto de esta Institución, sin embargo, asumimos el compromiso de priorizar la provisión de dicho servicio, en caso de contar con más disponibilidad presupuestaria en los ejercicios fiscales 2024 y 2025, ampliando los días de provisión en ambos ejercicios si se dieren las condiciones financieras.

Sin otro particular le saluda atentamente.

CARLOS ALBERTO PAREDES — Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO PAREDES

Lic. CARLOS ALBERTO PAREDES
Secretario General

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ — Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Abg. ELVIO CORONEL GÉNEZ
Intendente Municipal

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

Folio 2/20

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: Alto Paraná	**Distrito*: Juan León Mallorquín**
Dirección del local de la Municipalidad: Ruta P2 y Av. Juan León Mallorquín	**N° de Tel*:** 0675 – 265 234
Nombre del Intendente: Elvio Coronel Genez	
N° de teléfono de línea baja*: 0675 – 265 234	**N° de celular:** 0973-566070
Dirección de correo electrónico*: municipalidadjlm@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2.283	**N° de celular: 0971638945**
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (Cinco)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 108 (Ciento ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 135 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2025*: 135**	
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 2024*: Setiembre **Fecha estimada de finalización de la provisión 2025*: Setiembre**	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 150.903.000 (guaraníes ciento cincuenta millones, novecientos tres mil) **Presupuesto estimado para el servicio 2025*:150.903.000 (guaraníes ciento cincuenta millones, novecientos tres mil)**	
Precio referencial por plato*: 10.350 guaraníes	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	*Lic. Maxima Britos C.* NUTRICIONISTA Reg. N° 2.283 ELVIO RAMON CORONEL GENEZ Firmado digitalmente por elvio ramon coronel genez Fecha: 2023.09.14 10:57:28 Z

**Son campos obligatorios*

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Folio 3/20

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

3. Identificación de las Instituciones educativas a ser beneficiadas

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 .Cien tífico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1004033	16093	Escuela Básica N° 7936 "Ingeniero Cesar Augusto Grau Wolf"	Oficial	Alto Paraná	Mallorquín	Potrero Jardín Sur	Rural	-	-	3	2									FONACIDE
2	1004010	6810	Escuela Básica N° 3479 Sta. Catalina de Siena	Oficial	Alto Paraná	Mallorquín	Santa Catalina	Rural	-	-	11	6									FONACIDE
3	1004016	6816	Escuela Básica N° 1321 Agustín Pio Barrios	Oficial	Alto Paraná	Mallorquín	Yuquerí Sur	Rural	-	-	9	10									FONACIDE
4	1004022	6822	Escuela Básica N° 831 Padre Bruno Otte	Oficial	Alto Paraná	Mallorquín	Villa San Juan	Rural	-	-	16	16									FONACIDE
5	1004007	6807	Escuela Básica N° 1322 María Madre del Salvador	Oficial	Alto Paraná	Mallorquín	Potrero Jardín Sur	Rural	8	4	12	11									FONCIDE
								Sub total	8	4	51	45									
								Total general	12		96										

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:57:04 Z

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 7.248

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Folio 4/20

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados por el servicio de plato servido		

6. Menú Cíclico

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

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:56:38 Z

Lic. Maxima Brizuela
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.263

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

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

SEMANA 2 y 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori Vori de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Ensalada de frutas 1	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta cítrica (Naranja)	Turrón de maní	Fruta de estación (2 Bananas)

7. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 320 Kcal **Peso por Porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 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. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. ELVIO RAMON CORONEL GENEZ Lic. Maxima Britos G. NUTRICIONISTA Reg. N° 1.183
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 336 Kcal	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.

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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

FOLIO 6/20

Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3 y 13	**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 20 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 4 y 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 357 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 42g 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.
Menú 5 y 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ — Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ Fecha: 2023.09.14 10:55:53 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.838

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS — DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 7/20

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	aproximadamente)
Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 345 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 quece 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.
Menú 7 y 17	**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.
Menú 8 y 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y

Lic. Maxima Britos C.
NOTARIO PÚBLICA
Reg. N° 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:55:10 Z

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

008

8/20

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 349kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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 9 y 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 367 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10 y 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 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. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Mónica Britos
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:54:48 Z

Folio 09/20

ENSALADAS

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 y 11 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Ensalada 2 y 12 **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 3 y 13 **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.
Ensalada 4 y 14 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino 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 5 y 15 **Rendimiento:** 1	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

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:54:29 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2423

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

porción **Energía:** **40 kcal** **Peso por porción:** **55 g**				90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 6 y 16 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 y 17 **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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8 y 18 **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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 y 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino 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.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:52:48 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.286

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

FOLIO 11/20

Ensalada 10 y 20 **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.

POSTRES

Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 g**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3 y 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:52:07 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FOLIO 12/20

Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8 y 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

ELVIC RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:51:40 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 13/20

Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09 14 10:51:20 Z

Lic. Maxima Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

Año:	2024. 2025						
Institucion Educativa:	5						
Nº de comensales:	108						
N° de meses del proyecto:	13,5						
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EN EL	DEL
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	MES	PROYECT
Aceite	l	4,32	4,104	4,32	4,104	16,848	227,44
Ajo	kg	0,27	0,27	0,27	0,27	1,08	14,58
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	7,02	1,62	7,02	1,62	17,28	233,28
Arveja en granos	kg	0,54	0	0,54	0	1,08	14,58
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	52,92	52,92	52,92	52,92	211,68	2857,68
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	12,96	12,96	12,96	12,96	51,84	699,84
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	9,72	8,1	9,72	8,1	35,64	481,14
Cebollita de hoja	kg	0,54	0	0,54	0	1,08	14,58
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	3,24	0	3,24	0	6,48	87,48
Mamon	kg	6,48	6,48	6,48	6,48	25,92	349,92
Fideo	kg	1,62	4,32	1,62	4,32	11,88	160,38
Harina de maíz	kg	4,32	4,32	4,32	4,32	17,28	233,28
Fecula de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0432	0,0648	0,0432	0,0648	0,216	2,916
Leche entera	l	0	5,4	0	5,4	10,8	145,8
Lechuga	kg	6,48	6,48	6,48	6,48	25,92	349,92
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	5,4	4,374	5,4	4,374	19,548	263,898
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	21,6	0	21,6	43,2	583,2
BARRA DE MANI	kg	0	3,24	0	3,24	6,48	87,48
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	0,54	0	0,54	1,08	14,58
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	24,84	24,84	24,84	24,84	99,36	1341,36
Orégano	kg	0,054	0,054	0,054	0,054	0,216	2,916
Papa	kg	21,6	21,6	21,6	21,6	86,4	1166,4
Pechuga de pollo	kg	12,96	15,12	12,96	15,12	56,16	758,16
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0,54	0	0,54	1,08	14,58
Pepino	kg	2,16	4,32	2,16	4,32	12,96	174,96
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	3,24	3,24	3,24	3,24	12,96	174,96
Queso	kg	4,32	2,7	4,32	2,7	14,04	189,54
Repollo	kg	6,48	6,48	6,48	6,48	25,92	349,92
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0,594	0,6156	0,594	0,6156	2,4192	32,6592
Tomate	kg	39,42	35,64	39,42	35,64	150,12	2026,62
Zanahoria	kg	10,8	14,04	10,8	14,04	49,68	670,68
Zapallo/calabaza	kg	12,96	12,96	12,96	12,96	51,84	699,84

Zanahoria: Institución que brinda educación integral inclusión e interculturalidad para el desarrollo de la muestra artículo

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Maxima Brítez C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:51:00 Z

FOLIO 15/20

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	El control 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. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. -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 del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán 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	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como el retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:50:40 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.286

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

FOLIO 16/20

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un Tecnólogo. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para trasportar los alimentos preparados, la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo de 5 horas, para atender las necesidades, los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV. Con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente.

Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente: Llevar el alimento en Recipientes Térmicos para transportes de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe de proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como (bandejas con compartimientos de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). No se permitirá el uso de cuchillo.

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada.

El oferente debe garantizar a realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 hs en el turno mañana y desde las 12:00 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.

Los días de distribución: serán de lunes a viernes.

En cuanto a Materiales de Distribución de los Alimentos serán empleados bandejas con compartimientos, cucharas y tenedores, además de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte de los alumnos.

Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:50:19 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

FOLIO 17/20

REGISTROS SANITARIOS

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), durante la vigencia del contrato.

La empresa contratada deberá contar con el certificado de Buenas Practicas de Manufacturas vigente expedido por INAN.

En caso de que la contratada se presente bajo la información de un consorcio, los miembros del consorcio deberán contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente y el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura vigente, expedido por el INAN.

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

Definición de temperaturas para el Almuerzo Escolar

PREPARACIÓN CULINARIA	TEMPERATURA ADECUADA
Plato principal	**≥ 65° C**
Ensalada	**≤ 5° C**
Postre	Postres a base de leche **≤ 5° C.** Frutas, turrones, entre otros a temperatura ambiente.

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:49:54 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

FOLIO 18/20

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentran alteradas.
2. 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.
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos.
4. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.
5. El oferente elaborara un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe estará firmado por el Director de la escuela.
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
7. La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario.
8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:48:57 Z

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

Folio 19/20

10. Las verduras que formaran parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.
11. Las frutas deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas.

ELVIO RAMON CORONEL GENEZ

Firmado digitalmente por ELVIO RAMON CORONEL GENEZ
Fecha: 2023.09.14 10:48:09 Z

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Elvio Coronel Genez**
Sello de la institución

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Firma del/la Nutricionista
Aclaración: **Lic.Máxima Britos**

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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