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

Asunción, 24 de noviembre de 2022.

Nota DGBE N° 1060/2022

Señor
Víctor Diaz Ávalos, Intendente
Municipalidad de Mariscal Estigarribia
Departamento de Boquerón

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Mariscal Estigarribia, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 377.253 de fecha 10 de noviembre de 2022, 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 646/2022*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Javier Aguilar

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°1065/2022

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

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

Fecha : **24** de noviembre de 2022

Referencia : Responder Xilema N° 377.253 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum** DGPAE N°161/2022, en la cual adjunta **Dictamen Técnico N°646/2022,** en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal 2023, presentado por la **Municipalidad de Mariscal Estigarribia del Departamento Boquerón,** según Expediente Xilema N° 377.253 de fecha 10 de noviembre de 2022.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 161/2022

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

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

FECHA : 23 de noviembre de 2022.

REFERENCIA: Expedientes Xilema N° 377.253

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 646/2022,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Mcal. Estigarribia según expediente xilema N° 377.253, de fecha 10 de noviembre de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 377.253
Recibido por: Esmo
Fecha: 24-11-22 Hora: 08:30

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 646/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 377.253
de fecha 10 de noviembre de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Víctor Díaz Ávalos**, Intendente de la Municipalidad de Mariscal Estigarribia del departamento de Boquerón, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para año 2023, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En la mencionada nota, solicita además dejar sin efecto la autorización del proyecto de almuerzo escolar plurianual ejercicio fiscal 2022-2023, según Nota DGBE N° 952/2022, de fecha 19 de octubre de 2022, considerando que la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas según Circular DNCP N° 14/2022, informó a la Municipalidad de Mariscal Estigarribia de la finalización de los plazos para la realización del llamado.

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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	**	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

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

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	✓	

*Municipalidad de Mcal. Estigarribia presenta en nota compromiso de ampliación de días de provisión del servicio en caso de disponibilidad presupuestaria.
**Nutricionista presenta Informe Técnico para la exclusión de la ensalada del servicio de almuerzo escolar debido a que no se cuentan con condiciones de infraestructura para el almacenamiento correcto de los alimentos en las instituciones educativas, así como las distancias muy amplias entre las instituciones para las entregas semanales.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 14 (catorce); 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	
9	734	2023	45	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas (Adquisición de insumos)

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

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

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.

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: miércoles, 23 de noviembre de 2022

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: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

MUNICIPALIDAD DE MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Mariscal José Félix Estigarribia, 08 de noviembre de 2022

Nota MME 247/2022

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

En nombre y representación de la Municipalidad de Mariscal Estigarribia tengo el agrado de dirigirme a Usted en referencia al Expediente N° 256498 de fecha 04 de julio de 2022, a fin de solicitar dejar sin efecto la NOTA DGBE N° 952/2022, considerando que la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas no posibilitó la realización del llamado por la finalización de plazos límites, según Circular DNCP N° 14/22.

Se solicita la autorización del proyecto para el ejercicio fiscal 2023, adjuntando a la presente la modificación correspondiente.

Esperando una acogida favorable en post del bienestar de los niños y niñas que precisan de estos alimentos para poder seguir asistiendo a clases teniendo en cuenta la sequía que atraviesa esta zona del Chaco y sin otro motivo en particular, me despido.

Atentamente

Víctor **Díaz** Avalos
Intendente **Municipal**

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 377253
FECHA 10-11-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1/14

CARTA COMPROMISO

En el marco de lo que establece la Ley N° 5210/14 de Alimentación Escolar y Control Sanitario así como el Decreto Reglamentario N° 2366, respecto a la sostenibilidad durante todo el año lectivo del programa, el intendente de la Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia asume el Compromiso de ampliar los días de provisión del proyecto de acuerdo a las transferencias de recursos que se vayan dando en el trascurso del ejercicio fiscal 2023, esto bajo el principio de que los derechos de los niños y niñas tiene carácter prevaleciente; así como agotar todas las gestiones administrativas para garantizar el cumplimiento de este compromiso.

Sin otro punto que agregar, con la convicción firme de llevar a cabo una gestión transparente en beneficio de los niños y niñas más vulnerables del distrito, firmo al pie.

Mariscal José Félix Estigarribia, 18 de Noviembre de 2022

MUNICIPALIDAD DE MCAL. ESTIGARRIBIA
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
INTENDENTE

Víctor Manuel Díaz Avalos
Intendente Municipal

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

Folio 2/14

Informe Técnico

Ref.: Almuerzo Escolar

Municipalidad de Mcal. Estigarribia

Octubre, 2022

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

1. Provisión de ensaladas de vegetales crudos, carne de pollo y banana 8 veces al mes:

Las condiciones locales de infraestructura no permiten aún proveer de insumos para ensaladas que se listan en el recetario. El volumen a almacenar para el período de tiempo es alto y no se cuenta con energía eléctrica continua y equipos de refrigeración de gran capacidad. Las frutas y vegetales se echan a perder y muchas veces ya no llegan en condiciones y si lo hacen no permanecen de tal forma por la falta de medios de conservación.

2. Las entregas semanales:

Actualmente no son una alternativa ya que las distancias son bastante amplias, lo que encarece el costo del trasporte cuando los intervalos de entrega son de corto tiempo. Así también la cultura de la mayoría de la población beneficiada (indígena) no incluye en su menú diario ensaladas de vegetales crudos por lo cual todavía se debe trabajar un componente de educación nutricional para incorporar paulatinamente estas preparaciones.

3. La capacidad de producción a nivel local:

Es mínima y no existen familias registradas en el RENAF por lo cual las compras a nivel local de agricultura familiar para entrega diaria se dificultan.

Lic. Laura Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 161

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

Folio 3/14

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

FORMULARION° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar 2022-2023

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*:Boquerón	**Distrito**:** Mcal. Estigarribia
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:Avda. 24 de mayo c/ Mcal. Estigarribia	**N° de Tel*:**0494 247201
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Víctor Manuel Díaz Ávalos	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*:info@mme.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*:Laura Viviana Martínez Garcete	
N° de Registro Profesional*:1617	**N° de celular:**0983 758233
Dirección de correo electrónico*:lmartingarcettem@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 9	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 734	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 45 días del 2023	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero de 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Marzo de 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*:484.216.000 (cuatrocientos ochenta y cuatro millones doscientos dieciséis mil guaraníes)	
Precio referencial por plato*:14.567 Gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	
*Son campos obligatorios **No aplica los Municipios ***Observación:*** *Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas legales vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, lo cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación o Municipio.*	

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 Beckerman, 6to. Piso Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

Folio 4/4

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

N°	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la Institución Educativa	Localidad o Barrio	Tipo de gestión	Nombre de la comunidad indígena	Cantidad de Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
							Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educación Inclusiva		
							Prejardín - Jardín - Preescolar		1° Ciclo 2° Ciclo		3° Ciclo		Bachillerato Científico		Bach. Técnico-Profesional				
							H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1602001	10062	Esc. Bás. N° 141 Gral. E. Díaz	Mcal. Estigarribia	Oficial	-	46	36	115	88									FF del rubro 848-30-003
2	1603006	10077	Esc. Bás. N° 2485 24 de octubre	Mcal. Estigarribia	Oficial	Laguna Negra Macharety	10	5	40	42									FF del rubro 848-30-003
3	1602065	16293	Esc. Bás. N° 7586 Ntra. Sra de todas las Gracias	Mcal. Estigarribia	Oficial	Laguna Negra 13 de agosto	3	2	21	11									FF del rubro 848-30-003
4	1602070	16542	Esc. Bás. N° 7775 Siete Estrellas	Mcal. Estigarribia	Oficial	Diez Kue	2	2	14	13									FF del rubro 848-30-003
5	1658023	10067	Esc. Bás. N° 5810 Ntra. Sra. De la Asunción	Mcal. Estigarribia	Oficial	Campo Loa Jotoicha	9	14	34	36									FF del rubro 848-30-003
6	1658010	10075	Esc. Bás. N° 5809 San Ramón	Mcal. Estigarribia	Oficial	Campo Loa San Ramón	9	9	23	16									FF del rubro 848-30-003
7	1602054	6576	Esc. Bás. N° 6308	Mcal. Estigarribia	Oficial	Canaan L.N.	0	0	31	17									FF del rubro 848-30-003
8	1602053	6570	Esc. Bás. N° 6317 Demetrio Talavery	Mcal. Estigarribia	Oficial	Belén L.N.	0	0	31	26									FF del rubro 848-30-003
9	1602060	13146	Esc. Bás. N° 6929 El Mensajero	Mcal. Estigarribia	Oficial	Ko´ePyahu	0	0	18	11									FF del rubro 848-30-003
						Sub total	147		587										
						TOTAL GENERAL	734												

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

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

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

folio 5/14

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.	Educación Inicial	Educación Escolar Básica	Educación Media
	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 y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas (Adquisición de insumos)		

6. Menú Cíclico

Semana 1 y 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne
Porción para Educación Inicial	240 g	200 g	200 g	240 g	70 g de salsa + 170 g polenta
Porción para Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	300 g	350 g	100 g de salsa + 250 g de polenta
Porción para Educación Escolar Básica (7° al 9°) y Media	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada	-	-	-	-	-
Postre	Banana	Naranja	Banana	Naranja	Barrita de maní

Semana 2 y 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Joparà	Picadito de carne con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne
Porción para Educación Inicial	200 g	240 g	70 g de picadito + 110 g puré	200 g	70g de salsa + 80g de fideo
Porción para Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	100 g de picadito + 160 g puré	300 g	100g de salsa + 120g de fideo
Porción para Educación Escolar Básica (7° al 9°) y Media	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada	-	-	-	-	-
Postre	Banana	Naranja	Banana	Naranja	Crema

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

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 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 cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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 Teléf : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. En el aceite con sal yodada Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos, agregar el queso desmenuzado, retirar del fuego y servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne 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 aproximadamente)

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

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

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

200 gramos Edad escolar: 300 gramos				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Jopara **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial:240 gramos Edad Escolar:350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Py. Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60g 40g 30g 20g 15g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	32g 39g 30g 20g 15g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 5g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate, ajo y sal Cuando estén blandos agregar agua, zapallo, locro y porotos. Hervir hasta que se ablanden Retirar del fuego, agregar queso Py. y perejil Obs.: El locro y el poroto deberán dejarse reposando en agua 1 día antes (para mejor ablande)
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70g de picadito + 110g de puré Edad Escolar: 100g de picadito +160g de puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Py. Cebolla	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote, y ajo con el aceite y sal Agregar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Agregar el arroz y cocinar hasta que

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 Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 522
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

Energía: 266 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	este blando, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada Obs.: El poroto deberá dejarse reposando en agua 1 día antes(para mejor ablande)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70g salsa + 80g de fideo Edad Escolar: 100g sa sa + 12og de fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne dejándolo libre de ligamentos y grasa, cortar en porciones medianas iguales Pelar, lavar y cortar los vegetales Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar el tomate, cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden y agregar agua hervida hasta cubrir todos los ingredientes dejando hervir hasta que la salsa este espesa **Fideo** Hervir el fideo aproximadamente 7 minutos hasta estar al dente. Escurrir el agua en su totalidad Mezclar con la salsa y servir

Ensaladas NO APLICA

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** **Peso por porción:**				

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63kcal	Banana	110g	70g	Pelar antes de consumir
Menú 2	**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.

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 Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

Rendimiento:1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barrita/turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30g	30g	Remitirse a lasespecificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Pelar antes de consumir

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

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 Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía:** 62kcal	Naranja	180g	130g	Pelar antes de consumir

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía:** 110kcal **Peso por porción:** 60g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz o harina de trigo Vainilla canela o cascara de naranja o limón	120 ml 10g 5g c/n	120 ml 10g 5g c/n	Separar una taza de leche fría y diluir en ella la fécula de maíz o harina de trigo. Colocar el resto de la leche con el azúcar y la ramita de canela, vainilla o cascara de naranja o limón, remover constantemente y agregar la mezcla anterior, sin dejar de revolver para evitar grumos(aprox.5 minutos) hasta que se espese

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023
Institucion Educativa:	9
Nº de comensales:	734
N° de meses del proyecto:	2,2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	18,35	16,882	18,35	16,882	70,464	155,0208
Ajo	kg	1,835	1,835	1,835	1,835	7,34	16,148
Almidón de maíz	kg	3,67	3,67	3,67	3,67	14,68	32,296
Arroz	kg	55,05	33,03	55,05	33,03	176,16	387,552
Arveja en granos	kg	7,34	0	7,34	0	14,68	32,296
Azúcar	kg	3,67	11,01	3,67	11,01	29,36	64,592
Barrita de maní	kg	22,02	0	44,04	0	66,06	145,332
Canela	kg	0,1468	0,1468	0,1468	0,1468	0,5872	1,29184
Carne vacuna magra *	kg	132,12	146,8	132,12	146,8	557,84	1227,248
Cebolla de cabeza	kg	55,05	44,04	55,05	44,04	198,18	435,996
Cebollita de hoja	kg	7,34	3,67	7,34	3,67	22,02	48,444
Fideo	kg	11,01	29,36	11,01	29,36	80,74	177,628
Harina de maíz	kg	29,36	3,67	29,36	3,67	66,06	145,332
Laurel	kg	0,4404	0,2936	0,4404	0,2936	1,468	3,2296
Leche entera	l	73,4	198,18	73,4	198,18	543,16	1194,952
Locote	kg	36,7	36,7	36,7	36,7	146,8	322,96
Locro	kg	0	22,02	0	22,02	44,04	96,888
Maní	kg	0	22,02	0	22,02	44,04	96,888
Margarina	kg	0	3,67	0	3,67	7,34	16,148
Miel de abeja	l	0	3,67	0	3,67	7,34	16,148
Naranja	kg	132,12	264,24	132,12	264,24	792,72	1743,984

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

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

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

Foto 12/14

Orégano	kg	0,367	0,367	0,367	0,367	1,468	3,2296
Papa	kg	146,8	146,8	146,8	146,8	587,2	1291,84
Perejil	kg	0	3,67	0	3,67	7,34	16,148
Porotó	kg	36,7	33,03	36,7	33,03	139,46	306,812
Queso	kg	40,37	25,69	40,37	25,69	132,12	290,664
Sal yodada	kg	2,202	2,569	2,202	2,569	9,542	20,9924
Tomate	kg	187,17	154,14	187,17	154,14	682,62	1501,764
Zanahoria	kg	44,04	58,72	44,04	58,72	205,52	452,144
Zapallo	kg	88,08	132,12	88,08	132,12	440,4	968,88

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Las fiscalizaciones y monitoreo se realizarán en forma periódica in situ; se realizarán relevamiento de datos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento. Se analizarán los datos y se daría intervención en caso de presentarse irregularidades, se establecerá en contacto telefónico diario para monitoreo y control con las cocineras y directoras a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario, por parte del personal nutricionista de la empresa proveedora adjudicada. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante. 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 de los insumos a ser entregados.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del INAN - MSPyBS, con temas sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM elaboración y distribución del menú cíclico, esta se realizará antes de iniciar la ejecución del proyecto.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Municipalidad tienen pagados espacios, en la página web y en las redes sociales de la Municipalidad, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos, etc.-

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas por Adquisición de insumos"

RECEPCION:

Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas. Todo esto a través de las especificaciones técnicas del Pliego de Bases y Condiciones. En la escuela se encarga el

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)71 492 512
Asunción - Paraguay

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

director/a o docente responsable de la recepción y verificación de los productos.

ALMACENAMIENTO:

La realidad de cada institución educativa es diferente. Algunas cuentan con depósito para el almacenamiento de los productos, estantes, electrodomésticos, heladeras, refrigerados, comedores ya instalados. Las Comunidades Indígenas no cuentan con estás comodidades, en algunas encontramos un tinglado abierto con fogón, en otras se cocina a la intemperie con trípode y leña. Se proyecta atender las necesidades más urgentes desde la Municipalidad. Se prevé que las entregas se realicen en el mismo día para evitar la necesidad de almacenamiento en las instituciones.

HIGIENE:

Los responsables de la preparación y distribución de los alimentos en la institución educativa son los encargados de la limpieza tanto de los utensilios, establecimientos donde se almacenan los productos, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición, según cada realidad y cultura.

PREELABORACION Y ELABORACION:

Se busca que los encargados de cocina de cada comunidad tengan en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día; para ello desde la Municipalidad se les provee el listado de menú básico, la forma de preparación, etc. Se trabajará en el Plan de Capacitación para el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina a fin de que la implementación del programa sea más efectivo.

DISTRIBUCION:

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración y sello de la institución

Víctor Díaz
Intendente Municipal

Firma de la Nutricionista
Laura Viviana Martínez Garcete
Reg Prof N°1617

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 Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

Folio 14/14