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

Nota DGBE N°: 216 **/2019** Asunción, 07 de mayo de 2019

Señor
LUIS CARLOS LEDEZMA AGUERO, Intendente
Municipalidad de María Antonia

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de María Antonia en fecha 02 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 142.811 ; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de María Antonia.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 35(treinta y cinco).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
2	47	2019	148	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de María Antonia; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Departamento de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: PARAGUARI	**Distrito:** MARIA ANTONIA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:	**N° de Tel:**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Luis Carlos Ledezma Agüero	
N° de teléfono de línea baja:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico: ledezmaluis964@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Martínez Olmedo	
N° de Registro Profesional: 2787	**N° de celular:** 0981 732 069
Dirección de correo electrónico: noemy_91@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 2 (dos) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 47 (cuarenta y siete) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2019: 148 (ciento cuarenta y ocho)días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2019: mayo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2019: noviembre	
Total de presupuesto : 97.244.880 guaraníes	
Precio referencial por plato: 13.980 (trece mil novecientos ochenta guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Leila Carlos Ledezma Agüero
Intendenta

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

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

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	0908025	6139	Esc. Bas.N° 1856 Don Valentin Riveros		1	1	18	15											
2	0908037	11094	Esc. Bás. N° 5467 Juan de la cruz Villanueva		1	1	4	6											
				Sub total	2	2	22	21											
				Total general	4		43												

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA · INTENDENCIA ·

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
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		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamón	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Barrita de mani

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

Lic. Ruth Neemi Martín
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA · INTENDENCIA

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión

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

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vorivori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamón

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con poroto	Vorivori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
	Adolescentes	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de fruta	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo Rendimiento: 1 porción Energía : 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y
	Arroz	20 g	20 g	cocinar hasta que estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal
	Queso Paraguay	15 g	15 g	yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que
	Cebolla	10 g	9 g	estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne
	Locote	10 g	8 g	este cocida.
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	pollo	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Cebolla	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás
	Locote	3 ml	3 ml	verduras por ultimoagregar el agua caliente hasta cubrir
	Aceite	0,5 g	0,5 g	los ingredientes.
	Ajo	0.5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	listas y agregar la sal.
	Laurel	c/n	c/n	

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

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Rolfi
Intendente

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

Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. 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 leche y retira del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú 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	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú	Papa Pechuga de	200g 60g	134 g 42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.

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

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Lezcano Figueroa
Intendente

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

Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	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.

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Picadito de pollo**			**Picadito de pollo:**
Picadito de pollo con puré de papas	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	20 g	16 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 285 kcal	Zanahoria	15 g	14 g	Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada.
Peso por porción:	Cebolla	10 g	8 g	Cocinar hasta que estén blandas.
Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré	Locote	5g	5g	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Perejil o cilantro	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable			
		200 g	134 g	**Puré de papas**
	Puré de papas	50 ml	50 ml	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.
	Papa	5 g	5 g	
	Leche fluida	0,5 g	0,5 g	
	Margarina	c/n	c/n	
	Sal yodada			
	Agua potable			

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Salsa de carne**			**Salsa de carne**
Polenta con salsa de carne	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales.
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1	Locote	10 g	8 g	Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar

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

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA
INTENDENCIA

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión