Asunción, 11 de julio de 2022.

Nota DGBE N° 653/2022

Señor
Oscar Derlis Molinas Ruiz, Intendente
Municipalidad de San Juan Nepomuceno
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 251.546 de fecha 08 de julio 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 461/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar Javier AR

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°707/2022

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

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

Fecha : 11 de julio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 251.546

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°600/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 461/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022/2023, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO DEL DEPARTAMENTO DE CAAZAPÁ,** conforme al expediente xilema N° 251.546 de fecha 08 de julio 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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 600/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa P/A
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 11 de julio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 251.546

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 461/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022/2023 presentado por la Municipalidad de San Juan Nepomuceno según expediente xilema N° 251.546 de fecha 08 de julio de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 251546
Recibido por: Modesto
Fecha: 11/07/2022 Hora: 11:15

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Liz Samudio P/A

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 461/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 251.546 de fecha 08 de julio de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Oscar Derlis Molinas Ruiz**, Intendente de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno, departamento de Caazapá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
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**		

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Liz Samudio

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

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

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**
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 remite carta compromiso de ampliar los días de provisión su tuviere mayor disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

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

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio P/A

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

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
19	697	2022	62	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	62		

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: lunes, 11 de julio de 2022

P/A

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente 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: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio P/A

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
Asunción - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA MUNICIPAL
Mcal. Estigarribia c/ Curupayty y Pa'i Fariña
Telefax: (0544) 320 011 – 320733
munisjn@hotmail.com

San Juan Nepomuceno, 08 de julio de 2022

SEÑOR

HUGO TINTEL ROMERO

DIRECTOR GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

PRESENTE

En mi carácter de Intendente de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno del Departamento de Caazapá, tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda con el objeto de responder el Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 438/2022 con Expediente Xilema N° 239.790 de fecha 29 de junio de 2022.

A fin de subsanar la solicitud de autorización del proyecto de almuerzo escolar para el año fiscal 2022, se procedió a realizar las modificaciones correspondientes de acuerdo a la solicitud para cumplir con la Resolución MEC 370/20 y Resolución MEC N° 734/20 de Lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay.

Se adjunta nuevo PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR adecuado a las recomendaciones solicitadas.

Sin otro particular hago propicia la ocasión para presentarle mis saludos y respeto de siempre.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO • INTENDENCIA •

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 251546
FECHA 08-07-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 01/21

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
RUC N°80022453-1
Mcal. Estigarribia c/ Curuguaty y Pa'i Fariña
Telefax: 0544-320011-320733
munisjm@hotmail.com

CARTA DE COMPROMISO

San Juan Nepomuceno, 29 de junio de 2022.-

En nombre y representación de la Municipalidad de San Juan Nepomuceno tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio a todas las escuelas del Distrito y durante toda el año lectivo.-

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar a más Instituciones beneficiarias durante más días, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.-

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO * INTENDENCIA *

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal

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

Folio 02/21

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAZAPA	**Distrito*: San Juan Nepomuceno**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mcal. Estigarribia c/ Curupayty y Pa'l Fariña.	**N° de Tel*:0544320733**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Oscar Derlis Molinas Ruiz	
N° de celular: 0981-328447	**N° de celular: 0981-328447**
Dirección de correo electrónico*: munisjn@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	**N° de celular: 0994-550818**
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 19	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 697 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 62 días 2.022 - 62 días 2.023	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio 2022 – Febrero 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre 2.022 – Junio 2.023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 574.746.200 para el 2.022 Gs. 574.746.200 para el 2.023	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.300	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Lic. María Verónica Avalos D.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO • INTENDENCIA •

Oscar Derlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 03/21

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 Be							
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educ Me Bach. Científico	
					H	M	H	M	H	M	H	M
1	607093	11458	Esc. Bás. N° 6153 "Asentamiento 11 de Mayo	San Juan Nepomuceno	8	6	32	32				
2	607110	16097	Esc. Bás. N° 7617 "Virgen María"	San Juan Nepomuceno	1	1	17	10				
3	607101	13198	Esc. Bás. N° 6944 "San Juan Bautista"	San Juan Nepomuceno	2	1	15	13				
4	607112	16157	Esc. Bás. N° 7619 "San Vicente"	San Juan Nepomuceno	0	1	2	3				
5	607098	12667	Esc. Bás. N° 6945 "San Antonio"	San Juan Nepomuceno	2	3	17	18				
6	607092	11208	Esc. Bás. N° 6424 "8 de Diciembre"	San Juan Nepomuceno	5	1	22	25				
7	607113	16338	Esc. Bás. N° 7618 "Niño Jesus"	San Juan Nepomuceno	0	1	2	1				
8	607059	4456	Esc. Bás. N° 4241 "San Roque G. de Santacruz"	San Juan Nepomuceno	9	8	23	19				

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la parti 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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO • INTENDENCIA •
Jacar Parris Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 04/21

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

9	607017	4414	Esc. Bás. N° 4247 "Juan Pablo VI"	San Juan Nepomuceno	19	10	40	38					
10	607018	4415	Esc. Bás. N° 1793 "Santa Rosa de Lima"	San Juan Nepomuceno	7	6	22	21					
11	607012	4409	Esc. Bás. N° 1791 "Ignacio Cristaldo"	San Juan Nepomuceno	2	2	37	31					
12	607072	4469	Esc. Bás. N° 5116 "Marciano López"	San Juan Nepomuceno	0	0	6	4					
13	607048	4445	Esc. Bás. N° 5126 "San Jorge"	San Juan Nepomuceno	0	0	9	3					
14	607058	4455	Esc. Bás. N° 13413 "San Francisco de Asis"	San Juan Nepomuceno	0	0	5	7					
15	607052	4449	Esc. Bás N° 5124 "Santa Clara"	San Juan Nepomuceno	0	0	11	8					
16	607045	4442	Esc. Bás. N° 14015 "San Blás"	San Juan Nepomuceno	0	0	10	9					
17	607073	4470	Esc. Bás. N° 15039 "Papa Pío V"	San Juan Nepomuceno	0	0	4	11					
18	607010	4407	Esc. Bás. N° 542 "Luciano Zacarías"	San Juan Nepomuceno	5	4	24	22					
19	607053	4450	Esc. Bás. N° 10692 "Inmaculada Concepción"	San Juan Nepomuceno	0	0	11	9					
Total General				**Sub total**	**60**	**44**	**309**	**284**					
					697								

Lic. María Verónica Andrada
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

Misión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la parti desarrollo de las personas y la sociedad.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA

Oscar Orlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 05/21

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario 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	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3		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
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 + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Dulce de Calabaza	Mandarina	Bananas	Bananas

SEMANA 2 Y SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	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 arroz

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

Oscar Darío Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 06/21

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

	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Ensalada de Fruta	Naranja	Bananas	Bananas

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.

Lic. María [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3200

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA -

Oscar Aurelio Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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 PAE

Folio 07/21

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 ciclico

PLATOS PRINCIPALES

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo**
				Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
Polenta con salsa de pollo	Tomate	70 g	69 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
				Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por
Rendimiento: 1	Cebolla	10 g	9 g	ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
porción	Locote	10 g	8 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y
	Aceite	3 ml	3 ml	agregar la sal.
Energía:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
307 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	**Polenta**
Nivel inicial: 70g salsa				Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada.
+ 170g polenta				Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en
Edad escolar: 100g				forma de lluvia con un cemidor a fin de evitar grumos.
salsa + 250g polenta	**Polenta**			Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Agua potable	200 ml	200 ml	

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

Oscar Orlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 08/21

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

	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el
porción	Fideo nido	15 g	15 g	zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego
Energía:				de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
271 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en
Nivel inicial: **240**	Ajo	0,5 g	0,5 g	agua caliente.
gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
350 gramos				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
Rendimiento: 1	Tomate	60 g	59 g	Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta
porción	Zanahoria	20 g	16 g	cubrir los ingredientes.
	Cebolla	20 g	18 g	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Energía:	Locote	10 g	8 g	
257 kcal	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200				
gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300	Sal yodada	0,5g	0,5g	

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO INTENDENCIA

Luscar Darío Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 09/21

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

gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento: 1**	**Picadito de carne** Carne vacuna magra	60 g	50 g	**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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Carlos Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 10/21

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

porción	Tomate	60 g	59 g	carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía:	Cebolla	15 g	14 g	
276 kcal	Locote	10 g	8 g	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 liquido. Agregar agua si es necesario.
	Perejil o cilantro	5g	5g	
Peso por porción:				
Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	**Puré de papas**
	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.
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de legumbres			**Salsa de legumbres:**
Salsa de legumbres con arroz quesú				Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
	Tomate	70 g	69 g	Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20 g	20 g	
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía:	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Arroz quesú**
304 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso **por porción:**	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz	**Arroz quesú**			Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Arroz	40 g	40 g	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Dorlis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

FOLIO 11/21

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

	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo			Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	60 g	32 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
		40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Agregar las bolitas de maíz al caldo.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar:	**Albóndigas de pollo:**			**Albóndigas**
				Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
	Tomate	70 g	69 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Galleta molida	10 g	10 g	**Salsa**
	Locote	10 g	8 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
	Aceite	3ml	3ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Arroz
				Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Darío Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 12/21

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

100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Arroz**			agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0, 5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Tomate	30 g	29 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	3 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

Oscar Denis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - REPÚBLICA DEL PARAGUAY - Dpto. de Gestión de Pol.

Folio 13/21

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

38 kcal **Peso por porción: 55 g**	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 **porción** Energía: 49 kcal **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino	30 g 20 g	24 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO • INTENDENCIA •

Oscar Mario Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 14/21

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

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Dulce de calabaza** Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Doctor Doris Montiel Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 15/21

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

Energía: 37 kcal **Peso por porción: 50g**	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 49 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

Oscar Delia Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

FOLIO 16/21

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

1 porción Energía: 126 kcal				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja banana	60 g 50 g 50 g	3[illegible] g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutes. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kca	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYEC
		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	27,88	26,486	27,88	26,486	108,732	674,13
Ajo	kg	1,7425	2,4395	1,7425	2,4395	8,364	51,85
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO - INTENDENCIA

Oscar Denis Mellinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 17/21

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

Arroz	kg	45,305	59,245	45,305	59,245	209,1	1296,
Arveja en granos	kg	3,485	0	3,485	0	6,97	43,2
Azúcar	kg	6,97	0	6,97	0	13,94	86,4
Banana	kg	460,02	494,87	460,02	377,53	1792,44	11113,
Batata	kg	0	0	0	0	0	
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	
Berro	kg	0	0	0	0	0	
Bicarbonato de sodio	kg	0,1394	0	0,1394	0	0,2788	1,728
Canela	kg	0	0	0	0	0	
Carne vacuna magra *	kg	83,64	97,58	83,64	97,58	362,44	2247,1
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	
Cebolla de cabeza	kg	69,7	69,7	69,7	69,7	278,8	1728,
Cebollita de hoja	kg	3,485	0	3,485	0	6,97	43,2
Choclo	kg	0	0	0	0	0	
Clavo de olor	kg	0,1394	0	0,1394	0	0,2788	1,728
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	
Choclo	kg	0	0	0	0	0	
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	
Fideo	kg	10,455	31,365	10,455	31,365	83,64	518,5
Galleta Molida	kg	0	6,97	0	6,97	13,94	86,4
Harina de maíz	kg	27,88	27,88	27,88	27,88	111,52	691,4
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	
Huevo	kg	0	0	0	0	0	
Laurel	kg	0,2788	0,9061	0,2788	0,9061	2,3698	14,692
Leche entera	l	0	34,85	0	34,85	69,7	432,
Lechuga	kg	0	20,91	0	20,91	41,82	259,2
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	
Locote	kg	34,85	34,85	34,85	34,85	139,4	864,
Locro	kg	0	0	0	0	0	
Mamón	kg	0	0	0	0	0	
Mandarina	kg	111,52	0	111,52	52	275,04	1705,2
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	
Maní	kg	0	0	0	0	0	
Manzana	kg	0	0	0	0	0	
Margarina	kg	0	3,485	0	3,485	6,97	43,2
Melón	kg	0	0	0	0	0	
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	
Naranja	kg	0	160,31	0	50,85	211,16	1309,1
Orégano	kg	0,3485	0,3485	0,3485	0,3485	1,394	8,64
Papa	kg	139,4	139,4	139,4	139,4	557,6	3457,
Pechuga de pollo	kg	83,64	83,64	83,64	83,64	334,56	2074,2
Pera	kg	0	0	0	0	0	
Perejil	kg	0	3,485	0	3,485	6,97	43,2

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA

Oscar Darío Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PM · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 18/21

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

Pepino	kg	41,82	27,88	41,82	27,88	139,4	864,
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	
Piña	kg	0	41,82	0	0	41,82	259,2
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	
Poroto	kg	20,91	13,94	20,91	13,94	69,7	432,
Queso	kg	27,88	13,94	27,88	13,94	83,64	518,5
Repollo	kg	20,91	41,82	20,91	41,82	125,46	777,8
Remolacha	kg	55,76	55,76	55,76	55,76	223,04	1382,8
Sal yodada	kg	3,8335	4,5305	3,8335	4,5305	16,728	103,71
Tomate	kg	247,435	205,615	247,435	205,615	906,1	5617,
Zanahoria	kg	48,79	83,64	48,79	83,64	264,86	1642,1
Zapallo/calabaza	kg	223,04	41,82	223,04	41,82	529,72	3284,2

Anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. -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. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.-
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO • INTENDENCIA •

Osela Doris Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 19/21

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

	beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

10.1 **Recepción**:
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

10.2 Almacenamiento.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

10.3 **Higiene.**
Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

10.4 **Pre Elaboración y Elaboración.**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5 Distribución

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

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO · INTENDENCIA ·

Oscar Denis Molinas Ruiz
Intendente Municipal
San Juan Nepomuceno

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

Folio 20/21

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

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. 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 de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN NEPOMUCENO
INTENDENCIA

Firma del Intendente
Oscar Derlis Molinas Ruiz
Sello de la institución

Lic. María Verónica Avalos
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3130

Firma de la Nutricionista
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 21/21