Asunción, 14 de junio de 2023.

Nota DGBE N° 533/2023

Señor
Milciades Rolando Benítez Díaz, Intendente
Municipalidad de Itapuá Poty
Departamento de Itapuá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itapuá Poty, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 141.882 de fecha 23 de mayo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 298/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Hugo René Tintel, 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°536/2023

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

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

Fecha : **13** de junio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°141.882/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°397/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°298/2023**, en la cual se modifica el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023/2024, autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE ITAPÚA POTY**, según NOTA DGBE N°105/2023 de fecha 25 de febrero de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 147.882/23
Recibido por: Jairen
Fecha: 14/06/23 Hora: 09:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°397/2023

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

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

FECHA : 09 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 141882 de fecha 23 de mayo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°298/2023,** que modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, autorizado a la Municipalidad de Itapuá Poty según Nota DGBE N° 105/2023 de fecha 25 de febrero de 2023.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 141882
Recibido por: Erma
Fecha: 13-06-23 Hora: 13:00

Elaborado por: Claudia Benítez

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
(595) 21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°298/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 141882
de fecha 23 de mayo de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Milcíades Ronaldo Benitez Diaz**, Intendente de la Municipalidad de Itapuá Poty del departamento de Itapuá, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°105/2023 en fecha 25 de febrero de 2023, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° N°105/2023 en fecha 25 de febrero de 2023

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	409	2023	113	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2024	70		

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°105/2023 en fecha 25 de febrero de 2023.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: La cantidad total de días de provisión autorizado para el ejercicio fiscal 2023 de 113 (ciento trece) días a 98 (noventa y ocho) días y para el fiscal 2024 de 70 (setenta) días a 84 (ochenta y cuatro) días, por una variación en la disponibilidad de rubro 348 Fonacide en el presupuesto anual 2023.

2.2 El pedido de modificación obedece a que, debido al cambio del presupuesto, también se solicita modificar el tiempo de inicio y finalización para el servicio del Almuerzo Escolar del año 2023 (inicio autorizado de abril pasara a ser de julio, de finalización de setiembre pasara a ser a noviembre)

2.3 Justificación: Cabe resaltar lo que establece la **Resolución MEC N° 965** "Por el cual se aprueba el manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada., en la página 40 y 41 del punto Alcance de la autorización. *"La autorización se circunscribe al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos contemplados en este documento, además de los criterios de selección*

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por: Melissa Desvars**

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

de las instituciones educativas conforme a las normativas vigentes", punto Modificación de la autorización en servicios en ejecución. *El proyecto de alimentación escolar autorizado por el MEC no podrá ser modificado; salvo razones debidamente justificadas, tales como: Modificación en el desembolso de recursos (menor o mayor cantidad a lo establecido en el proyecto autorizado)., caducidad del plazo de la nota de autorización, aumento o disminución de la cantidad de instituciones educativas seleccionadas, aumento o disminución de la cantidad de estudiantes beneficiados en base al RUE con visto bueno de la Dirección Departamental de Educación, aumento o disminución de los días de provisión, ampliación del plazo del contrato conforme a la Ley de Contrataciones Públicas. Punto* Otras responsabilidades de los Organismos y Entidades del Estado…*"El MEC no es responsable de la modificación o ampliación realizada unilateralmente por los Gobiernos Departamentales o Municipales en la ejecución del proyecto del servicio de alimentación escolar fuera de los límites de lo autorizado"…y "El MEC no es responsable de los procesos licitatorios para la provisión por las Gobernaciones, Municipalidades y OEE del servicio de alimentación escolar, tales como: precio referencial, fuente de financiamiento, modalidad del servicio seleccionado por la Gobernación, la Municipalidad u OEE".*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, 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 modificación solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
02	409	2023	98	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2024	84		

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por: Melissa Desvars**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Apoyo de Gestión de DAE

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 09 de junio de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por: Melissa Desvars**

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

MUNICIPALIDAD DE ITAPUA POTY
Unidad Operativa de Contrataciones
(UOC)
6 de agosto y San Juan Bautista
Teléfono 0764-20303
ITAPUA POTY
ITAPUA-PARAGUAY

Itapúa Poty, 23 de mayo del 2023

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar.
Dirección de Alimentación Escolar.
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa.
Ministerio de Educación y Cultura.

La Municipalidad de Itapúa Poty se dirige a Usted y por su intermedio a quien corresponda a fin de solicitar la modificación de la autorización del MEC Nota DGBE Nº 105/2023.

Debido a una modificación de la disponibilidad del rubro 848 Fonacide en el Presupuesto Anual 2023 de la Municipalidad de Itapúa Poty, se solicita la modificación de los siguientes puntos:

Tiempo de provisión del servicio de **almuerzo** escolar **(en días)*:**	Plurianual - (98) ciento trece días para el año 2023 y (84) setenta días para el año 2024
Fecha estimada de inicio de la provisión*:	Julio 2023 Febrero 2024
Fecha estimada de finalización de la provisión*:	Noviembre 2023 Junio 2024
Presupuesto estimado **para** el servicio*:	564.586.461 (Quinientos sesenta y cuatro millones quinientos ochenta y seis mil cuatrocientos sesenta y uno) para el ejercicio del año 2023 y 486.000.000 (Cuatrocientos ochenta y seis millones) para el ejercicio del año 2024, ambos presupuestos se encuentran sujetos a aprobación

Sin otro particular y esperando una respuesta favorable, me despido

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ITAPÚA POTY
MUNICIPALIDAD ITAPUA POTY
U.O.C.
Carmelo Resquin
Encargado de U.O.C.
Municipalidad de Itapúa Poty

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

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*: Itapúa	**Distrito*:** Itapúa Poty
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. 6 de agosto c/ San Juan Bautista	**N° de Tel*:**076420003
Nombre del Intendente*: Milciades Ronaldo Benítez Diaz	
N° de teléfono de línea baja*:076420003	**N° de celular:**---
Dirección de correo electrónico*: itapuapoty_uoc@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Laura Luisa Balcázar Parra	
Nº de Registro Profesional*: 3375	**N° de celular:** 0981 943 396
Dirección de correo electrónico*: pabal91@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (dos) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 409 (cuatrocientos nueve) Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: Plurianual - (98) ciento trece días para el año 2023 y (84) setenta días para el año 2024	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio 2023 Febrero 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023 Junio 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 564.586.461 (Quinientos sesenta y cuatro millones quinientos ochenta y seis mil cuatrocientos sesenta y uno) para el ejercicio del año 2023 y 486.000.000 (Cuatrocientos ochenta y seis millones) para el ejercicio del año 2024, ambos presupuestos se encuentran sujetos a aprobación	
Precio referencial por plato*: Gs. 14.000	
% 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 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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0723 061	4813	Escuela Básica Nº 2181 Gral. Patricio Escobar	Oficial	Itapúa	Itapúa Poty	Km 40	Rural	21	15	61	54									FONACIDE
2	0730 002	4809	Escuela Básica Nº 2113 Paz del Chaco	Oficial	Itapúa	Itapúa Poty	Centro	Urbana	39	40	95	84									FONACIDE
								Sub total	60	55	156	138									
								Total general	115		294										

Intendente Municipal
Municipalidad de Itapúa Poty

Lic. [illegible]
Secretaria
Reg. Prof. Nº [illegible]

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

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

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

4. Requerimiento nutricional				
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Educación Escolar Básica <1° y 2° ciclo>**	**Educación Escolar Básica <3° ciclo>**	**Educación Media**
	312 Kcal −/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal	No aplica	No aplica

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Vori Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 g	240 g	200 g	240 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	300 g	350 g	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)	Dulce de membrillo / batata	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)

SEMANA 2 Y 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 g	70 g picadito + 170 g puré	240 g	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)

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.

Fol. 041/15

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Semana 1 y 3

PLATOS PRINCIPALES - GUISO DE ARROZ CON CARNE

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA

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

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - VORI VORI DE POLLO

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar:	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel.

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.

350 gramos	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - ESTOFADO DE CARNE CON PAPA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 265 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

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

Folio 6/16

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

40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
POSTRES – DULCE DE MEMBRILLO / BATATA				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON FIDEO				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
POSTRES – FRUTA CÍTRICA (NARANJA)				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – ALBÓNDIGAS DE POLLO CON ARROZ

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

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, 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. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

POSTRES – - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Semana 2 y 4

PLATOS PRINCIPALES - LOCRO

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.

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.

	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPA

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén 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.

ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA

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.

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:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

POSTRES - FRUTA CÍTRICA (NARANJA)

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON ARROZ

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación***: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

POSTRES – - FRUTA CÍTRICA (NARANJA)

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – TALLARÍN CON SALSA DE CARNE

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.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo**
	Fideo tallarín	40 g	40 g	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir.

POSTRES – FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – POLENTA CON SALSA DE POLLO

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate	70 g	69 g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	- Sellar el pollo con ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras esten listas y agregar la sal.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	**Polenta**
	Polenta			- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 1/16

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

	Aceite Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
POSTRES – - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2024	
Institucion Educativa:	2	
Nº de comensales:	409	
N° de meses del proyecto:	9,1	

		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	42	38	42	38	160	1456
Ajo	kg	3	2,5	3	2,5	11	100,1
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anis	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	90	15	90	15	210	1911
Arveja en granos	kg	5	0	5	0	10	91
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	660	660	660	660	2640	24024
Batata	kg	0	0	0	0	0	0

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

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

Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	120	140	120	140	520	4732
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	70	65	70	65	270	2457
Cebollita de hoja	kg	5	5	5	5	20	182
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	30	0	30	0	60	546
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	15	40	15	40	110	1001
Galleta molida	kg	10	0	10	0	20	182
Harina de maíz	kg	40	40	40	40	160	1456
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6	0,8	0,6	0,8	2,8	25,48
Leche entera	l	0	50	0	50	100	910
Lechuga	kg	60	30	60	30	180	1638
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	1820
Locro	kg	0	40	0	40	80	728
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	5	0	5	10	91
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 13/15

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

Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	180	540	180	360	1260	11466
Orégano	kg	0,5	0	0,5	0	1	9,1
Papa	kg	0	200	0	200	400	3640
Pechuga de pollo	kg	160	120	160	120	560	5096
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5	0	5	10	91
Pepino	kg	60	60	60	60	240	2184
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	30	30	30	30	120	1092
Queso	kg	25	15	25	15	80	728
Repollo	kg	60	90	60	90	300	2730
Remolacha	kg	30	60	30	60	180	1638
Sal yodada	kg	5,5	6,5	5,5	6,5	24	218,4
Tomate	kg	300	290	300	290	1180	10738
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	140	150	140	150	580	5278
Zapallo	kg	120	120	120	120	480	4368

**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	La firma Adjudicada realizará un monitoreo permanentemente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de profesionales competentes del área, el cual podrá ser una nutricionista y/o tecnólogo de alimentos. Los mismos verificaran el cumplimiento de las Normas de BPM. La convocante, mediante personales designados, está a cargo del control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, y tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados auxiliares de cocina, cocinera y auxiliares de limpieza, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada en conjunto con personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú que se estará entregando en las instituciones escolares. Así también se comunicará el nombre de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo escolar en el periodo 2023-2024.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

Folio 14/16

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

MODALIDAD DEL SERVICIO

El Sistema de entrega es: **Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:**

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

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

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La Municipalidad 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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la Institución

Firma de la Nutricionista
Aclaración

[1]Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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.

Fdio 15/10