Asunción, 24 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 851/2023

Señor
Arturo Méndez, Gobernador
Gobernación Departamental de alto Paraguay
Departamento de Alto Paraguay

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Alto Paraguay, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 221.036 de fecha 24 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 447/2023*** 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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

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

MEMORÁNDUM DAE N°827/2023

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

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

Fecha : **24** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°221.036/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°641/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°447/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024-2025, presentado por la **GOBERNACIÓN DE ALTO PARAGUAY DEL DEPARATAMENTO ALTO PARAGUAY,** a través del expediente de referencia de fecha 10 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 227.036/23
Recibido por: Jaier A.R.
Fecha: 24/08/23 Hora: 13:54

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°641/2023

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

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

FECHA : 22 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°221036 de fecha 10 de agosto de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°447/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024-2025 presentado por la Gobernación de Alto Paraguay a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 221.036
Recibido por: Zuma
Fecha: 24-08-23 Hora: 09:30

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

DICTAMEN TÉCNICO N° 447/2023

Referencia: Expediente Xilema N°221036
de fecha 24 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr.Arturo Méndez,** Gobernador del departamento de Alto Paraguay, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024-2025 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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 Gobernación presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024-2025.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 25 (veinticinco); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
34	3027	2023	93	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	183		
		2025	183		

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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 mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Martes, 22 de agosto 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: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

Nota GAP N° 01/2023

Fuerte Olimpo, 24 de agosto de 2023.-

Señor
HUGO TINDEL, Director General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias.
Presente:

EL GOBERNADOR DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY, tiene el agrado de dirigirse a Usted y por su intermedio a donde corresponda, a los efectos de solicitar la autorización del proyecto de Alimentación Escolar en cumplimiento con la LEY N° 5210/14 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO, que este gobierno se compromete a ajustarse a la ley de alimentos mencionados, que en su art. 9 según unos de los principios de la alimentación escolar es la de tener sostenibilidad al acceso a la alimentación, regular y permanente a una alimentación adecuada y saludable, de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria y suministro de los días que corresponden al año lectivo conforme al contrato que será suscrito con la empresa responsable, y serán alimentos inocuos, de calidad y nutricionalmente aceptado, proveniente de la producción local y nacional, respetando la diversidad de cultura.

Así mismo este gobierno departamental se compromete a regularizar la provisión de almuerzo escolar a las distintas Instituciones Educativas de gestión oficial y privada subvencionada del Departamento de Alto Paraguay que están quedando sin Almuerzo en estos momentos a raíz de una culminación del contrato con la empresa con la cual venía distribuyendo el almuerzo escolar. Cabe mencionar, esta carta de compromiso es elaborada de acuerdo a los lineamientos exigidos por el MEC, como así también conforme a la disponibilidad presupuestaria establecidas según rubros específicos para el Almuerzo Escolar, en concordancia con el Presupuesto General de Gastos de la Nación, y la Microplanificación (requisito fundamental), es importante mencionar que el compromiso que se asumirá con la empresa encargada de distribuir dichos alimentos se hacen en base a la disponibilidad presupuestaria para el ejercicio fiscal correspondiente, teniendo en cuenta siempre con el presupuesto de la institución departamental.

Así también, en caso de lograr una ampliación presupuestaria y la comprensión de Ministerio de Hacienda para que se pueda contar con la disponibilidad presupuestaria y de esta manera poder llegar a más instituciones educativas y en consecuencia a más niños/as beneficiadas, para el efecto la institución departamental no medirá esfuerzo y se hará los trámites ante el Ministerio de Hacienda para la ampliación presupuestaria y poder llegar a mayor cantidad de instituciones y así cumplir con la meta deseada por el MEC y este Gobierno Departamental.

Sin otro particular, hace propicia la oportunidad para saludarlo muy atentamente.

Folio 1/25

ARTURO MÉNDEZ
Gobernador de Alto 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	
Departamento*: Alto Paraguay	Distrito*: Fuerte Olimpo
Dirección del local de la Gobernación*: Gral. Bernardino Caballero y Rio Paraguay – Fuerte Olimpo - Alto Paraguay	N° de Tel*: 021 - 449616
Nombre del Gobernador: Arturo Méndez.	
N° de teléfono de línea baja*: 021 - 449616	N° de celular: 0981 - 107965
Dirección de correo electrónico*:uocaltoparaguay@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Elena Ríos	
Nº de Registro Profesional*:4018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 34	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 3027	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023*: 93 días Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 183 días Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2025*: 183 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Octubre 2023 Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo 2024 Fecha estimada de inicio de la provisión 2025*: Marzo 2025	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Noviembre de 2023 Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: Noviembre de 2024 Fecha estimada de finalización de la provision 2025: Noviembre de 2025	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*:4.094.217.448 Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 7.185.984.255 Presupuesto estimado para el servicio 2025*: 7.185.984.255	
Precio referencial por plato*: 14.500 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

**Son campos obligatorios*
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Pública

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL · GOBERNADOR · Alto Paraguay

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

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 2/25

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
									E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media: Bach .Científico		Educación Media: Bach. Técnico-Profesional		Educación Inclusiva		Educación Permanente		
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1701014	2604	Es. Bás.Nº 14500	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra	14 de mayo	Rural	2	-	3	5											Fonacide – FF10 y FF 30
2	1701003	6076	Esc. Bás. Nº 2261	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra		Rural	-	-	7	3											Fonacide – FF10 y FF 30
3	1701007	3106	Esc. Bás.Nº 2400	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra	Pto. Esperança	Rural	8	10	41	43											Fonacide – FF10 y FF 30
4	1701006	3120	Esc. Bás.Nº 5825	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra	Pto. Diana	Rural	15	14	67	50											Fonacide – FF10 y FF 30
5	1701005	3265	Esc. Bás.Nº 419 Tte 1 Rojas Silva	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra		Rural	2	5	87	50											Fonacide – FF10 y FF 30

Lic. Elena Nuñez
Nutricionista
Reg. 5018

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.

6	1701016	11194	Esc. Bás. N° s/n Priv. Montes del Sol	Oficial	Alto Paraguay	Bahia Negra		Rural	10	14	-	-												- FF10
7	1702008	9140	Esc. Bas. N° 1154	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Cucaani	Rural	-	-	2	5												Fonacide – FF10 y FF 30
8	1702024	15360	Esc. Bas. N° 7404	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Guida ichai	Rural	-	-	7	9												Fonacide – FF10 y FF 30
9	1702027	16085	Esc. Bas. N° 7587	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Punta Tiogai	Rural	14	6	36	32												Fonacide – FF10 y FF 30
10		9342	Esc. Bas. N° 1268 Pdte. Carlos A. López	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Virgen del Carmen	Urbana	37	32	103	89												Fonacide – FF10 y FF 30
11	1902010	8770	Esc. Bas. N° 596 Prof José Maria Argaña	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Isla Margarita	Rural	-	-	31	49												Fonacide – FF10 y FF 30
12	1702021	12388	Esc. Bas. N° 7073 San Miguel	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	San Miguel	Urbana	9	5	42	41												Fonacide – FF10 y FF 30
13	1702011	8439	Esc. Bas. N° 96 Alejo García	Oficial	Alto Paraguay	Carmelo Peralta	Puerto Sastre	Rural	13	16	46	40												Fonacide – FF10 y FF 30
14	1702013	9107	Esc. Bas. N° 3720	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Castilla	Rural	4	2	17	19												Fonacide – FF10 y FF 30
15	1702014	8272	Esc. Bas. N° 14708	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Machete Vaina	Rural	5	5	20	17												Fonacide – FF10 y FF 30

Lic. Elena Nunes
Nutricionista
Reg. 4018

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.

16	1702002	7893	Esc. Bas. N° 297 Maria Auxiliadora	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado		Urbana	35	30	-	-											Fonacide – FF10 y FF 30
17	1702001	7040	Esc. Bas. N° 97 Juan de Ayolas	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado		Urbana	6	11	61	59											Fonacide – FF10 y FF 30
18	1702020	11675	Esc. Bas. N° 7031	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Km 39	Rural	3	3	11	16											Fonacide – FF10 y FF 30
19	17020	7895	Esc. Bas. N° 4710	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Riacho Mosquito	Rural	13	15	67	72											Fonacide – FF10 y FF 30
20	1702037	16717	Esc. Bas. N° 7874	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Livio Fariña	Rural	6	3	2	2											Fonacide – FF10 y FF 30
21	1702003	7600	Esc. Bas. N° 2894 Bernardino Caballero	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado		Urbana	24	22	93	73							Lic. Elena Nutricionista Reg. 2018				Fonacide – FF10 y FF 30
22	17020269	16084	Esc. Bas. N° 7875	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Maria Auxiliadora	Rural	2	4	2	9											Fonacide – FF10 y FF 30
23	1702004	6068	Esc. Bas. N° 1155 Priv Domingo Savio	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado		Urbana	7	5	92	71											Fonacide – FF10 y FF 30
24	1702029	16432	Esc. Bas. N° 7685	Oficial	Alto Paraguay	Puerto Casado	Chaidi	Rural	-	-	20	8											Fonacide – FF10 y FF 30
25	1701002	3070	Esc. Bas. N° 2484	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Virgen Santisima	Rural	6	2	22	21											Fonacide – FF10 y FF 30

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.

26	1708532	999987	Esc. Bas. N° 8268	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Abundancia	Rural	-	2	14	20												Fonacide – FF10 y FF 30
27	1701015	1077	Esc. Bas. N° 14496	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Pto. Maria Elena	Rural	3	1	20	18												Fonacide – FF10 y FF 30
28	1701004	3497	Esc. Bas. N° 117 Mayor Ramón Bejarano	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo		Urbana	42	36	116	110												Fonacide – FF10 y FF 30
29	1701001	4492	Esc. Bas. N° 5865 San Miguel Arcángel	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo		Urbana	8	6	39	35												Fonacide – FF10 y FF 30
30	1701013	2799	Esc. Bas. N° 5868 Dr. Andrés Rivarola Q.	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Toro Pampa	Urbana	23	20	82	64												Fonacide – FF10 y FF 30
31	1701011	2892	Esc. Bas. N° 2390 Priv.Sub. Mons Alejo Ovelar	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Ñu Apua	Rural	-	-	21	21												Fonacide – FF10 y FF 30
32	1702006	10108	Esc. Bas. N° 1456 Domingo Martínez de Irala	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	Puerto Guaraní	Urbana	18	14	72	57												Fonacide – FF10 y FF 30
33	1701017	13665	Esc. Bas. N° 7270 María Auxiliadora	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	María Auxiliadora	Urbana	-	-	26	33												Fonacide – FF10 y FF 30
34	1701012	2870	Esc. Bas. N° 1277 Sampson Harrison	Oficial	Alto Paraguay	Fuerte Olimpo	San Carlos	Urbana	-	-	10	9												Fonacide – FF10 y FF 30
				Sub Total					598		2429													

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4618

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.

			Total		3027	

Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 4018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL
GOBERNADOR
Alto Paraguay

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	
	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		
5.2 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´´		

Lic. Elena Ramos Nutricionista Reg. 2018

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de Pescado	Albóndigas de Carne con Arroz	Chupín de Pollo	Caldo de poroto con Fideo	Pastelón de papa relleno de Carne.
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g de arroz	120 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	180 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Compota de frutas	Dulce de membrillo	Fruta de estación	Fruta cítrica	Maní con miel

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vorí Vorí de Pollo	Tallarín con Salsa de Carne	Chupín de Pescado	Caldo de poroto con arroz	Polenta con Salsa de Pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	240 gramos	240 gramos	70g salsa + 170g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	350 gramos	100g salsa + 250g polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de 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 8/25

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

Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Crema	Fruta cítrica	Fruta de estación

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

Menú 01: Caldo de pescado

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pescado Rendimiento: 1 porción Energía: 273 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Papa Pescado sin escamas ni espinas Zapallo Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	150 g 60 g 60 g 25 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	101 g 60 g 32 g 24 g 16 g 20 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Cortar el pescado en trozos iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales. -Sellar el pescado en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernas. -Agregar agua potable caliente, el zapallo y la papa. Por último, la cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esté listo. -Retirar del fuego, agregar queso Paraguay. Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 2018

Menú 02: Albóndigas de carne con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 332 kcal Peso por porción:	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g	69 g 50 g 14 g 10 g 8 g	**Albóndigas** -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Procesarla. -Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.

GOBIERNO DEPARTAMENTAL GOBERNADOR Alto Paraguay

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

Fólio 9/25

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

Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Aceite	3ml	3ml	**Salsa**
	Ajo	0,5 g	0,5 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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	**Arroz**
	Ajo	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.
	Sal yodada	0,5 g	0, 5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 03: Chupín de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 80 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	-Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Leche fluida	20 ml	20 ml	-En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	-Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Perejil	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.
	Agua potable	c/n	c/n	
				-Retirar del horno y servir.

Menú 04: Caldo de poroto con fideo

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 10/25

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32g	-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 este 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.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo	15 g	15g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 05: Pastelón de papa relleno de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 290 kcal Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	**Relleno de carne**			**Relleno de carne:** -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. -Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Pastelón 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 margarina, sal y mezclar uniformemente. -En una bandeja para horno colocar la mitad del puré de papas cubriendo toda la base, colocar el relleno y cubrir con el restante de puré de papas, agregar el queso Paraguay desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. -Retirar del horno y servir.
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	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	
	Pastelón de papa	200 g 10g	134 g 10g	
	Papa	5 g	5 g	
	Queso Paraguay	0,5 g	0,5 g	
	Margarina	c/n	c/n	

Lic. Elena Yaos
Nutricionista
Reg. 2018

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.

Foto 11 /25

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

	Sal yodada Agua potable			

Menú 06: Vori vori de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
	Zapallo	60g	32g	
	Harina de maíz	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Orégano	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Yaros
Nutricionista
Reg. 2018

Menú 07: Tallarín con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal	Salsa de carne Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne:** -Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Carne vacuna	60 g	52 g	

GOBIERNO DEPARTAMENTAL GOBERNACIÓN Alto Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 12/25

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

Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Lic. Elena Yaros Nutricionista Reg. 9018

Menú 08: Chupin de pescado				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 269 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pescado sin escamas ni espinas Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Cortar el pescado en trozos iguales. -Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. -En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. -Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. -Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. -Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. -Retirar del horno y servir.

Folio 13/25

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

Menú 09: Caldo de poroto con arroz				
Descripción	**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 este 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.

Menú 10: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	**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 Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta**	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml	**Salsa de pollo** -Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con el ajo y aceite. -Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 2018

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 14/25

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

	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** -Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. -Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Retirar del fuego.

Ensaladas 01: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite -Servir. Lic. Elena Yacos Nutricionista Reg. 4018

Ensaladas 02: Remolacha, tomate, cebolla				
Descripción	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.

Foto 15/25

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

Ensaladas 03: Remolacha, zanahoria, choclo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Ensaladas 04: Repollo, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: • El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensaladas 05: Repollo, remolacha, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	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.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 5018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL
GOBERNACIÓN
Alto Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Alto Paraguay

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 16/25

Ensaladas 06: Tomate, pepino, zanahoria				
Descripción	**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.

Ensaladas 07: Lechuga, zanahoria, cebolla				
Descripción	**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 mism Lic. Elena Kios Nutricionista Reg. 2015

Ensaladas 08:Lechuga, tomate, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Folio 17/25

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

Ensaladas 09: Repollo, pepino, zanahoria				
Descripción	**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.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	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. Lic. Elena Ruiz Nutricionista Reg. 2019

Compota de frutas					
Rendimiento	**Energía**	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 100 g	118 kcal	Agua potable Fruta de estación (manzana)	200 ml 140 g 5 g	200ml 129 g 5 g	-Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón. -Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almíbar. -Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta.

GOBIERNO DEPARTAMENTAL GOBERNADOR Alto Paraguay

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.

		Azúcar Zumo de limón Canela	1 ml 0,5g	1 ml 0,5g	-Añadir la fruta y la canela al almíbar, mezclar bien. -Cocinar hasta que la fruta esté blanda. -Retirar del fuego, enfriar y luego servir. Observación: se puede reemplazar la manzana de 140g por pera de 180g.

Dulce de membrillo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción Energía 79 kcal	Dulce de membrillo	30 g	30 g	-Servir el dulce.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110g	70 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Fruta cítrica					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

GOBIERNO DEPARTAMENTAL GOBERNADOR Alto Paraguay

Maní con miel					
Descripción	Ingredientes		Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción Energía 160 kcal Peso por porción	Maní tostado sin sal Miel		20 g 15 ml	20 g 15 ml	-Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. -Agregar encima miel.

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.

35 gramos					-Servir.

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL
GOBERNADOR
Alto Paraguay

Crema				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

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
Gestión de PAE

Folio 20/25

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

Fruta cítrica					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Arroz con leche					
Rendimiento	Ingredientes	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL
GOBERNADOR
Alto Paraguay

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

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.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2024-2025
Institución Educativa:	34
Nº de comensales:	3027
N° de meses del proyecto:	22,9

Lic. Elena Yaos
Nutricionista
Reg. 5018

		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	121,08	121,08	121,08	121,08	484,32	968,64
Ajo	kg	7,5675	7,5675	7,5675	7,5675	30,27	693,183
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	136,215	75,675	136,215	75,675	423,78	9704,562
Arveja en granos	kg	0	0	15,135	0	15,135	346,5915
Azúcar	kg	15,135	45,405	0	45,405	105,95	2426,1405
Banana	kg	332,97	484,32	332,97	484,32	1634,6	37431,882
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
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	0,6054	1,2108	0,6054	1,2108	3,6324	7,2648
Carne vacuna magra *	kg	363,24	181,62	363,24	181,62	1089,7	24954,588
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	272,43	257,295	272,43	257,295	1059,5	24261,405
Cebollita de hoja	kg	15,135	0	15,135	0	30,27	693,183
Choclo	kg	30,27	0	30,27	0	60,54	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	90,81	0	90,81	0	181,62	0
Fideo	kg	45,405	121,08	45,405	121,08	332,97	7625,013
Fecula de maiz	kg	0	5	0	5	10	10
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	30,27	242,16	30,27	242,16	544,86	12477,294
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	1,8162	1,8162	1,8162	1,8162	7,2648	166,36392

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

Leche entera	l	60,54	726,48	60,54	726,48	1574	36045,516
Lechuga	kg	181,62	272,43	181,62	272,43	908,1	20795,49
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	151,35	151,35	151,35	151,35	605,4	13863,66
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	181,62		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	60,54	0	60,54	0	121,08	2772,732
Manzana	kg	423,78	0	423,78	0	847,56	19409,124
Margarina	kg	15,135	0	15,135	0	30,27	60,54
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	45,405	0	45,405	0	90,81	2079,549
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	544,86	696,21	544,86	696,21	2482,1	56841,006
Orégano	kg	0	3,027	0	3,027	6,054	138,6366
Papa	kg	1664,85	605,4	1664,85	605,4	4540,5	103977,45
Pechuga de pollo	kg	181,62	363,24	181,62	363,24	1089,7	24954,588
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	15,135	15,135	0	15,135	45,405	1039,7745
Pepino	kg	60,54	60,54	60,54	60,54	242,16	5545,464
Pescado sin hueso ni piel	kg	181,62	181,62	181,62	181,62	726,48	16636,392
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	90,81	90,81	90,81	90,81	363,24	8318,196
Queso	kg	136,215	75,675	136,215	75,675	423,78	9704,562
Repollo	kg	272,43	0	181,62	0	454,05	10397,745
Remolacha	kg	60,54	0	60,54	0	121,08	2772,732
Sal yodada	kg	15,135	15,135	15,135	15,135	60,54	1386,366
Tomate	kg	968,64	998,91	968,64	998,91	3935,1	90113,79
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	242,16	423,78	242,16	423,78	1331,9	30500,052
Zapallo	kg	363,24	363,24	363,24	363,24	1453	33272,784

Lic. Elena Ruos
Nutricionista
Reg. 4018

GOBIERNO DEPARTAMENTAL
GOBERNADOR
Alto Paraguay

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

folio 23/25

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.

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. - 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 Gobernación a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Gobernación, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

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 fruti hortícolas que no cumplan con dichas normas.

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 cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores 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.

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.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras 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 las comidas principales, ensaladas postres. 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 del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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 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.

GOBIERNO DEPARTAMENTAL GOBERNADOR Alto Paraguay

Firma del Gobernador
Arturo Méndez

Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 2018

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 25/25