Asunción, 12 de mayo de 2023.

Nota DGBE N° 451/2023

Señor
Ramon Rios De Vaca, Intendente
Municipalidad de Itanara
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itanara, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 110.917 de fecha 20 de abril 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 262/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°447/2023

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

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

Fecha : 12 de mayo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°110.917/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°356/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°262/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, de la **MUNICIPALIDAD DE ITANARA DEL DEPARTAMENTO CANINDEYÚ**, conforme al expediente xilema de referencia, de fecha 20 de abril de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif. Beckelman, 6to. Piso)

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 356/2023

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

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

FECHA : 12 de mayo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 110.917 fecha 20 de abril de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 262/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Itanara según expediente de referencia.

Atentamente.

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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° 262/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 110.917
de fecha 20 de abril de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Ramón Ríos De Vaca,** Intendente de la Municipalidad de Itanara del departamento de Canindeyú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito 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	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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

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

4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 23 (veintitres); 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	
06	284	2023	52	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	52		

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.

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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

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

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. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Viernes, 12 de mayo 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, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

MUNICIPALIDAD DE ITANARA
Correo: municipalidaddeitanara.py@gmail.com
Dirección: Av. 14 de mayo E/ 25 de Agosto y San Pedro

Itanará, 19 de Abril de 2023

Señor:
*Hugo **Tintel***
*Director **General de Bienestar Estudiantil***
*Director **del Programa de Alimentación Escolar***
*Ministerio **de Educación y Ciencias***
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de la **Municipalidad de Itanará**, con el objeto de remitir la corrección de las observaciones vertidas en la Nota DGBE 279/2023 para la Aprobación de los **MENÚS CÍCLICOS Y RECETARIOS** para la **PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS** período 2023.-

Ramón Diosnel Ríos De Vaca
Intendente Municipal

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 110917
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO
FECHA 20-04-2023

MUNICIPALIDAD DE ITANARA

Correo: municipalidaddeitanara.py@gmail.com
Dirección: Av. 14 de mayo E/ 25 de Agosto y San Pedro

Itanarã, 16 de Marzo de 2023

Señor:
Hugo Tintel
Director General de Bienestar Estudiantil
Director del Programa de Alimentación Escolar
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de la **Municipalidad de Itanarã**, con el objeto de solicitar la Aprobación de los **MENÚS CÍCLICOS Y RECETARIOS** para la **PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS** período 2023.-

INSTITUCIONES A SER BENEFICIADAS

Items	Código Establecimiento	*Nombre de la Institución Educativa beneficiada*	Localidad	Cantidad de Alumnos	*Cantidad de Dias a proveerse*	*Cantidad de Raciones*
1	1405008	Esc. Bas. N° 6536 Pariri	Comunidad Indígena Parari	109	52	5.668
2	1405009	Esc. Bas. N° 6535 Paso Cadena	Colonia Indígena de	21	52	1.092
3	1505004	Esc. Bas. N° 13808 San Ramón	Asentamiento San Ramón	60	52	3.120
4	1406002	Esc. Bas. N° 5775 Don Carlos Antonio López	Colonia San Francisco	48	52	2.496
5	1405001	Esc. Bas. N° 5752 Perpetuo Socorro	Colonia Estancia Cari	26	52	1.352
6	1405002	Esc. Bas. N° 5751 Sagrado Corazón de Jesús	Colonia Ybycuí	20	52	1.040
			Total de Raciones			14.768

Estos potenciales beneficiarios fueron seleccionados atendiendo a la necesidad real existente en las instituciones educativas ya que cuentan con equipamiento suficiente para poder recibir el almuerzo escolar durante el periodo completo a partir del mes de Mayo a Julio 2023.

800							GASTOS CORRIENTES	195.000.000
	840						TRANSFERENCIAS	195.000.000
		848					Transferencias Corrientes al Sector Privado	195.000.000
			30	003	2		Transferencias para Complemento nutricional en las Escuelas Públicas	195 000 000

Declaro bajo fe de Juramento que en caso de tener aumento presupuestario en el rubro correspondiente de almuerzo Escolar en el periodo 2023, se extenderá los días de provisión en las instituciones educativas debidamente aprobada.-

Sin más y con la más alta estima, me despido de Ud. Deseándoles éxitos en sus funciones

MUNICIPALIDAD DE ITANARA · INTENDENCIA · Dpto. de Catastro

Ramón Diosnel Ríos De Vaca
Intendente Municipal

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

00001002

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*: Canindeyú	**Distrito*: Itanara**
Dirección del local de la Municipalidad*: Av. 14 de mayo e/ 25 de Agosto y San Pedro	**N° de Tel*: Sin línea baja**
Nombre del Intendente*: Ramón Ríos De Vaca	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0983 166 696**
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddeitanara.py@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*: 6 (seis)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 284 (alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023 (en días)*: 52 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2024 (en días)*: 52**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*2023: Agosto **Fecha estimada de inicio de la provisión*2024: Marzo**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*2023: Octubre **Fecha estimada de finalización de la provisión*2024: Mayo**	
Presupuesto estimado para el servicio*2023: 191.984.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio*2024: 191.984.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 13.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

Ramón Diosdados de Vaca
Intendente Municipal

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

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

00000003

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	1405008	10195	Esc. Bas. Nº 6536 Pariri	-	Canindeyú	Itanara	Comunidad Indígena Parari	Rural	19	18	28	44									848-30-003
2	1405009	11303	Esc. Bas. Nº 6535 Paso Cadena	-	Canindeyú	Itanara	Colonia Indígena de Ybytymiri	Rural	-	-	10	11									848-30-003
3	1505004	9657	Esc. Bas. Nº 13808 San Ramón	-	Canindeyú	Itanara	Asentamiento San Ramón	Rural	12	11	20	17									848-30-003
4	1406002	9662	Esc. Bas. Nº 5775 Don Carlos Antonio López	-	Canindeyú	Itanara	Colonia San Francisco	Rural	5	5	17	21									848-30-003
5	1405001	9654	Esc. Bas. Nº 5752 Perpetuo Socorro	-	Canindeyú	Itanara	Colonia Estancia Cari	Rural	2	3	11	10									848-30-003
6	1405002	9655	Esc. Bas. Nº 5751 Sagrado Corazón de Jesús	-	Canindeyú	Itanara	Colonia Ybycu´i	Rural	-	-	17	3									848-30-003
								Sub total		75		209									
								Total general			284										

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ramón Diómedes Ríos de Vaca
Intendente Municipal

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 Humalta
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

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

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

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 Elaboracos con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	"Alimentos preparados en las escuelas"		

Ramón Diestaldos de Vera
Intendente Municipal

Lic. Elena [illegible]
Nutricionista
Reg. 3018

6. Menú Ciclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos

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 · Dpto. de Gestión de PAE · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

0000225

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

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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: Soyo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. -Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano. Lic. Elena Kios Nutricionista Reg. 4018 Ramón Diosmedes de Vaca Intendente Municipal

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	**Salsa de pollo** Pollo Tomate	60 g 60 g	42 g 59 g	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

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

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

0000[illegible]6

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

Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	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	16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	 40 g 0,5 g c/n	 40 g 0,5 g c/n	**Fideo:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 7018

Ramón Diesnaldo Vera de Vaca Intendente Municipal

Menú 03: Guiso de mandioca con carne				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Mandioca:** -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el aceite y ajo. -Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos -Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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

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

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

				-Agregar agua si es necesario.

Menú 04: 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	60 g	32 g	-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 blanco 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	
	Arroz		15g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Locote	15 g	8 g	
	Aceite	10 g	5 ml	
	Ajo	5 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g c/n	c/n	

Ramón Diosdadinos de Vaca
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Menú 05: Picadito de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

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

0000[illegible]08

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

Menú 06: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	-Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	-Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla		9 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	10 g	5 ml	-Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	5 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Agua potable	0,5 g c/n	c/n	

Menú 07: Estofado de carne con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Tomate	60 g	59 g	-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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	-Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	-Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 8016

Ramón Diestaldos de Vaca
Intendente Municipal

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

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

00000009

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

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. -
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Cebolla	15 g	14 g	cebolla, locote, y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar
	Aceite	5 ml	5 ml	tomate, zanahoria y laurel.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos
	Laurel	0,2 g	0,2 g	minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	**Arroz**
	Arroz			-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal
	Arroz	45 g	45 g	yodada.
	Aceite	2 ml	2 ml	-Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
	Agua potable	c/n	c/n	Apagar el fuego.

Ramón Diestal Ríos de Vaca
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 09: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	-Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada.

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 @MEC

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

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

fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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.

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite Orégano Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	-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, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ramón Diósdado Ríos de Vaca
Intendente Municipal

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

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

00000011

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

				-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 salga a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas 01: 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.

Ensaladas 02: 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 rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ramón Diosdados de Vaca
Intendente Municipal

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

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

0000012

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

				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 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.

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 3018

Ramón Diosnoldos de Vaca
Intendente Municipal

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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

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

0000[illegible]3

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **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 19 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.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ramón Diaz Delfino de Vaca
Intendente Municipal

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

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

0000014

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

Ensaladas 08: 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 rallar la zanahoria. -Lavar y picar 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 del mismo.

Ramón Dario Ramírez Rolón
Intendente Municipal

Lic. Elena Reyes
Nutricionista
Reg. 5018

Ensaladas 09: 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 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.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria.

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
Dpto. de Gestión de PAE

0003015

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:** 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.

Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Arroz con leche

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Ramón Diosdoldos de Vaca
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Fruta de estación

Rendimiento	Energía	Fruta	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.

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

0000016

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

1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220g	140 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.

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción(2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

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

Ramón Diamantinos de Vocci
Intendente Municipal

Lic. Elena Yaes
Nutricionista
Reg. 2018

Fruta de estación					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

0000017

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

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.

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.

Ramón Dieguez Ríos de Vaca
Intendente Municipal

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

0000018

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

Ramón Diosdoldos de Vaca
Intendente Municipal

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	6
Nº de comensales:	284
N° de meses del proyecto:	5,2

Insumo	Unidad de medica	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	7,1	7,1	7,1	7,1	28,4	147,68
Ajo	kg	0,71	0,71	0,284	0,71	2,414	12,5528
Almidón de maíz	kg	0	1,42	0	1,42	2,84	14,768
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	12,78	12,78	7,1	12,78	45,44	236,288
Arveja en granos	kg	1,42	0	1,42	0	2,84	14,768
Azúcar	kg	1,42	2,84	1,42	2,84	8,52	44,304
Banana	kg	187,44	187,44	187,44	187,44	749,76	3898,752
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	0,0568	0,0568	0,0568	0,0568	0,2272	1,13144
Carne vacuna magra *	kg	34,08	17,04	39,76	34,08	124,96	649,792

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

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

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

Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	28,4	25,56	22,72	28,4	105,08	546,416
Cebollita de hoja	kg	1,42	1,42	1,42	1,42	5,68	29,536
Choclo	kg	0	0	0	0	0	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
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	11,36	15,62	11,36	17,04	55,38	287,976
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	11,36	11,36	11,36	11,36	45,44	236,288
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	0,1136	0,1704	0,1704	0,1704	0,6248	3,24896
Leche entera	l	36,92	34,08	28,4	34,08	133,48	694,096
Lechuga	kg	17,04	25,56	25,56	25,56	93,72	487,344
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	14,2	14,2	14,2	14,2	56,8	295,36
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	56,8	0	56,8	0	113,6	590,72
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	45,44	51,12	51,12	147,68	767,936
Orégano	kg	0,142	0,142	0,142	0,142	0,568	2,9536
Papa	kg	56,8	56,8	56,8	56,8	227,2	1181,44
Pechuga de pollo	kg	34,08	56,8	34,08	39,76	164,72	856,544
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
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	8,52	8,52	8,52	8,52	34,08	177,216
Queso	kg	8,52	7,1	7,1	7,1	29,82	155,064
Repollo	kg	8,52	0	8,52	8,52	25,56	132,912
Remolacha	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.

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

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

Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	92,3	82,36	82,36	90,88	347,9	1809,08
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	36,92	34,08	34,08	39,76	144,84	753,168
Zapallo	kg	34,08	34,08	34,08	34,08	136,32	708,864

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Ramón Diesmoleños de Yoca
Intendente Municipal

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 Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
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 Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

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

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

00000021

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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.
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.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 2016

Ramón Diósnovidos de Vaca
Intendente Municipal

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.

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.

Ramón Diósmelodos de Vaca
Intendente Municipal

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

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

000[illegible]3