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

Asunción, 20 de setiembre de 2018

**Nota DGBEN°:** 006 **/2018**

**Señor**
**LIC. LUIS CARLOS LEDEZMA AGUERO**, Intendente
Municipalidad de Maria Antonia
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias-MEC, se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Maria Antonia en fecha 13 de setiembre del corriente año bajo el expediente xilema N° 315965; en la cual solicita la modificación del proyecto del servicio de Almuerzo escolar, autorizado por el MEC por Nota DGBE N° 602/18 de fecha 30 de agosto del año 2018. La modificación que se solicita específicamente es ajustar la cantidad de días de provisión y el presupuesto de la municipalidad.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico de la modificación solicitada al proyecto del servicio de Almuerzo Escolar presentado por la Municipalidad de Maria Antonia; y por consiguiente se ha resuelto autorizar la modificación del mismo, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente, foliados del 1(uno) al 33(treinta y tres).

Se resume en el siguiente cuadro los datos de la nueva autorización al proyecto:

| Datos del proyecto del servicio de Almuerzo escolar autorizado. Año 2018 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cantidad de instituciones educativas a ser beneficiadas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 10 | 624 | 2018 | 18 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las Escuelas. |

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

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

**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf. : (595)21 454 220 int. 18
Teléf. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Fátima Estigarribia
Jefa
Dpto. Gestión de PAE

Lic. Clarisa Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 2641

**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.

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

Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Dpto. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 2647

**Claudia Benítez**, Técnica Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**Fátima Estigarribia**, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar – Dirección de Alimentación Escolar

**Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda
Directora Gral. de Bienestar Estudiantil

**Killy Moleda Gamarra**, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

**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.

María Antonia, 12 de septiembre de 2018

**Señora:**
**Lic. Milena Fernández, Directora General**
**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar**
**Ministerio de Educación y Cultura**
**Presente.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted con el fin de solicitar la Modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a la Municipalidad de María Antonia que fue autorizado con Nota DGBE Nº 602/2018 Expediente 196283 en fecha 30 de agosto de 2018. La modificación del Proyecto es para ajustar la cantidad de días de provisión y el presupuesto de la Municipalidad.

**Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días):** 18 (dieciocho) días

**Fecha estimada de inicio de la provisión:** 24 septiembre de 2018
**Fecha estimada de finalización de la provisión:** 17 de octubre 2018
**Presupuesto estimado para el servicio:** 157.023.360 guaraníes

**Precio referencial por plato:** 13.980 (trece mil novecientos ochenta guaraníes)

**% de la agricultura familiar a implementar:** 10% (diez) por ciento

Los demás puntos, propios a la evaluación técnica quedan inalterables, como la cantidad de alumnos beneficiarios, cantidad de Instituciones beneficiadas y el menú cíclico correspondiente. Adjuntamos a la presente nota la Caratula de la modificación del Anexo 3- A.

Esperando la buena predisposición de siempre, me despido atentamente.

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

**Lic. Ruth Noemi Martinez**

**Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero.**
**Intendente Municipal**

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Sr... y Equidad Educativa
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Expediente Nº: 315 965
Recibido por:
Fecha: 15-09-18 Hora:

Educación
Tarea de todos
Paraguay Katupyry

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI GOBIERNO NACIONAL
Jajapo ñande rapere ko ãga guive
Construyendo el futuro hoy

# Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

## 1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

**Departamento/Distrito:** MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA

**Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:** Municipalidad de María Antonia
**Tel:**

**Nombre del Gobernador/ Intendente:** Luis Carlos Ledezma Agüero

**Tel:** **Tel:**

**Correo Electrónico:** ledezmaluis964@gmail.com

**Responsable de la Alimentación Escolar:** Luis Carlos Ledezma Agüero

**Tel:** **Tel:**

**Correo Electrónico:**

**Responsable Nutricionista:** Lic. Ruth Noemí Martínez Olmedo **Nº de Registro Profesional:**

**Tel:** **Celular:** (0981) 732 069

**Correo Electrónico:** noemy_91@hotmail.com

**Cantidad de instituciones seleccionadas:** 10 (diez) instituciones educativas

**Cantidad de beneficiados:** 624 (seiscientos veinte cuatro) alumnos

**Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días):** 18 (dieciocho) días

**Fecha estimada de inicio de la provisión:** 24 septiembre de 2018
**Fecha estimada de finalización de la provisión:** 17 de octubre 2018
**Presupuesto estimado para el servicio:** 157.023.360 guaraníes

**Precio referencial por plato:** 13.980 (trece mil novecientos ochenta guaraníes)

**% de la agricultura familiar a implementar:** 10% (diez) por ciento

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



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

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS SELECCIONADAS

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º Ciclo | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach.Científico | | Bach. Técnico-Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | | 8138 | Esc. Bas. N°1855 Don Justo Benegas | | 7 | 8 | 40 | 42 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | | 8142 | Esc. Bas. N° 1355 Isabel Leon | | - | - | 15 | 15 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | | 6139 | Esc. Bas.N° 1856 Don Valentin Riveros | | 9 | 9 | 39 | 24 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | | 6148 | Esc. Bas. N° 5392 Prof. Ma.del Pilar Pacheco | | 4 | 1 | 17 | 21 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 5 | | 11094 | Esc. Bás. N° 5467 Juan de la cruz Villanueva | | 4 | 4 | 25 | 28 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 6 | | 8140 | Esc. Bas. N°Don Justo A. Quintana Fernández | | 7 | 8 | 40 | 42 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 7 | | 8137 | Esc. Bas. N°2030 Don Narciso Bogado | | - | - | 15 | 15 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 8 | | 5141 | Esc. Bas. N° 2032 Maria Auxiliadora | | 9 | 9 | 38 | 24 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 9 | | 6143 | Esc. Bas. N° 5391 San Roque González de Santa Cruz | | 4 | 1 | 17 | 21 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 10 | | 8151 | Esc. Bas. N° 5393 Virgen de la Merced | | 4 | 4 | 25 | 29 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | Sub total | 48 | 44 | 271 | 261 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 92 | | 532 | | | | | | | | | | | | |



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

## 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Aspecto nutricional | | | |
|---|---|---|---|
| 3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** | **Adolescente** |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | 568 kcal +/- 56 kcal |
| **Composición del menú** | | | |
| 3.2 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | | |
| 3.3 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú) | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 3.5 Completar el menú cíclico | Ver ítem 4 | | |
| 3.6 Completar el recetario del menú | Ver ítem 5 | | |
| 3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada). | Alimentos preparados en las escuelas | | |

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

Lic. Luis Carlos Ledesma Aguilera
Intendente



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de Proyectos

## 4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; para la elaboración del menú cíclico.

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| | Adolescentes | - | - | - | - | - |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Dulce de mamón | Fruta | Ensalada de fruta | Barrita de maní | Fruta |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa de carne | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de carne | Revuelto de mandioca |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 gramos salsa + 110 gramos puré | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 70 gramos + 80 gramos de fideo | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 100 gramos salsa + 160 gramos puré | 100 gramos salsa + 250gramos polenta | 350 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 250 gramos |
| | Adolescentes | - | - | - | - | - |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Barrita de maní | Fruta | Fruta cítrica | Dulce de batata | Fruta |

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Guiso de fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Salsa de legumbres con arroz blanco | Vori vori de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 100 gramos arroz | 240 gramos | 70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de fideo |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz | 350 gramos | 100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 g de fideo |
| | Adolescentes | - | - | - | - | - |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Crema | Fruta | Fruta cítrica | Fruta | Dulce de mamón |

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Locro | Salsa de pollo con fideo | Guiso de arroz con poroto | Vori vori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos de fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| | Adolescentes | - | - | - | - | - |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Ensalada de frutas | Dulce de batata | Fruta cítrica | Fruta | Fruta |

**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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Lic. Lucía Cecilia Lezcano Aguilera
Subsecretaria

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

## 5. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

### Semana 1

**Plato Principal**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Soyo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía : 297 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. |
| | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. |
| | Tomate | 30 g | 29 g | Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y |
| | Arroz | 20 g | 20 g | cocinar hasta que estén tiernos. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal |
| | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne |
| | Locote | 10 g | 8 g | este cocida. |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Nombre del Menú<br>Polenta con salsa de pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: | **Salsa de pollo** | | | **Salsa de pollo** |
| | Tomate | 70 g | 69 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. |
| | Pechuga de pollo | 60 g | 52 g | Lavar, pelar y cortar las verduras. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | Sellar el pollo con el ajo y aceite. |
| | Locote | 10 g | 8 g | Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | los ingredientes. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén |
| | | 0,2 g | 0,2 g | listas y agregar la sal. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 307 kcal | Laurel | c/n | c/n | |
| | Agua potable | | | |
| **Peso por porción:** | | | | **Polenta** |
| Nivel inicial:70g | **Polenta** | | | Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el |
| salsa + 170g | Agua potable | 200 ml | 200 ml | aceite con sal yodada. |
| polenta | Harina de maíz | 40 g | 40 g | Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de |
| Edad escolar:100g | Cebolla | 15 g | 14 g | maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin |
| salsa + 250g | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | de evitar grumos. |
| polenta | Aceite | 2 ml | 2 ml | Agregar leche y retira del fuego. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú** | 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 |
| Caldo de poroto | Tomate | 25 g | 24 g | aceite. |
| con fideo | 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 |
| **Rendimiento:** 1 | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | agregar el zapallo. |
| porción | Cebolla | 10 g | 9 g | Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del |
| | Locote | 10 g | 8 g | fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y |
| **Energía:** | Aceite | 5 ml | 5 ml | servir el plato. |
| 271 kcal | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una |
| **Peso por porción:** | Agua potable | c/n | c/n | hora antes en agua caliente. |
| Nivel inicial: 240 gramos | | | | |
| Edad escolar: 350 gramos | | | | |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú** | Papa | 200g | 134 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones |
| | Pechuga de | 60g | 42g | pequeñas. |
| Estofado de pollo | pollo | | | Lavar, pelar y cortar las verduras |



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

Lic. Luis Carlos Ledesma Aguirre
Intendente

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

6040