Asunción, 27 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 216/2023

Señora
María Cristina Espínola, Intendente
Municipalidad de Escobar
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Escobar, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 61.200 de fecha 03 de marzo 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 163/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°270/2023

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

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

Fecha : **27** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 61.200/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°212/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°163/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la **MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR DEL DEPARTAMENTO DE PARAGUARÍ,** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 03 de marzo 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 Nº874 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° 212/2023

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

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

FECHA : 27 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 61.200 fecha 03 de marzo de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 163/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Escobar según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Folio N°:
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 27/03/23 Hora: 14:00 hs.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°163/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 61.200
de fecha 03 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

La **Sra. María Cristina Espínola,** Intendente de la Municipalidad de Escobar del departamento de Paraguarí, 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	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Robert Gayoso

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.

4.1	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: Robert Gayoso

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(395)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.

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	
03	233	2023	70	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	70		

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: Robert Gayoso

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 · DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de Pro

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: Lunes, 27 de marzo 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: Robert Gayoso

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 ESCOBAR

Fundación: 30 de Agosto de 1901

Avda. Gral. Bernardino Caballero y Tte. Rubén Leith - Telefax: 0531 - 230 020

Escobar, 02 de marzo de 2023

Ref.: REMISIÓN PROYECTO PLURIANUAL DE ALMUERZO ESCOLAR 2023 - 2024 PARA SU ESTUDIO Y CONSIDERACION.

Señor
Lic. Hugo Tintel, Director
Dirección de Bienestar Estudiantil – MEC

Presente

En representación de la Municipalidad de Escobar, departamento de Paraguarí, me dirijo a Ud., y por su intermedio donde corresponda, a fin de remitir el **PROYECTO PLURIANUAL DE ALMUERZO ESCOLAR 2023 – 2024, para su estudio y consideración.**

Sin otro motivo en particular y deseándole éxitos en sus funciones, me despido.

Atentamente,

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

DIRECCÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 61200
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO
FECHA 03-03-2023

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

00000001

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR

Fundación: 30 de Agosto de 1901

Avda. Gral. Bernardino Caballero y Tte. Rubén Leith - Telefax: 0531 - 230 020

CARTA DE COMPROMISO

A : Lic. Hugo Tintel, Director - Dirección de Bienestar Estudiantil – MEC

En representación de la Municipalidad de Escobar, departamento de Paraguarí, por el presente instrumento doy fe y garantía de que en ***caso de tener la Disponibilidad Presupuestaria se estaría ampliando los días de provisión del Almuerzo Escolar a las Instituciones Educativa beneficiadas del Distrito de*** **Escobar,** ***para cubrir los días del Calendario Escolar para los años lectivos 2023 - 2024 correspondientemente.***

Escobar, 02 de marzo de 2023

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

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

00000002

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*: Paraguarí	**Distrito*: Escobar**
Dirección del local de la Municipalidad*: Gral. Bernardino Caballero e/ Tte. Rubén Leith	**N° de Tel*: 053132995**
Nombre del Intendente*: María Cristina Espínola	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: municipalidadescobar22@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
N° 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*: 3 (tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 233 (Alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023 (en días)*: 70 días **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2024 (en días)*: 70 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Abril **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Abril**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Julio **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Julio**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 228.340.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio 2024* 228.340.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 14.000 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 Públicas

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR U.O.C. N° 138

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

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	906011	6091	Esc. Bas. Nº 562 Don Ángel Talavera	Oficial	Paraguarí	Escobar	Gral. Aquino	Rural	22	21	46	42									Fonacide
2	906012	6092	Esc. Bas. Nº 312 Prof. Ricarda Ibarra	Oficial	Paraguarí	Escobar	Yvyraty	Rural	5	10	17	12									Fonacide
3	606005	6085	Esc. Bas. Nº 1393 San Roque González de Santa Cruz	Oficial	Paraguarí	Escobar	Yvyraty	Rural	8	8	23	19									Fonacide
								Sub total		74		159									

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

	Total general		233					

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic Elena Ríos
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.

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"		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	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	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta de cítrica	Fruta de estación

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días 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

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR U.O.C. Nº 133

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
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	Crema	Fruta de estación	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: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Carne vacuna	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
Rendimiento: 1	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta
porción	Queso Paraguay	10 g	10 g	
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	que estén blandos, luego agregar tomate.
398 kcal	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa
Peso por	Aceite	5 ml	5 ml	roja, agregar agua caliente y laurel continuar la
porción:	Orégano	0.5 g	0.5 g	cocción por 10 minutos aprox.
Nivel inicial: 240	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso
Edad escolar:	Laurel	0,2 g	0,2 g	Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo
350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	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 uniforme.

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

				-Agregar las bolitas de maíz (vorí) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Menú 02: Tallarin con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -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:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

00000008

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	0,5 g c/n	0,5 g c/n	al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

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. -Agregar agua si es necesario.

Menú 04: Caldo de poroto con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g	32g 30 g 24 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.

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria Arroz Queso Paraguay Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 15g 15 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	-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 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 Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-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.

Menú 06: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

00000010

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: 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	10 g	m9 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	-Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	0,5 g	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	c/n	c/n	

Menú 07: Estofado de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-Limpiar la carne, dejarla 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	

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR U.O.C. Nº 138

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 08: Salsa de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 296 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. - Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	-Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	**Arroz**
	Arroz			-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	-Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 09: Tallarín con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:** -Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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

00000012

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 de fideo **Edad escolar:** 100 g de salsa + 120 g de fideo	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	grasa. -Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne 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:** -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:** 351 kcal **Peso por porción:**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g	-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

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Locote Aceite Orégano Laurel Agua potable	5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que 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:**	Repollo Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 19 g 9 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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 03: 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 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.

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR
María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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.

0000015

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

Ensaladas 05: 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 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.

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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.

		Bruto	Neto	
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.

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.

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

Peso por porción: 60 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-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.				
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:**	Agua potable Leche fluida Arroz	150 ml 100 ml 10 g	150 ml 100 ml 10 g	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, arroz, azúcar y piel de

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR
María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000018

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

115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Azúcar Canela Piel de naranja o limón	5 g 0,2 g c/n	5 g 0,2 g c/n	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.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic Elena Ríos
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.

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.

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.

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

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

				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 (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 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.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR U.O.C. Nº 138

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

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 Salud

00000021

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

escuelas.

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	3
Nº de comensales:	233
N° de meses del proyecto:	7

		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	5,825	5,825	5,825	5,825	23,3	163,1
Ajo	kg	0,5825	0,5825	0,233	0,5825	1,9805	13,8635
Almidón de maíz	kg	0	1,165	0	1,165	2,33	16,31
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	5,825	10,485	5,825	10,485	32,62	228,34
Arveja en granos	kg	1,165	0	1,165	0	2,33	16,31
Azúcar	kg	1,165	2,33	1,165	2,33	6,99	48,93
Banana	kg	153,78	153,78	153,78	153,78	615,12	4305,84
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	0,0466	0,0466	0,0466	0,0466	0,1864	1,3048
Carne vacuna magra *	kg	32,62	27,96	32,62	27,96	121,16	848,12
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	23,3	20,97	18,64	23,3	86,21	603,47
Cebollita de hoja	kg	1,165	1,165	1,165	1,165	4,66	32,62
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	9,32	12,815	9,32	13,98	45,435	318,045
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	9,32	9,32	9,32	9,32	37,28	260,96
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laure	kg	0,0932	0,1398	0,1398	0,1398	0,5126	3,5882
Leche entera	l	30,29	27,96	23,3	27,96	109,51	766,57
Lechuga	kg	13,98	20,97	20,97	20,97	76,89	538,23
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	11,65	11,65	11,65	11,65	46,6	326,2
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	46,6	0	46,6	0	93,2	652,4
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	37,28	41,94	41,94	121,16	848,12
Orégano	kg	0,1165	0,1165	0,1165	0,1165	0,466	3,262
Papa	kg	46,6	46,6	46,6	46,6	186,4	1304,8
Pechuga de pollo	kg	27,96	32,62	27,96	32,62	121,16	848,12
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	6,99	6,99	6,99	6,99	27,96	195,72
Queso	kg	5,825	5,825	5,825	5,825	23,3	163,1
Repollo	kg	6,99	0	6,99	6,99	20,97	146,79
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	74,56	67,57	67,57	74,56	284,26	1989,82
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	30,29	27,96	27,96	32,62	118,83	831,81
Zapallo	kg	27,96	27,96	27,96	27,96	111,84	782,88

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 374 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.py

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 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.

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.

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR U.O.C. Nº 138

María Cristina Espínola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic. Elena Ríos
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.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi para evitar el deterioro debico 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.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DE ESCOBAR

María Cristina Espinola Franco
Intendente
Municipalidad de Escobar

Lic Elena Ríos
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.