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

Asunción, 22 de julio de 2022.

Nota DGBE N° 696/2022

Señor
Clementino Portillo Ortiz, Municipalidad
Municipalidad de Minga Pora
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Minga Pora, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 258.083 de fecha 18 de julio de 2022, 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 482/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°744/2022

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

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

Fecha : 22 de julio de 2022

Referencia : **Expediente Xilema N° 258.083 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°626/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 482/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal año 2022,2023 presentado por la **Municipalidad de Minga Porá del Departamento Alto Paraná,** conforme al Expediente Xilema N° **258.083** de fecha 18 de julio de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454.220 int 18

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° 626/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 22 de julio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 258.083

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 482/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal años 2022-2023 presentado por la Municipalidad de Minga Porá según expediente xilema N° 258.083 de fecha 18 de julio 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 258.083
Recibido por: Erma
Fecha: 22-07-22 Hora: 12:00

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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
Asunción - Paraguay

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 482/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 258.083
de fecha 18 de julio de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Clementino Portillo Ortiz**, Intendente de la Municipalidad de Minga Porá del departamento de Alto Paraná, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio *	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Unidad de Gestión de PME

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

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

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 de Minga Porá presenta nota de compromiso para dar continuidad al servicio de almuerzo escolar en caso de ampliación presupuestaria.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 22 (veintidós); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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 por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
8	691	2022	42	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	50		

Asimismo, deslindo 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; 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.

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: viernes, 22 de julio de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE MINGA PORÃ
INTENDENCIA MUNICIPAL
Alto Paraná Py – Creada por Ley 116/90 - Promulgada el 04/ 01/ 1991

Minga Porã, 14 de julio del 2022

Señor:
Dr. Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil - MEC
Presente:

Ref: Contestar Nota N° DGBE 672/2022, emitida de la Dirección General de Bienestar Estudiantil MEC referente al proyecto de almuerzo escolar con Expediente Xilema N° 244.591.-

De mi mayor consideración:

De conformidad al Dictamen técnico de la **Dirección de alimentación Escolar N° 469/2022.** Teniendo en cuenta los puntos observados del expediente del proyecto de almuerzo Escolar de la Municipalidad de Minga Pora, Se ajustan los mismos teniendo en cuenta la Resolución del MEC N° 370/20 y Resolución MEC N° 734/20, de lineamientos técnicos, nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del programa de Alimentación Escolar del Paraguay.

Se ajustan los siguientes aspectos técnicos:

1- Documentos de la Nutricionista
2- Cantidad de beneficiarios: Al respecto se aclara que el Centro de desarrollo integral Municipal San Francisco de Asís, no se encuentra en funcionamiento, dicha Institución se encuentra cerrada. **(Se Adjunta Constancia de la Supervisión Educativa)** Para la selección de Instituciones Educativa la Institución Municipal cumple con el orden de prioridad conforme a la planilla 13 de la Micro planificación –
3- **Con relación a la resolución MEC 1.008/2022** que establece que los días de clases del Calendario Escolar son 188 días, aclaramos sobre este punto que la Institución Municipal por cuestiones administrativa de adecuación presupuestaria administrativas y otros, no podrá cumplir con esos días de servicios de almuerzo escolar por el retraso que ha ocasionado dicha situación para este año lectivo 2022, y que esa realidad nos llevaría a empezar con el proceso de llamado recién en agosto ante la DNCP, teniendo en cuenta el tiempo que lleva la adjudicación hasta la firma del contrato, razón por la cual solicitamos 42 días de almuerzo escolar para 8 Instituciones educativas del Distrito, en los meses de Octubre, y

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 258083
FECHA 18-07-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Prof. Clementino Portillo Ortiz
Intendente Municipal

Folio 1/22

MUNICIPALIDAD DE MINGA PORÃ
INTENDENCIA MUNICIPAL
Alto Paraná Py – Creada por Ley 116/90 - Promulgada el 04/ 01/ 1991

Noviembre de 2.022. y para el año 2023, solicitamos 50 días de almuerzo escolar, pudiendo estos ser **AMPLIADA los días de almuerzo en caso de que haya mayor presupuesto**, a fin de proveer a los alumnos el almuerzo escolar hasta finales del año lectivo 2023,-

4- Se ajusta los días de provisión solicitado y los meses que abarcarían: quedando de este modo: 42 días en el año 2022, (octubre y noviembre) y 50 días para el año 2023 (febrero, marzo y abril). A ampliar conforme presupuesto en el 2023.-

5- Se Aclara que estas instituciones Educativas cuentan con un espacio destinado para cocina para que la empresa pueda cumplir con los equipamientos a fin de preparar y almacenar los alimentos higiénicamente, Por lo tanto, la Institución Municipal opta con la modalidad cocinando en la escuela por resultar más factible a la comunidad y no por la modalidad Catering. (**Se adjunta nota de la Supervisión Educativa que avalan dicha justificación).**

6- Se ordena la Tabla (Recetario) y Planillas de insumos de acuerdo a los ingredientes y su peso correspondientes, cantidad de beneficiarios y días de provisión. -

Solicitamos la autorización del MEC para realizar el procedimiento a licitación para la Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas Públicas del Distrito de Minga Pora, **Se adjuntan** Formulario Nº 1 Proyecto para la aprobación del Almuerzo Escolar. en forma Digital, Planilla de Calculo en Excel, copia del Contrato con la nutricionista, Copia de Registro Vigente de la Nutricionista. -

Sin otro particular, le saluda muy atentamente.

Abg. Remigio Ramírez Fernández
Secretario General

Prof. Clementino Portillo Ortiz
Intendente Municipal

Folio 2/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

SUPERVISIÓN DE CONTROL Y APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
ÁREA EDUCATIVA 10 - 21 – MINGA PORÃ - ALTO PARANÁ

CONSTANCIA N° 05/2022

La Supervisión Educativa, Área 10 - 21 - Minga Porã del Alto Paraná hace constar que el CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNICIPAL "San Francisco" de este municipio no se encuentra en funcionamiento por motivo de que no se ha cerrado el proceso de habilitación y funcionamiento.

A pedido del interesado se expide la presente **CONSTANCIA** para lo que hubiere lugar en Ciudad de Minga Porã a los catorce días del mes de julio del año dos mil veintidós. ----------

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Área Educativa 10 - 21
Alto Paraná

Lic. Ludsnel Cahene Centurión
Supervisor
Matrícula N° 59724

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

Folio 3/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Modernidad
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

SUPERVISIÓN DE CONTROL Y APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO
ÁREA EDUCATIVA 10 - 21 – MINGA PORÃ - ALTO PARANÁ

CONSTANCIA N° 06/2022

La Supervisión Educativa, Área 10 - 21 - Minga Porã del Alto Paraná hace constar que las instituciones que obran en la planilla de la microplanificación y que no cuentan con cocina-comedor, sí cuentan con otro espacio (aula sin utilizar) que será destinado para la preparación y servir los alimentos.----

A pedido del interesado se expide la presente **CONSTANCIA** para lo que hubiere lugar en Ciudad de Minga Porã a los quince días del mes de julio del año dos mil veintidós. ----------

.....

Lic. Diasnel Cabrera Centurión
Supervisor
Matrícula N° 59724

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 4/22

CONSTANCIA

La supervisión de Cortrol y Apoyo Administrativo, Educación Indígena – Zona 1 – Alto Paraná, hace constar que según la microplanificacion la **Escuela Básica N° 5782 "Espíritu Santo"** y la **Escuela Básica N° 8107 "Santo Tomas de Aquino"**, cuentan con Cocina-comedor, y la **Escuela Básica N° 7845 "13 de Junio"**, no cuenta con cocina – comedor, sin embargo, cuenta con espacio (aulas sin utilizar) que será destinado para la preparación y servir alimentos. Las citadas instituciones educativas se encuentran en la Comunidad Indígena Arroyo Guazú.

Dado para lo que hubiere lugar en la Ciudad de Minga Porâ, a los 15 días del mes de julio del año 2022.

Prof. Simón Oviedo Villalba
Sup. de Control y Apoyo Administrativo
Educación Indígena-Zona 1-Alto Paraná
Matrícula N° 69282

Folio 5/22

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*: Alto Paraná **Distrito*: MINGA PORA**

Dirección del local de la Municipalidad*: **N° de Tel*: 0660221852**

Calle Emiliano R. Fernández

Nombre del Intendente*: CLEMENTINO PORTILLO

N° de teléfono de linea baja*: 0660221852 **N° de celular: 0984-444490**

Dirección de correo electrónico*: muni-mingapora01@hotmail.com

Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Beatríz Romero Báez

N° de Registro Profesional*: 4063 **N° de Registro Profesional*: 4063**

Dirección de correo electrónico*: patty2007@gmail.com

2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho instituciones)

Cantidad de estudiantes beneficiados*: 691 (Seiscientos noventa y un)

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*año 2022: 42 días

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*año 2023: 50 días

Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2022: octubre 2022

Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2022: noviembre 2022

Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: Febrero 2023

Fecha estimada de finalización de la provisión*año2023: abril 2023

Presupuesto estimado para el servicio*año 2022: 400.503.600 gs

Presupuesto estimado para el servicio*año 2023: 476.790.000 gs

Precio referencial por plato*: 13.800 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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

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

Folio 6/22

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 (**)	Localidad o Barrio	Cantidad de estudiantes										Fuente de Financiación
					E.I (Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional		
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1016011	7408	Esc. Bas. N° 5782 Espiritu Santo	Arroyo Guazú	12	14	59	50							FONACIDE
2	1016012	7409	Esc. Bas. N° 8107 Santo Tomas de Aquino	Arroyo Guazú	7	19	51	55							FONACIDE
3	1016047	16667	Esc. Bas. N° 7843 13 de Junio	Arroyo Guazú	--	--	20	23							FONACIDE
4	1016019	7416	Esc. Bas. N° 3351 San Pablo	15 de agosto	10	7	16	12							FONACIDE
5	1016009	7406	Esc. Bas. N° 5482 San Juan	Col. 29 de setiembre	0	4	17	21							FONACIDE
6	1016010	7405	Esc. Bas. N° 2843 San Miguel	Col. 29 de setiembre	7	3	28	26							FONACIDE
7	1016017	7414	Esc. Bas. N° 2427 San Isidro Labrador	Barrio San Isidro	10	7	30	27							FONACIDE
8	1016044	7443	Esc. Bas. N° 5483 Santa Cecilia	Barrio Santa Cecilia	12	18	70	56							FONACIDE
				Sub total	58	72	291	270							
				Total general	130		561								691

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

Folio 7/22

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			
	Nivel Inicial	**Edad escolar**	**Adolescentes**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.		

6. Menú Ciclico

SEMANA 1 y SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		2 Bananas	Dulce de membrillo	Fruta cítrica	2 Bananas	2 Bananas

SEMANA 2 y SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vorivori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Folio 8/22

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

Postre	2 Bananas	2 Bananas	Fruta cítrica	Crema	2 Bananas

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

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesaric. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos

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: Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100g salsa + 120 g fideo	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne 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 Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

FOLIO 10/32

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

Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Folio 11/22

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

Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz 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** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne	Carne vacuna magra Zapallo Harina de	80 g 60 g 40 g	70 g 32 g 40 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Folio 12/22

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal	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

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.

Lic. Patricia Romero
Reg. Mre. 4063

Folio 13/22

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				20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga 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.
Ensalada 6	**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 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Folio 14/22

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

Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 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.

Ensalada 10	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.

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

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

10

Folio 15/22

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

Dulce de Membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo	30g	30g	Servir el dulce
Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Folio 16/22

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

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Coco Rallado Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g 3 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, coco rallado, 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.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Bananas	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.

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2022/2023
Institucion Educativa:	8
Nº de comensales:	691
N° de meses del proyecto:	4,5

		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	26,258	26,258	26,258	26,258	105,032	472,644
Ajo	kg	1,7275	1,7275	1,7275	1,7275	6,91	31,095
Almidón de maiz	kg	0	3,455	0	3,455	6,91	31,095
Arroz	kg	10,365	31,095	10,365	31,095	82,92	373,14
Arveja en granos	kg	0	3,455	0	3,455	6,91	31,095
Azúcar	kg	0	6,91	0	6,91	13,82	62,19
Banana	kg	456,06	456,06	456,06	456,06	1824,24	8209,08
Barrita de mani	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
Canela	kg	0,1382	0	0,1382	0	0,2764	1,2438
Carne	kg	82,92	55,28	82,92	55,28	276,4	1243,8

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.

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Folio 18/22

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

vacuna magra *							
Cebolla de cabeza	kg	76,01	72,555	76,01	72,555	297,13	1337,085
Cebollita de hoja	kg	0	6,91	0	6,91	13,82	62,19
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	20,73	0	20,73	0	41,46	186,57
Dulce de mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	27,64	10,365	27,64	10,365	76,01	342,045
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	27,64	27,64	27,64	27,64	110,56	497,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	34,55	0	34,55	69,1	310,95
Laurel	kg	0,5528	0,2764	0,5528	0,2764	1,6584	7,4628
Leche entera	l	34,55	82,92	34,55	82,92	234,94	1057,23
Lechuga	kg	62,19	62,19	62,19	62,19	248,76	1119,42
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	34,55	34,55	34,55	34,55	138,2	621,9
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	138,2	138,2	138,2	138,2	552,8	2487,6
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	3,455	0	3,455	0	6,91	31,095
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	124,38	124,38	124,38	124,38	497,52	2238,84
Orégano	kg	0	0,3455	0	0,3455	0,691	3,1095
Papa	kg	138,2	138,2	138,2	138,2	552,8	2487,6
Pechuga de pollo	kg	82,92	82,92	82,92	82,92	331,68	1492,56

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.

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Folio 19/22

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

Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	3,455	0	3,455	0	6,91	31,095
Pepino	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	20,73	20,73	20,73	20,73	82,92	373,14
Queso	kg	17,275	31,095	17,275	31,095	96,74	435,33
Repollo	kg	20,73	20,73	20,73	20,73	82,92	373,14
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	4,4915	3,8005	4,4915	3,8005	16,584	74,628
Tomate	kg	252,215	186,57	252,215	186,57	877,57	3949,06
Zanahoria	kg	89,83	96,74	89,83	96,74	373,14	1679,13
Zapallo /calabaza	kg	41,46	82,92	41,46	82,92	248,76	1119,42

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 cua quier 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.

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

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

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.

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.

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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos 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,

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Folio 21/22

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

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Firma del Intendente
Clementino Portillo

Firma del/la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (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

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4063

Folio 22/22