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

Asunción, 10 de noviembre de 2022.

**Nota DGBE N° 1004/2022**

Señor
***Diego Amílcar Ríos,*** Intendente
Municipalidad de Minga Guazú
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Minga Guazú,, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 341.363 de fecha 06 de octubre 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 N° 632/2022*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Tintel Romero, 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
Independencia Nacional c/ Humaitá

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

# MEMORÁNDUM DAE N°1038/2022

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

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

**Fecha** :10 de noviembre de 2022

**Referencia** : **Responder** Xilema N° 341.363,370.287 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°142/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico N°632/2022**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal años 2023,2024, presentado por la **Municipalidad de Minga Guazú del Departamento Alto Paraná** Exp. Xilema N° 341.363 de fecha 06 de noviembre de 2022 y Exp. Xilema N° 370.287 de fecha 01 de noviembre de 2022.

Atentamente. _

**Elaborado por:** Erma Ocampo **Revisado por:** Andrea Milena Fernández



**Dirección de Alimentación Escolar- DAE**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional Nº874 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

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 142/2022

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

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

**FECHA** : 08 de noviembre de 2022.

**REFERENCIA:** Expedientes Xilema N° 341.363 y 370.287

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 632/2022,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Minga Guazú según expediente xilema N° 341.363, de fecha 06 de octubre de 2022 y expediente Xilema N°370.287, de fecha 01 de noviembre de 2022.

Atentamente.

MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 341.363 y 370.287
Recibido por: Erma
Fecha: 10-11-22 Hora: 08:00

**Elaborado por:** Cassandra Becker **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**
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°632 /2022

**Referencia:** Expediente Xilema N° 341.363
de fecha 06 de octubre de 2022.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Diego Amílcar Ríos Llano,** Intendente de la Municipalidad de Minga Guazú del departamento de Alto Paraná, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar plurianual 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 01 de noviembre de 2022 con expediente Xilema N° 370.287, la Municipalidad de Minga Guazú vuelve a presentar una nota y formulario N°1 con cambios en los datos de cantidad de escuelas, de estudiantes y de días de provisión.

## 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 | ✓ | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker **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

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | Horaric de preparación del menú | ✓ | |
| 5.2 | Horaric 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 | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**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 EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de Prog.

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 19 (diecinueve); 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 | |
| 2 | 554 | 2023 | 180 | Lunes a viernes | Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido |
| | | 2024 | 180 | | |

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:** Cassandra Becker **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

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

**Es el dictamen.**

**Lic. Nut. Cassandra Becker**
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: lunes, 07 de noviembre de 2022

**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.

P/A
**Lic. Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**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
MINGA GUAZU

# Municipalidad de Minga Guazú

## Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Avda. Mcal. Estigarribia e/ Gral. Bernardino Caballero – Km. 16 Minga Guazú
ALTO PARANÁ – PARAGUAY
Teléf. (0644) 20666 Fax. (0644) 21397

Minga Guazú,06 de octubre de 2022

**EXCELENTISIMO**
**Sr. Hugo Tintel, Director General - Dirección General de Bienestar Estudiantil**
**E. S. D.**

**Señor Ministro:**

Tengo el honor de dirigirme a V.E., en mi carácter de Intendente de la Municipalidad de Minga Guazú, a fin de remitir el Proyecto de Almuerzo Escolar para los Ejercicios 2023 - 2024, acorde al orden de prioridad de la micro planificación las cuales fueron definidas por los encargados de elaborar la misma ,y aprobados por los directores y supervisores de las Instituciones Educativas del Distrito, para el Análisis y la Autorización en la brevedad posible, teniendo en cuenta que el proceso licitatorio tiene sus burocracias para proceder a la entrega del mismo, y con el objeto de que cuando inicien las clases los niños beneficiados reciban su ración diaria de alimentos.

Al respecto, cumplo en remitir el Formulario N° 1: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar – PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY con todas las documentaciones requeridas.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludar a V.E., con mi más alta estima.

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP.N° 341363
FECHA. 06/10/2022
RECIBIDO : ARZACIA OLMEDO

DIEGO AMILCAR RIOS LLANO
Intendente Municipal
Municipalidad de Minga Guazu

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Depto de Gestión de PAE

Foto 1/19

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZU

# Municipalidad de Minga Guazú

## Dirección de Unidad Operativa de Contrataciones

Avda. Mcal. Estigarribia c/ Gral. Bernardino Caballero – Km. 16 Minga Guazú
ALTO PARANÁ – PARAGUAY
Telef. (0644) 20666 Fax. (0644) 21397

Minga Guazú,01 de noviembre de 2022

**EXCELENTISIMO**
**Sr. Hugo Tintel, Director General - Dirección General de Bienestar Estudiantil**
**E. S. D.**

**Señor Ministro:**

Tengo el honor de dirigirme a V.E., en mi carácter de Intendente de la Municipalidad de Minga Guazú, en relación al Dictamen Técnico Nº 592/2022 a fin de remitir el Proyecto de Almuerzo Escolar para los Ejercicios 2023 - 2024, acorde al orden de prioridad de la micro planificación las cuales fueron definidas por los encargados de elaborar la misma ,y aprobados por los directores y supervisores de las Instituciones Educativas del Distrito, con las correcciones realizadas, para el Análisis y la Autorización en la brevedad posible, teniendo en cuenta que el proceso licitatorio tiene sus burocracias para proceder a la entrega del mismo, y con el objeto de que cuando inicien las clases los niños beneficiados reciban su ración diaria de alimentos.

Al respecto, cumplo en remitir el Formulario Nº 1: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar – PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY con todas las documentaciones requeridas.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludar a V.E., con mi más alta estima.

DIEGO AMILCAR RIOS LLANO
Intendente Municipal
Municipalidad de Minga Guazu

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente Nº 370287
Fecha 01-11-2022
recibido Arzacia Olmedo

Folio 2/19

**Misión:** Garantizar a todas las personas una educacion 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 GUAZU** |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZU | N° de Tel*: 064420666 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*: Diego Amilcar Ríos Llano** | |
| N° de teléfono de línea baja*: 064420666 | N° de celular: 0973 734188 |
| **Dirección de correo electrónico*:uocmingaguazu21.25@gmail.com** | |
| Nombre del/la nutricionista*: Andrea Maribel Salinas Enciso | |
| N° de Registro Profesional*: 1129 | N° de celular (0991)252557 |
| Dirección de correo electrónico*: amse83@hotmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 02(dos) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 554 | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023 *: 180.- | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024 *: 180.- | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión para el Año 2023*: marzo | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión para el Año 2023*: noviembre | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión para el Año 2024*: marzo | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión para el Año 2024*: noviembre | |
| Presupuesto estimado para el servicio* año 2023: 1.246.500.000 | |
| Presupuesto estimado para el servicio* año 2024: 1.246.500.000 | |
| Precio referencial por plato*: Gs. 12.500 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10%<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

**Son campos obligatorios*

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

Andrea M. Salinas E.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Municipalidad de Minga Guazú
Intendencia

**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.

## 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardin - Jardin - preescolar) | | E.E.B. 1° Ciclo | | E.E.B. 2° | | Educación Media | | | | Educación Inclusiva | | Educación Permanente | | |
| | | | | | | | | | | | Bach. Científico | | Bach. Técnico-Profesional | | | | | | |
| | | | | | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | H | M | |
| 1 | 1011118 | 16409 | 7650 Sinforiano Romero | KM 26 ACARAY | 34 | 34 | 72 | 69 | 63 | 49 | - | - | - | - | - | - | - | - | Fondo Fonacide |
| 2 | 1011022 | 15306 | 1526 Clara Noce de Coronel | Calle 14 Acaray | 19 | 9 | 56 | 55 | 54 | 40 | - | - | - | - | - | - | - | - | Fondo Fonacide |
| | | | | Sub total | 53 | 43 | 126 | 123 | 118 | 89 | - | - | - | - | - | - | - | - | Fondo Fonacide |
| | | | | Total general | 96 | | 251 | | 207 | | | | | | | | | | 554 |

Andrea M. Salinas E.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Municipalidad de Minga Guazú
Intendencia

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



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

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

| 4. Requerimiento nutricional | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel Inicial | Edad escolar | |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | NO APLICA |
| **5. Composición del menú** | | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | | |
| 5.2Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido | | |

**6. Menú Cíclico**

| 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** | | Fruta de estación (2Banana) | Dulce de batata/ dulce de membrillo | Fruta cítrica | Fruta de estación (2Banana) | Fruta de estación (2Banana) |

| 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 |
| **Postre** | | Fruta de Estación (2Banana) | Fruta de estación (2Banana) | Fruta cítrica | Crema | Fruta de estación (2Banana) |

**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.

**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.



Andrea M. Salinas E.
Nutricionista Clínica
Reg. 1729

Folio 5/19

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

## 7. Recetario del menú cíclico

**Platos Principales**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Polenta con salsa de carne<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 356 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate | 70 g | 69 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>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 liquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Polenta.**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego. |
| | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3ml | 3ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Polenta** | | | |
| | Agua potable | 200 ml | 200 ml | |
| | Harina de maiz | 40 g | 40 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 2 ml | 2 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Tallarín con salsa de pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 292 kcal<br>Peso por porción: | **Salsa de pollo**<br>Pollo | 60 g | 42 g | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Andrea M. Molinas
Nutricionista Clínica
Reg. 1129

Folio 6/19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Nivel inicial:** 70 g salsa + 80 g fideo<br>**Edad escolar:** 100g salsa + 120 g fideo | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>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. |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Fideo** | | | |
| | Fideo | 40 g | 40 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|
| **Caldo de poroto con arroz**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 266 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 240 gramos**<br>**Edad escolar: 350 gramos** | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| | Poroto seco | 30 g | 30 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Arroz | 15 g | 15 g | |
| | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | | | | |

| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de mandioca con carne**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 363 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 170 gramos**<br>**Edad escolar: 250 gramos** | Mandioca | 200 g | 116 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>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.<br>Agregar agua si es necesario. |
| | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |

**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.



Andrea M. Salinas
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 7/19

**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 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 285 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré**<br>**Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré** | **Picadito de pollo** | | | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>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.<br>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.<br><br>**Puré de papas**<br>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. |
| | Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Perejil o cilantro | 5g | 5g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Puré de papas** | | | |
| | Papa | 200 g | 134 g | |
| | Leche fluida | 50 ml | 50 ml | |
| | Margarina | 5 g | 5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Revuelto de mandioca**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 339 kcal**<br>**Peso por porción:**<br>**Nivel inicial: 170** | Mandioca | 200 g | 116 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. |
| | Huevo* | 50 g | 50 g | |
| | Queso Paraguay | 20 g | 20 g | |
| | Cebolla | 20 g | 18 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Cebollita de hoja | 5 g | 5 g | |

**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.



Andrea M. Talavera E.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 8/19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Aceite | 3 ml | 3 ml | Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Estofado de pollo con papa<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 257 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa | 200g | 134 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>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.<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| | Pechuga de pollo | 60g | 52g | |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 20 g | 18 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Arveja | 5 g | 5 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Cebollita de hoja | 5 g | 5 g | |
| | Ajo | 0,5g | 0,5g | |
| | Sal yodada | 0,5g | 0,5g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con fideo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 271 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.<br><br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| | Poroto seco | 30 g | 30 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Fideo nido | 15 g | 15 g | |
| | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

**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.

| Menú 9 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Salsa de pollo con arroz<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 296 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz<br>Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz | **Salsa de pollo** | | | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.<br>Revolver y agregar agua caliente.<br>Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| | Tomate | 70 g | 69 g | |
| | Pollo | 60 g | 42 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| | **Arroz** | | | |
| | Arroz | 45 g | 45 g | |
| | Aceite | 2 ml | 2 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Menú 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Vori vori de carne<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 398 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra | 80 g | 70 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>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. |
| | Zapallo | 60 g | 32 g | |
| | Harina de maíz | 40 g | 40 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |

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



Folio 10/19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga | 30 g | 28 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| | Tomate | 20 g | 15 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 46 kcal<br>Peso por porción: 90 g | Tomate | 30 g | 27 g | Lavar y cortar en cubos pequeños los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| | Zanahoria | 20 g | 19 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 60 g | Lechuga | 30 g | 28 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 37 kcal<br>Peso por porción: 50g | Repollo | 30 g | 24 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| | Tomate | 20 g | 15 g | |
| | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 29 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |

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



Andrea M. Galinas
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 11/19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g | Cebolla | 10 g | 9 g | 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. |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g | Lechuga | 30 g | 28 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. |
| | Tomate | 20 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 16 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo | 30 g | 24 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. |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| | Zanahoria | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Lechuga | 30 g | 29 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. |
| | Zanahoria | 20 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| **Ensalada 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Tomate | 30 g | 27 g | Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demas 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. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

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



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Andrea M. Salinas P.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 12/19

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

| **Ensalada 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga | 30 g | 28 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0.5 g | 0.5 g | |

| **Postres** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Postre 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Postre 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Dulce de Membrillo/dulce de batata<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de Membrillo/ Dulce de batata | 30g | 30g | Servir el dulce |
| **Postre 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**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<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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



Andrea M. Salinas
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 13/19

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

| Postre 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | Banana | 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 | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Postre 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal | Banana | 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 | 120 ml | 120 ml | 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 |
| | Azúcar | 10 g | 10 g | |
| | Fécula de maíz | 5 g | 5 g | |
| | Coco Rallado | 3 g | 3 g | |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Andrea M. Salinas
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 14/19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Cáscara de naranja o limón | c/n | c/n | (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.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| | Vainilla o canela | c/n | c/n | |
| **Postre 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 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 escuelas.

| | | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ajo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Banana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Crema de leche | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Laurel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Leche entera | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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



DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Unidad de Gestión de Proyectos

Andrea M. Salinas E.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 15/19

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

| | | 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 | | |
| Lechuga | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Orégano | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Papa | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pechuga de pollo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Queso | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Repollo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Remolacha | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sal yodada | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Tomate | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zapallo/calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

**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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Andrea M. Salinas
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 16/19

**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** | Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizados durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado, tanto en el momento del a producción, con al momento de la entrega y consumo del almuerzo, el profesional nutricionista presentara ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados<br>La fiscalización básica del servicio estará a cargo del director de cada escuela, los mismos deben informar a la Municipalidad cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor, dos veces por semana un profesional nutricionista visitara cada escuela.<br>Paralelamente la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes a la Municipalidad |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | La empresa adjudicada debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista, para entrenar, acompañar y capacitar a los autores que estén involucrados en el servicio en las instituciones educativas, así mismo deberá brindar capacitaciones a los personales encargados en la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAM, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPBS |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | Una vez aprobado el proyecto por el MEC se llevará a cabo la difusión de este a través de los medios de comunicación, la página web de la Municipalidad de Minga Guazú, las redes sociales oficiales de la Municipalidad de Minga Guazú, informando a toda la comunidad acerca de las instituciones beneficiadas, la cantidad de alumnos beneficiados, el porcentaje de adquisición, los menús y toda información relevante |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

**CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO**

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido con el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria



**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Andrea M. Medina P.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 17/19

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

## PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

**Elaboración**: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un tecnólogo. Los alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

**Transporte**: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para transportar alimentos preparado la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos calientes, en capacidad de mantener la temperatura sin variación de como mínimo por 5 horas, para atender las necesidades, los recipientes deberán tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricados y polietileno atoxico con anti-UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad

**Entrega de los alimentos**: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo con lo siguiente: Llevar el alimento en recipientes térmicos para transporte de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales. No se permitirá el uso de cuchillo

**Distribución**: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada

El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 horas en el turno mañana y desde las 12 hs en el turno tal, en aquellas escuelas de escolaridad simple

**Los días de distribución**: serán de lunes a viernes

En cuanto´a materiales de distribución de los alimentos serán empleados platos, cuajaras y tenedores, además de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte d ellos alumnos

**Retiro y limpieza de los utensilios**: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.



**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Andrea M. Salinas E.
Nutricionista - Clínica
Reg. 1129

Folio 18/19

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

## OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptarán platos y/o alimentos cuyas caracteristicas organolépticas se encuentran alteradas
2. La entrega de los alimentos era 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
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estar a cargo del director de cada institución educativa
4. El pedido de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de sus obligaciones
5. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada institución, dicho informe estará firmado por el director de la escuela
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente
7. La municipalidad se reserva el derecho a realizar los controles de salubridad que crea necesario
8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacunas o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos
10. Las verduras que formarán parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño
11. Las futas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas

Diego Amilcar Rios Llano
Intendente Municipal
Municipalidad de Minga Guazú

Andrea Maribel Salinas
Nutricionista Clínica
Matricula 1129



**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 19/19