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

Asunción, 17 de mayo de 2023.

Nota DGBE N° 475/2023

Señor
Ricardo Giménez Martínez, Intendente
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad, de Villa Ygatimi sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 116.829 de fecha 26 de abril de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 269/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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.

MEMORÁNDUM DAE N°455/2023

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

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

Fecha : 17 de mayo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°116.829/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°364/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°269/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, a la **MUNICIPALIDAD DE VILLA YGATIMI DEL DEPARTAMENTO CANINDEYÚ**, según expediente de referencia, de fecha 26 de abril de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. P so)

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° 364/2023

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

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

FECHA : 16 de mayo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 116.829 fecha 26 de abril de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 269/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Villa Ygatimi según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MEC
Xilema N°: 116.829
Recibido por:
Fecha: 17-05-23 Hora: 01:30

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

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

Departamento de Gestión de Programas de 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

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° 269/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 116.829
de fecha 26 de abril de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Ricardo Giménez Martínez**, Intendente de la Municipalidad de Villa Ygatimi del departamento de Canindeyú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	

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

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

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

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

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

4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*			

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); 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	
11	307	2023	50	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	50		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

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

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Martes, 16 de mayo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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

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

MUNICIPALIDAD DE VILLA DE YGATIMI
Calle Panchito López e/ Mcal. Francisco S. López y Cerro Cora
Email municipalidadygatimi@gmail.com
R.U.C. N° 80023643-2
Villa Ygatimi – Canindeyú – Paraguay

Villa Ygatimi, 24 de abril de 2023.-

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

El nombre y representación de la Municipalidad de Villa Ygatimi, nos dirigimos a Ud., con referencia a la NOTA DGBE N° 281-2023, con el objeto de remitir el Proyecto de Alimentación Escolar rectificado para el Ejercicio 2023-2024, cuyas instituciones a ser beneficiadas se detallan a continuación.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Cantidad de Alumnos Beneficiarios	Fuente de Financiación
1	1404046	9651	Esc, Bás.N° 6.395 1° de Mayo	1° de Mayo	44	848-30-003 Fonacide
2	1403086	9495	Esc, Bás.N°5.728 Jejui Guazu	Jejui Guazú	20	848-30-003 Fonacide
3	1404007	9611	Esc, Bás.N°2 476 Las Residentas	Arroyo Guazú	37	848-30-003 Fonacide
4	1404054	13767	Esc, Bás.N°7 865 Tacuaremboy	Takuaremboy	6	848-30-003 Fonacide
5	1404049	10187	Esc, Bás.N°6 399 San Antonio	San Antonio	9	848-30-003 Fonacide
6	1404043	9610	Esc, Bás.N°2.475 San Antonio de Padua	Jejuimi	31	848-30-003 Fonacide
7	1404073	9649	Esc. Bás. N° 15.190	Ka´aguy Pora Poty	45	848-30-003 Fonacide
8	1404008	9629	Esc, Bás.N°3.633 Morena	Morena	32	848-30-003 Fonacide
9	1404038	9616	Esc. Bás.N°5.731 Santa Librada	Ko´e Pora	38	848-30-003 Fonacide
10	1404019	9623	Esc. Bas. N° 5732 Santo Domingo	Santo Domingo	14	848-30-003 Fonacide
11	1404014	9621	Esc. Bas. N° 2477 Emiliano R. Fernández	Syryca	31	848-30-003 Fonacide
				Total	**307**	

Referente al tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar, cabe destacar que la Municipalidad de Villa Ygatimi actualmente dispone de un Presupuesto limitado de **Gs. 230.250.000 (Guaraníes, Doscientos treinta millones doscientos cincuenta mil)** para cada ejercicio fiscal y atendiendo al histórico de precios referenciales adjudicados en los distritos de la zona y la cantidad de beneficiarios, nuestra estimación de días de provisión cubriría 50 (cincuenta) días.

Así mismo la Municipalidad de Villa Ygatimi en el caso de contar con una nueva disponibilidad presupuestaria posterior a la solicitud de este proyecto, se compromete a realizar una ampliación en los días de provisión a fin de que se pueda llegar a tener una mayor sostenibilidad en la implementación del Almuerzo Escolar.

Sin otro particular, me despido con el mayor respeto esperando un favorable resultado.

Fernando Javier Mendoza Bael
Secretaria General

Ricardo Giménez Martínez
Intendente Municipal

00000001

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Canindeyú	**Distrito*: Villa Ygatimi**
Dirección del local de la Municipalidad*: Calle Panchito López e/ Mcal. F. S. López y Cerro Cora – Villa Ygatimi	**N° de Tel*: 0347-20100**
Nombre del Intendente*: Ricardo Giménez Martínez	
N° de teléfono de línea baja*: 0347 - 20100	**N° de celular: 0971 919544**
Dirección de correo electrónico*: municipalidadygatimi@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Elena Ríos	
Nº de Registro Profesional*: 4018	**N° de celular: 0976-805001**
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 11 (instituciones)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 307 (alumnos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023 (en días)*: 50 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2024 (en días)*: 50**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*2023: Mayo **Fecha estimada de inicio de la provisión*2024: Abril**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*2023: Julio **Fecha estimada de finalización de la provisión*2024: Junio**	
Presupuesto estimado para el servicio*2023: 230.250.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio*2024: 230.250.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 15.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

**Son campos obligatorios*

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

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:20:04 -04'00'

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

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

0000002

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educacion Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1404046	9651	Esc. Bas. N° 6.395 1° de Mayo	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	1° de Mayo	Rural	5	3	21	15									848-30-003
2	1403086	9495	Esc. Bas. N° 5.728 Jejuiguazu	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Jejui Guazú	Rural	-	-	10	10									848-30-003
3	1404007	9611	Esc. Bas. N° 2.476 Las Residentas	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Arroyo Guazú	Rural	4	7	14	12									848-30-003
4	1404054	1E767	Esc. Bas. N° 7865 Takuaremboy	-	Canindeyu	Villa Ygatimi	Takuaremboy	Rural	-	-	2	4									848-30-003
5	1404049	1C187	Esc. Bas. N° 6.399 San Antonio	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	San Antonio	Rural	-	-	4	5									848-30-003
6	1404043	9610	Esc. Bas. N° 2.475 San Antonio de Padua	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Jejuimi	Rural	2	2	19	9									848-30-003
7	1404073	9649	Esc. Bas. N° 15.190 S/N	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Ka´aguy Pora Poty	Rural	-	-	17	28									848-30-003
8	1404008	9629	Esc. Bas. N° 3.633 Morena	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Morena	Rural	3	5	13	11									848-30-003
9	1404038	9616	Esc. Bas. N° 5.731 Santa Librada	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Ko´e Pora	Rural	1	5	17	15									848-30-003
10	1404019	9623	Esc. Bas. N° 5732 Santo Domingo	-	Canindeyú	Villa Ygatimi	Santo Domingo	Rural	-	-	9	5									

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.

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:20:25 -04'00'

Lic. Elena Ruiz
Nutricionista
Reg. 2016

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

00003003

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

11	1404014	9621	Esc. Bas. N° 2477 Emiliano R. Fernández	-	Canindeyú	Villa Ygatim	Syryca	Rural	1	1	16	13								848-30-003
								Sub total		39		268								
								Total general			307									

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:20:39 -04'00'

Lic. Elena Ruas
Nutricionista
Reg. 4018

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

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

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

00000004

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	´´Alimentos preparados en las escuelas´´		

Lic. Elena Xxxx
Nutricionista
Reg. 4918

6. Menú Cíclico

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

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalaca 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 interculturalidac para el desarrollo de las personas y la sociedad.

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:20:57 -04'00'

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

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

Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Soyo

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

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 4018

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:21:10 -04'00'

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 337 kcal** **Peso por porción:**	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
		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.

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

0000006

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 **Edad escolar:** 100 g salsa + 120 g fideo	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	**Fideo:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 03: Guiso de mandioca con carne

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 04: Caldo de poroto con arroz

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:21:26 -04'00'

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g 30 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.

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.

Energía: 266 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Poroto seco	25 g	30 g	-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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
	Tomate	20 g	24 g	
	Zanahoria		16 g	
	Arroz	15 g	15g	
	Queso Paraguay	15 g	15 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	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 8018

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:22:01 -04'00'

Menú 05: Picadito de pollo con papa

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

Menú 06: Caldo de poroto con fideo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	-Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo

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 · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Apoyo 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.

Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate	25 g	24 g	con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Fideo nido	15 g	15 g	-Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla		9 g	-Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	10 g	5 ml	-Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	5 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Agua potable	0,5 g c/n	c/n	

Menú 07: Estofado de carne con papa

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

Lic. Elena Ríos Nutricionista Reg. 5018

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:22:16 -04'00'

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

00000099

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

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:22:30 -04'00'

Menú 09: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	-Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Aceite	5 ml	5 ml	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Fideo:**
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	-Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada			

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

00000010

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

	Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	con la salsa. Servir.

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite Orégano Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salga a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4016

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:22:45 -04'00'

Ensaladas 01: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás 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.

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	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Ensaladas 02: Repollo, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:22:59 -04'00'

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Tomate Zanahoria	30 g 20 g	29 g 16 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada

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.

0000012

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

Lic. Elena Yaas
Nutricionista
Reg. 4018

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

43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0 5 g	y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.

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

Lic. Elena Nutricionista Reg. 2018

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:23:16 -04'00'

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 19 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

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

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

00000013

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 08: Repollo, tomate, zanahoria.

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

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.

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

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.

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

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	125 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 452 [illegible]
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:23:46 -04'00'

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 9018

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

1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220g	140 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

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

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

Fruta cítrica					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	62 kcal	Naranja	80 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

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

Crema				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso**	**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. Elena Ynos
Nutricionista
Reg. 3015

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

			Neto	
Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	125 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:24:15 -04'00'

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 5018

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

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

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

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

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	11
Nº de comensales:	307
N° de meses del proyecto:	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	7,675	7,675	7,675	7,675	30,7	153,5
Ajo	kg	0,7675	0,7675	0,307	0,7675	2,6095	13,0475
Almidón de maíz	kg	0	1,535	0	1,535	3,07	15,35
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	13,815	13,815	7,675	13,815	49,12	245,6
Arveja en granos	kg	1,535	0	1,535	0	3,07	15,35
Azúcar	kg	1,535	3,07	1,535	3,07	9,21	46,05
Banana	kg	202,62	202,62	202,62	202,62	810,48	4052,4
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0614	0,0614	0,0614	0,0614	0,2456	1,228
Carne vacuna magra *	kg	36,84	18,42	42,98	36,84	135,08	675,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	30,7	27,63	24,56	30,7	113,59	567,95
Cebollita de hoja	kg	1,535	1,535	1,535	1,535	6,14	30,7
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	12,28	16,885	12,28	18,42	59,865	299,325
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	12,28	12,28	12,28	12,28	49,12	245,6
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0

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

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:24:30 -04'00'

Lic. Elena Ríos
Nutricionista

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

Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1228	0,1842	0,1842	0,1842	0,6754	3,377
Leche entera	l	39,91	36,84	30,7	36,84	144,29	721,45
Lechuga	kg	18,42	27,63	27,63	27,63	101,31	506,55
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	15,35	15,35	15,35	15,35	61,4	307
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	61,4	0	61,4	0	122,8	614
Mani	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	49,12	55,26	55,26	159,64	798,2
Orégano	kg	0,1535	0,1535	0,1535	0,1535	0,614	3,07
Papa	kg	61,4	61,4	61,4	61,4	245,6	1228
Pechuga de pollo	kg	36,84	61,4	36,84	42,98	178,06	890,3
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	9,21	9,21	9,21	9,21	36,84	184,2
Queso	kg	9,21	7,675	7,675	7,675	32,235	161,175
Repollo	kg	9,21	0	9,21	9,21	27,63	138,15
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	99,773	89,03	89,03	98,24	376,08	1880,375
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	39,91	36,84	36,84	42,98	156,57	782,85
Zapallo	kg	36,84	36,84	36,84	36,84	147,36	736,8

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ

Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:24:44 -04'00'

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 5018

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.

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los

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

protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Firmado digitalmente por RICARDO GIMENEZ MARTINEZ
Fecha: 2023.04.24 09:25:20 -04'00'

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

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