Asunción, 29 de Agosto de 2022.

Nota DGBE N° 824/2022

Señor
Oscar Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Asunción

Con agrado me dirijo a usted, en relación a la Nota N° 006/2022 de la Dirección Ejecutiva- FONACIDE, con expediente xilema N° 297.783, en la cual solicita aclaración respecto a la modalidad de servicio del Proyecto de almuerzo escolar autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones y en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen Técnico DGPAE N° 559/2022*** elaborado por el Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección de Alimentación Escolar, en dos (02) fojas útiles

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

César González Martínez, Encargado de Despacho
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por: Arzacia Olmedo**

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 (Edif. Beckelmann , 1°. Piso)
Tel: (595.21) 493-852

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MEMORÁNDUM DAE N°863/2022

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

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

Fecha : 29 de agosto de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 297.783 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°22/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico N°559/2022**, referente a la modificación del Proyecto autorizado de **ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal año 2022,2023, presentado por la **Municipalidad de Asunción**, conforme al Expediente Xilema N° 297.783 de fecha 29 de agosto de 2022.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°22/2022

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

FECHA : 29 de agosto de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 297783

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°559/2022** referente a la MODIFICACION DEL PROYECTO AUTORIZADO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022-2023, presentado por la Municipalidad de Asunción según expediente xilema N°297783 de fecha 29 de agosto 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 297.783
Recibido por:
Fecha: 29-08-22 Hora: 18:40

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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°559/2022

Referencia: Expediente Xilema N°297783
de fecha 29 de agosto del año 2022

1. Antecedentes

Nota presentada por la Municipalidad de Asunción, con expediente xilema N°297783 de fecha 29 de agosto del 2022, solicitando modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022- 2023, para proveer de almuerzo escolar a los estudiantes de las instituciones educativas de capital, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°384/2022 de fecha 25 de abril del 2022 y modificado según Nota DGBE N° 686/2022 de fecha 21 de julio del año 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 686/2022 de fecha 21 de julio del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	584	2022	64	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2023	46		

Fuente: Nota DGBE N°686/2022 en fecha 21 de julio del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La corrección solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar a través de la: Nota remitida en fecha 29 de agosto del año 2022 de la Municipalidad de Asunción hace referencia a la corrección en la modalidad del servicio del almuerzo escolar tabla N° 2 del Dictamen Técnico N° 559/2022.

2.2 La Modalidad del Servicio en la Nota autorizada es de Alimentos preparados en las escuelas, el Municipio solicita vía Nota N°006/2022 la corrección a la Modalidad de Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido.

3. Conclusiones

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

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Melissa Desvars

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	584	2022	64	Lunes a Viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido.
		2023	46		

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Lunes, 29 de agosto de 2022

Aprobado por: Mag. Robert Galloso, 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: Claudia Benitez **Revisado por:** Melissa Desvars

Nota Nº 006 /2022

Asunción, 29 de Agosto de 2022.

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

Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de solicitar una rectificación del dictamen técnico 480/2022 de fecha 21 de julio de 2022 de la Nota DGBE N°686/2022 de fecha 21 de julio de 2022, en la cual fue transcripta en forma errónea la tabla 1 en la **Modalidad del Servicio** donde menciona **ALIMENTOS PREPARADOS EN LA ESCUELA,** debiendo decir Modalidad del Servicio **ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DEL PLATO SERVIDO.** según Dictamen Técnico n°281/2022 de fecha 20 de abril de 2022 de la Nota DGBE N° 384/2022 del 25 de abril de 2022.-

En base a lo expresado y a los antecedentes remitidos, se solicita con urgencia una aclaratoria al respecto, a fin de seguir con el curso del llamado; y en vista a la necesidad imperiosa y la urgencia que prima como **INTERES SUPERIOR DEL NIÑO, para asegurar la provisión del almuerzo escolar a los niños y niñas matriculados de las Instituciones beneficiadas,** me despido atentamente.

Lic. Luis Bello L, Director.
Dirección Ejecutiva del FONACIDE.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GE... DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
A ... DA ... DAS y GR
... NOS
Fecha: 29 08 22 Hora: 09:52
Observación:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 197.383
Recibido por:
Fecha: 29/08/22 Hora: 09:52

Folio 1

00000128

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Asunción, 21 de julio de 2022.

Nota DGBE N° 686/2022

Señor
Oscar Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Asunción

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Asunción, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 261.216 de fecha 21 de julio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 480/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

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

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

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°737/2022

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

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

Fecha : 21 de julio de 2022

Referencia : **Expediente Xilema N° 261.216 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°624/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 480/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal año 2022,2023 presentado por la **Municipalidad de Asunción**, conforme al Expediente Xilema N° **261.216** de fecha 21 de julio de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

00000126

MEMORÁNDUM DGPAE N°624/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

FECHA : 21 de julio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 261216

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°480/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022-2023, presentado por la Municipalidad de Asunción según expediente xilema N°261216 de fecha 21 de julio 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Expte N°: 261.216
Recibido por: Erma
Fecha: 21-07-22 Hora: 13:40

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(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. 99001135

DICTAMEN TÉCNICO N°480/2022

Referencia: Expediente Xilema N°261216
de fecha 21 de julio del año 2022

1. Antecedentes

El Sr. **Oscar Rodríguez**, Intendente de la Municipalidad de Asunción, presenta nota con expediente xilema N°261216 de fecha 21 de julio del 2022, pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022- 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas de la Municipalidad a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N°384/2022 de fecha 25 de abril del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 384/2022 de fecha 25 de abril del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	584	2022	110	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en la escuelas

Fuente: Nota DGBE N°384/2022 en fecha 25 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: Al cambio de modalidad licitatoria de anual año 2022, a plurianual año 2022-2023: La misma obedece a que se consignaban las fechas previstas para proveer el almuerzo escolar desde el 01 de julio hasta el 30 de noviembre de 2022 (110 días hábiles escolar), pero por cuestiones administrativas ajenas a la Institucion Municipal, no se pudo dar inicio en el mes indicado, por lo que se decidió toda vez que los procesos administrativos se desarrollen en tiempo y forma, realizar el llamado a LICITACION PUBLICA NACIONAL en la modalidad de Plurianual ID: 414841 PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS - FONACIDE desde el mes de 01 de septiembre al 30 de noviembre de 2022 por 64 días (sesenta y cuatro), y en el periodo escolar 2023 desde el 20 de febrero al 28 de abril por 46 días (cuarenta y seis), totalizando 110 días hábiles escolar programada inicialmente.

3. Conclusiones

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

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Liz Samudio

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	584	2022	64	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2023	46		

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 21 de julio de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Liz Samudio

00000123

Municipalidad de la Ciudad de Asunción

ASUNCIÓN EN ORDEN

Gestión Municipal Oscar Rodríguez

Nota Nº 65 /2022

Asunción, 20 de Julio de 2022.

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

Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de **solicitar modificación del formulario N°01 Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar**, cuya autorización al nuevo Proyecto fue mediante la **Nota DGBE N° 384/2022** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias **de fecha 25 de abril de 2022 por 110 días (ciento diez días) hábiles escolar para el periodo escolar2022**, para el llamado a Licitación Pública Nacional a fin de dar la provisión de almuerzo escolar a las siguientes Instituciones Escolares.

PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR 2022		
CANT.	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	ALUMNOS /AS MATRICULADOS
1	ESCUELA BÁSICA N° 617 VIRGEN STELLA MARIS	479
2	CENTRO EDUCATIVO INFANTIL N° 7924 SAN PABLO	35
3	ESCUELA BÁSICA N° 124 MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	70
	TOTAL	**584**

Se menciona que en *el Formulario N° 01 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, se consignaban las fechas previstas para para proveer el almuerzo escolar desde el 01 de julio hasta 30 de noviembre de 2022 (110 días hábiles escolar)*, pero por cuestiones administrativas ajenas a la Institución Municipal, no se pudo dar inicio en el mes indicado, por lo que se decidió toda vez que los procesos administrativos se desarrollen en tiempo y forma, realizar el llamado a **Licitación Pública Nacional en la modalidad de Plurianual ID.- 414841 PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS -FONACIDE desde el mes de 01 septiembre al 30 noviembre de 2022 por 64 días (sesenta y cuatro días), y en el periodo escolar 2023 desde el 20 de febrero al 28 de abril por 46 días (cuarenta y seis días), totalizando 110 días hábiles escolar programada inicialmente.**

Igualmente se menciona, una vez que concluya las entregas en **Abril del año 2023**, se tiene proyectado toda vez que se cuenten con los recursos presupuestarios y financieros, continuar proveyendo el almuerzo escolar a las Instituciones Educativas mencionadas.

Esperando contar con sus buenos oficios, y contar con su valiosa colaboración a fin de seguir con el curso del llamado; y en vista a la necesidad imperiosa y la urgencia que prima como **INTERES SUPERIOR DEL NIÑO, para asegurar la provisión del almuerzo escolar a los niños y niñas matriculados de las Instituciones beneficiadas**, me despido atentamente.

Mgtr. Raquel Cabrera
Directora del FONACIDE

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 261216
FECHA 21-07-202
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

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*: Capital	**Distrito*: Municipio de Asunción**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mariscal López entre Capitán Bueno y Capitán Villamayor	**N° de Tel*: 627-3000**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Oscar Rodríguez	
N° de teléfono de línea baja*: 627-3485	**N° de celular:.**----------
Dirección de correo electrónico*: *: secretariaprivada@asuncion.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. María Lidia Toledo	
N° de Registro Profesional*: 1614	**N° de Registro Profesional*:** 1614
Dirección de correo electrónico*: marilytoledo@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (tres) Instituciones Escolares	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 584 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 64 (año 2022)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 01-Septiembre-2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30-Noviembre-2022	
Presupuesto estimado para el servicio 2022*: 540.456.960.-	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 46 (año 2023)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 20-Febrero-2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 28-Abril-2023	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 388.453.440.-	
Precio referencial por plato*: 14.460.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *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

LIC. RAQUEL CABRERA
Directora Ejecutiva Fonacide
Municipalidad de Asunción

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

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

Asunción, 15 de Junio de 2022.

Nota DGBE N° 534/2022

Señor
Oscar Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Asunción

Con agrado me dirijo a usted, en relación a la Nota DEF N° 53/2022 de la Dirección Ejecutiva- FONACIDE, con expediente xilema N° 217.432, en la cual solicita aclaración respecto al menú cíclico del Proyecto de almuerzo escolar autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones y en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe Técnico DGPAE N° 74/2022*** elaborado por el Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección de Alimentación Escolar, en cuatro (04) fojas útiles

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°602/2022

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

De : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Fecha : 15 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 217.432 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°514/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 74/2022**, referente al 2DO **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CAPITAL**, conforme al expediente xilema N° 217.432 de fecha 08 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454 220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitemondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

MEMORÁNDUM DGPAE N°514/2022

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

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

FECHA : 14 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°217432

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjuntopara los fines pertinentes, el **Informe Técnico DGPAE N°74/2022** referente al 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022,presentado por la Municipalidad de Asunción según expediente xilema N°217432 de fecha 08 de junio del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 217432
Recibido por: Modesto
Fecha: 14/06/2022 Hora: 10:30

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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 DGPAE N°74/2022

Referencia: Nota DEF N° 053/2022 de la Dirección Ejecutiva-FONACIDE de la Municipalidad de Asunción
Expediente Xilema N°217.432/2022

1. Antecedentes

La Municipalidad de Asunción presenta Nota DEF N° 053/2022 de su Dirección Ejecutiva-FONACIDE, con expediente xilema N°217.432; de fecha 08 de junio del 2022 en la cual solicita aclaración respecto al menú cíclico del Proyecto de almuerzo escolar autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias-MEC.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La aclaración solicitada hace referencia a que, en el 2°Proyecto de Almuerzo Escolar de la Municipalidad Asunción autorizado por el MEC, se mencionan los siguientes aspectos:

- El menú **Salsa de legumbres con arroz,** en el recetario donde se establecen los ingredientes y modo de preparación dice **Salsa de legumbres con arroz quesú.**
- El menú **Tallarín con salsa de carne** en el apartado **"Preparación"** se menciona al ingrediente pollo.
- El menú **Locro** en el apartado **"Ingredientes"** no se menciona el cilantro; pero en el apartado **"Preparación"** sí se menciona al cilantro.
- El menú **Salsa de legumbres con arroz quesú** en el apartado **"Ingredientes"** no se menciona a la zanahoria; pero en el apartado **"Preparación"** sí se le menciona.
- El menú **Albóndiga de pollo con arroz** en el apartado **"Ingredientes"** no se menciona el orégano; pero en el apartado **"Preparación"** sí menciona al orégano.

2.2. **En la Resolución MEC N° 734** *"Por la cual se modifica parcialmente el Anexo de la Resolución N° 370 "Por la cual se aprueba la actualización de los Lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay – PAEP, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada"*, se describe en la Tabla 1, el Recetario estandarizado de platos principales para el servicio de almuerzo escolar.

3. Conclusiones

Se realizó el análisis documental y normativo del expediente; teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14,** los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **ResoluciónMEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

En ese sentido, teniendo en cuenta lo expuesto en las consideraciones técnicas y el análisis técnico realizado; más abajo se detalla los ingredientes y la preparación de cada menú con los ajustes correspondientes según la **Resolución MEC N°734/2020** *Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay*

- El menú **Salsa de legumbres con arroz,** en el recetario donde se establecen los ingredientes y modo de preparación se verifica que el menú correcto es **Salsa de legumbres con arroz quesú.**

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	**Salsa de Legumbres con arroz quesú**	Guiso de mandioca con carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	170 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	250 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

- El **menú 29 Tallarín con salsa de carne,** debe llevar como ingrediente a la carne vacuna.

Menú 29	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía: 337 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gr de salsa + 80 gr de fideo **Edad escolar** 100 gr de salsa + 120 gr de fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20g 15g 10 g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20g 14g 8 g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente lo vegetales. **Sellar la carne** en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esta al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con salsa. Servir.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

- El **menú 8 Locro**, debe llevar como ingrediente al cilantro.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** **1 porción** **Energía: 343 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel **Cilantro** Agua potable.	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10g 10g 5 ml 5 g 0,5g 0,5 g 0,2 g 0,2g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9g 8g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5g 0,2 g 0,2g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, **cilantro** y sal yodada.

- El **menú 27 Salsa de legumbres con arroz quesú**, no debe incluir como ingrediente la zanahoria.

Menú 27	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** **1 porción** **Energía: 304 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g salsa +100g de arroz **Edad escolar** 100g de salsa + 170g de arroz	Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable. **Arroz Quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal Yodada Agua potable.	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5g c/n	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz Quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes e agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

- El **menú 34 Albóndigas de pollo con arroz**, debe llevar como ingrediente orégano.

Menú 34	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:1 porción** **Energía: 324 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 gr de salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz **Edad escolar** 100 gr de salsa (bolitas)+ 130 gr de arroz	**Albóndigas de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel **Orégano** Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Albóndigas:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo Mezclar el pollo con galleta molida, sal yodada y ajo. amasar bien la mezcla Formar la albóndiga de tamaño uniforme. Reserve **Salsa:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceita. Luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas laurel y el agua hervida hasta cubrir todas las preparaciones. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el **orégano** **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que esten listos.

Por ello; se solicita considerar los menús ajustados; según lo expuesto en el presente informe técnico como parte del expediente del 2°proyecto autorizado por el MEC a la Municipalidad de Asunción por Nota DGBE N°384/2022 de fecha 25 de abril del 2022

Es mi informe.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Martes, 14 de junio de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero
Revisado por: Liz Samudio

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

Municipalidad de la Ciudad de Asunción

ASUNCIÓN EN ORDEN | GOBIERNO MUNICIPAL DE ASUNCIÓN GESTIÓN ÓSCAR RODRÍGUEZ

Nota DEF Nº 053/2022

Asunción, 08 de junio de 2022

Señor
HUGO RENE TINTEL, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
PRESENTE

Me dirijo a usted y por su intermedio a donde corresponda, debido a observaciones realizadas por la **Dirección de Adquisiciones según Memorándum D.A./DL. N° 113/2022 de fecha 07 de junio de 2022,** donde solicitan la modificación de las Especificaciones Técnicas, específicamente en el **Punto N° 6 del Menú Cíclico** (Se adjunta copia), esto es para el llamado por **LPN a PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS – FONACIDE ID N° 414.841** (Centro Educativo N° 7.924 San Pablo, Escuela Básica N° 617 Stella Marys, Escuela Básica N° 124 Mcal. Francisco Solano López) en curso, por lo cual se solicita tenga a bien realizar las aclaratorias de los siguientes puntos de las especificaciones técnicas aprobadas por el Departamento de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias.

Igualmente se menciona que se remitió la Nota DEF N° 052/2022 de fecha 06 de junio de 2022, donde se indica las observaciones de la DNCP, solicitando las aclaratorias en la brevedad posible a fin de proseguir con los procesos de llamados.

Esperando una respuesta favorable en la brevedad posible, a fin de contar con lo requerido de manera a proseguir con los llamados mencionados, y en atención a las necesidades imperantes de proveer el almuerzo escolar a los niños y niñas de las Instituciones Escolares beneficiadas, aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.

MGTER. LIC. RAQUEL CABRERA, Directora Ejecutiva
Dirección Ejecutiva FONACIDE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 277.432
Recibido por: Jaira A.R.
Fecha: 08/06/22 Hora: 13:17

Municipalidad de la Ciudad de Asunción

ASUNCIÓN EN ORDEN

Gestión Municipal Oscar Rodríguez

Nota Nº 038/2022

Asunción, 19 de Abril de 2022.

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

Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de manifestar que se solicitó la autorización para el nuevo Proyecto de Almuerzo Escolar, mediante la Nota SG N° 302/2022 de fecha 07 de abril de 2022, a la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias, (recalcando que ya se había solicitado un proyecto con anterioridad, pero se modificó por recomendación del MEC para el llamado L.P.N. a fin de dar la provisión de almuerzo escolar para el periodo escolar 2022, a las siguientes Instituciones Escolares

PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR 2022		
CANT	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	ALUMNOS/AS MATRICULADOS
1	ESCUELA BÁSICA N° 617 VIRGEN STELLA MARIS	479
2	CENTRO EDUCATIVO INFANTIL N° 7924 SAN PABLO	35
3	ESCUELA BÁSICA N° 124 MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	70
TOTAL		**584**

Se menciona que en *el Formulario N° 01 Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar, se consigna las fechas previstas para entregar el almuerzo escolar, estimando desde del 01 de julio hasta 30 de noviembre de 2022,* toda vez que los procesos administrativos se desarrollen en tiempo y forma, por lo tanto el FONACIDE se compromete a proveer el almuerzo escolar una vez se tenga la autorización para el llamado, y que los procesos internos y externos se desarrollen sin contratiempos.

Cabe resaltar que en el Proyecto anterior presentado, se tenía previsto entregar a otras Instituciones Escolares, y por recomendación emanada de la Dirección de Alimentación Escolar N° 156/2022 de fecha 11 de marzo de 2022 ; según Dictamen Técnico se sugiere proveer el almuerzo escolar a unas de las 7 Instituciones Escolares que el FONACIDE proveyó hasta fines del año 2021, mencionando a respecto que fue solicitado al MEC proveer el almuerzo escolar a las mismas; para el periodo escolar 2022 puesto que los contratos e incluso los convenios modificatorios fueron ejecutados totalmente, *por tanto no se pudo dar inicio al proceso de llamado para proveer el almuerzo escolar como se tenía previsto para los primeros días del inicio de las actividades escolares, igualmente se menciona que no se provee a mas Instituciones Escolares por motivos financieros ajenos a la Institución, y una vez subsanado se tiene previsto entregar a mas Instituciones Educativas.*

En base a lo expuesto, se apela a sus buenos oficios a fin de que se pueda contar con la autorización correspondiente a fin de proveer el almuerzo escolar a las Instituciones mencionadas anteriormente en vista al tiempo ya transcurrido hasta la fecha.

Esperando una respuesta favorable en la brevedad posible, me despido muy atentamente.

Lic. Raquel Cabrera, Directora Ejecutiva
Dirección Ejecutiva FONACIDE

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 138645
FECHA 20-04-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Municipalidad de la Ciudad de Asunción

00000033

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE:125862
FECHA: 07/04/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

NOTA Nº 203/2022 SG

Asunción, - 7 ABR 2022

Señor
HUGO RENE TINTEL, Director General.
Dirección General de Bienestar Estudiantil.
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Nos dirigimos a Usted y por su intermedio a donde corresponda, a fin de dar respuesta a la Nota DGBE N° 243/2022 de fecha 16 de marzo de 2022, en relación al Dictamen Técnico N° 156/2022 que concluye lo siguiente: Teniendo en cuenta el análisis de los criterios técnicos del proyecto presentado este deberá ajustarse específicamente en los aspectos detallados considerando lo establecido en la Resolución MEC N° 370/20 y 734/20 de Lineamientos técnicos, nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP., citando lo siguiente que se deberá volver a remitir el proyecto a esa instancia con los ajustes solicitados a fin de emitir su autorización correspondiente.

Además se menciona "Que las dos Escuelas solicitadas para la aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar son las Escuelas Básica N° 1.510 San Felipe y N° 1 Rca. Argentina, que están siendo beneficiadas actualmente por el MEC para el almuerzo Escolar". y se recomienda incluir en el 2do. Proyecto entre las 7 Instituciones que fueron objeto de la LPN con ID N° 347.053 ejecutado totalmente.

Al respecto se menciona lo establecido en la Ley 1680/01 en su Artículo 3°.- DEL PRINCIPIO DEL INTERES SUPERIOR...Toda medida que se adopte respecto al niño o adolescente, estará fundada en su interés superior. Este principio estará dirigido a asegurar el desarrollo integral del niño o adolescente, así como el ejercicio y disfrute pleno de sus derechos y garantías, entiéndase derecho a la alimentación escolar. Visto lo que antecede se solicita el tratamiento de carácter urgente para la aprobación del 2do. Proyecto remitido, en un plazo no mayor a 48 horas; en atención a que el proceso correspondiente al Proyecto que se deja sin efecto se encuentra avanzado y que a la vez esto implica nuevos trámites administrativos para el llamado; y que la Municipalidad posee dos poderes; el Ejecutivo (Intendente) y el Legislativo (Junta Municipal, Comisiones que hace la dilación del mismo), a diferencia de vuestra Institución que por las potestades conferidas puede aprobar el proyecto por mecanismo simplificado de adición.

En base a lo expuesto, dejar sin efecto solicitada por vuestra Institución el Proyecto presentado con anterioridad para las Instituciones Educativas mencionadas y que fueron seleccionadas en base a la disponibilidad financiera del Municipio, a los efectos; tomando en cuenta la disponibilidad financiera actual se remite el listado de las Instituciones a ser Beneficiadas con el nuevo Proyecto: Escuela Básica N° 617 Virgen Stella Marys (479 alumnos matriculados), Escuela Básica N° 124 Francisco Solano López (70 alumnos/as matriculados) y Escuela Básica N° 7924 Centro Educativo Infantil San Pablo (35 alumnos matriculados), totalizando 584 alumnos/as según las matriculaciones vigentes a la fecha.

Mencionando que posteriormente serán remitidas las documentaciones pertinentes para el nuevo Proyecto.

Sin otro particular y esperando una respuesta favorable en la brevedad posible, le saludamos muy atentamente.

MARIA CRISTINA SIGNORINO
Secretaria General

OSCAR RODRIGUEZ QUIÑONEZ
Intendente Municipal

Folio 2/3

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*: Capital	**Distrito*: Municipio de Asunción**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Mariscal López entre Capitán Bueno y Capitán Villamayor	**N° de Tel*: 627-3000**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Oscar Rodríguez	
N° de teléfono de línea baja*: 627-3485	**N° de celular:** ----------
Dirección de correo electrónico*: *: secretariaprivada@asuncion.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. María Lidia Toledo	
N° de Registro Profesional*: 1614	**N° de Registro Profesional*:** 1614
Dirección de correo electrónico*: marilytoledo@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (tres) Instituciones Escolares	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 584 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 110 (año 2022)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 01-Julio-2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30-Noviembre-2022	
Presupuesto estimado para el servicio*: 928.910.400.-	
Precio referencial por plato*: 14.460.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *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.

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN
INTENDENCIA

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. Nac. 1614

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

F103/31

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 1er y 2º Ciclo		Educación Media						Educación Inclusiva		Educación Permanente		
								E.E.B. 3º Ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional					
					Total	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0012017	120	Escuela Básica N°124 Mcal. Francisco Solano López	San Roque	18	25	27	x	x	x	x	x	x	x	X	X	X	30
2	0013016	497	Escuela Básica N° 617 Virgen Stella Maris.	Ita Enramada	111	191	177	x	x	x	x	x	x	x	x	X	X	30
3	0014213	16786	Escuela Básica N° 7924 San Pablo	Recoleta	35	X	X	x	x	x	x	x	x	x	x	X	x	30
				Sub total	164	216	204	x	x	x	x	x	x	x	x	X	X	
				Total general	584			x	x	x		x		x		x		584

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.

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN * INTENDENCIA *

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof.

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

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional		
3.1 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 (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Completar el menú cíclico, ítem 4	Ver ítem 3	
5.5 Completar el recetario del menú, ítem 5	Ver ítem 4	
5.6 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido.	

6. MENÚ CÍCLICO

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

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de carne	Chupín de pollo	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	120 gramos	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	100 gramos salsa + 120 gramos fideo

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. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

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

P105/31

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

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Naranja	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Salsa de Legumbres con arroz	Guiso de mandioca con carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	170 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	250 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con puré de papa	Vori Vori de pollo	Guiso de arroz con poroto	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos picadito + 110 g. puré	240 gramos	200 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	100 gramos picadito + 160 g. puré	350 gramos	300 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	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.

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

Lic. Mario Pidiano
Licenciado
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Fd 06/31

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

Plato Principal

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Soyo	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
Rendimiento:	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso	15 g	15 g	
Energía:	Paraguay			Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.
297 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial:	Ajo	0,5 g	0,5 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
350 gramos				
Menú 2	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Tallarín con salsa de carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento:	Cebolla	15 g	14 g	
1 porción	Locote	10 g	8 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Aceite	5 ml	5 ml	
Energía:	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
337 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel	**Fideo**			
inicial: 70g	Fideo tallarín	40 g	40 g	**Fideo**
salsa + 80 g	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. Escurrir el agua de cocción y
fideo	Agua potable	c/n	c/n	
Edad				

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Folio 7/21

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

escolar: 100 g salsa + 120 g fideo				mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3 **Caldo de poroto con arroz** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que 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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4 **Guiso de fideo con pollo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

www.mec.gov.py
MEC Digital

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

7069/31

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

Edad escolar: 300 gramos				
Menú 5 **Picadito de carne con papa** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 6 **Vorivori de carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe

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. 88
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
Dr. Mario Lidia Toledo
Reg. Prof. No. 1614
Óscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PEL

				agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 7 **Chupín de pollo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 20 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.
Menú 8 **Caldo de poroto con fideo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.

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

Lic. Mirta Lidia Martínez
Reg. Prof. No. 1614

MEC Digital

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Tdo 10/91

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9 **Polenta con salsa de carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 535 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne**			**Salsa de carne**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	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/u	c/n	
	Polenta			**Polenta.**
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar, picar la cebolla y sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
	Harina de maíz	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 10 **Tallarín con salsa de pollo** **Rendimiento:** 1 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	
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego

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

Lic. Nidia [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

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

Energía: 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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 11 **Locro** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 12 **Polenta con salsa de pollo** **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el

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.

Energía: 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta.** Pelar, lavar, picar la cebolla y sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego..
Menú 13 **Salsa de legumbres con arroz quesú** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14 **Guiso de**	Mandioca Carne vacuna magra	200 g 60 g	116 g 52 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Te ef. : (555)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

Lic. Mecha Lidia Torres
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez
Intendente Municipal

mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Tomate	60 g	59 g	que este blando.
	Cebolla	15 g	14 g	**Guiso de mandioca:**
	Locote	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Saltear la carne en el aceite y ajo.
	Agua potable	c/n	c/n	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
				Agregar agua si es necesario.
Menú 15 **Albóndigas de pollo con arroz** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 394 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 150 g de arroz	**Albóndigas de pollo:**			**Albóndigas**
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.
	Cebolla	15 g	14 g	Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
	Galleta molida	10 g	10 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3ml	3ml	**Salsa**
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, ~~con los demás vegetales~~ y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			**Arroz**
	Arroz	45 g	45 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0, 5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 1614
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Paraguay de la gente

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

	Picadito de carne			**Picadito de carne:**
Menú 16	Carne vacuna magra	60 g	50 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Picadito de carne con puré de papas	Tomate	60 g	59 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
Rendimiento: 1 porción	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 276 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	
Nivel inicial:	**Puré de papas**			
70 g picadito + 110 g puré	Papa	200 g	134 g	**Puré de papas**
	Leche fluida	50 ml	50 ml	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.
Edad escolar:	Margarina	5 g	5 g	
100 g picadito + 160 g puré	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 17	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Vorvori de pollo	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40g	40g	
	Tomate	25g	24g	Sellar la carne 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.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	20g	16g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
Energía: 351 kcal	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Peso por porción:	Orégano	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Nivel inicial:	Sal yodada	0,5g	0,5g	

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

Lic. María Lidia Toledo
Nro. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quintana
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 18 **Guiso de arroz con poroto** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19 **Estofado de pollo con papa** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrirlos ingredientes Por último agregarlas papas y cocinar hasta que estén blandas.

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

Lic. María Fidelina Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1614

Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de Menú

Dirección General de Alimentación Escolar
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Gestión Digital

Oficina Andrés Rodríguez Giménez
Intendente Municipal

Intendencia Municipal de Asunción

Rdo 16/31

257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 0,5g 0,5g c/n	 0,5g 0,5g c/n	
Menú 20 **Guiso de arroz con carne** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

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

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

Lidia Toledo
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy
Óscar Andrés Rodríguez Cabrera
Intendente Municipal

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

Ensalada 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 3 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 4 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 20 g 10 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.
Ensalada 6 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 49 kcal** **Peso por porción: 70 g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 7 **Rendimiento: 1 porción**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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: 40 kcal **Peso por porción:** 60 g				y pico de berro
Ensalada 8 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo (grano) Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. choclo Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 10 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Ensalada 11 **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.
Ensalada 12 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	30 g 20 g 10 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.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos 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

Lidia Jaleda
Reg. Fac. Nº 1

Intendente Municipal

Folio 19/31

Paraguay de la gente

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

60 g				
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 59 kcal Peso por porción: 80g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 14 Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los ~~demás~~ vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 15 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 g	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Chocle Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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. Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quintana
Intendente Municipal

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

Ensalada 18 **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.
Ensalada 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 20 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 20 g 10 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.

Postres

Postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Postre 1 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2 **Fruta de estación**	Banana	110 g	70 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.

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
MEC.py

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Foto 21/31

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal.				
Postre 3 **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal.	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4 **Ensalada de frutas I** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal. **Peso por porción:** 190 g.	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 5 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal.	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6 **Fruta de**	Banana	110 g	70 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.

Lic. María Celia [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal				
Postre 7 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9 **Ensalada de frutas 1** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	 60 g 50 g 50 g	 31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Ministerio de Educación y Ciencias
Indepencencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 131
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Nilda Talavera
Nutricionista
Reg. P.N. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

Folio 23/31

Postre 10 Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11 Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 12 Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13 Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Oscar Andrés Rodríguez Quiñones
Intendente Municipal

Tolo 24/31

Postre 14 **Ensalada de frutas I** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	 60 g 50 g 50 g	 31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 15 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 16 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 17 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Oscar Andrés [illegible]
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Proveedores

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

Postre 18 **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 19 **Ensalada de frutas 1** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 200 g	Mamón Naranja Banana	 60 g 50 g 50 g	 31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Postre 20 **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN
INTENDENCIA

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
Intendente Municipal

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

Lic. María [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

8. PLANILLA DE INSUMOS. No Aplica

		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
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

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.

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

9. CONTROL DE CALIDADY PARTICIPACIÓN SOCIAL

Describir el sistema de calidad a ser implementado	
9.1 Plan de Monitoreo	Se harán verificaciones periódicas a las Instituciones Escolares, por parte de Fiscalizadores con la coordinación de la Nutricionista que reciben el almuerzo escolar por parte de la Dirección del Fonacide de la Municipalidad de Asunción. Se realizará un seguimiento y control del almuerzo escolar que son distribuidos en las diferentes Instituciones Educativas de la Ciudad de Asunción a fin de que los mismos cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones de Servicio de Catering para el Almuerzo Escolar.
9.2 Plan de capacitaciones	Las empresas adjudicadas para el suministro del almuerzo escolar, se harán cargo de la capacitación de su personal para las buenas prácticas de la elaboración, manipulación y distribución de los alimentos del menú cíclico. El monitoreo se realizará de forma aleatoria por la nutricionista de la Municipalidad, y se confeccionará un cronograma de visita para la fiscalización; en el cual, se controlará el sistema de almacenamiento, manipulación y entrega de los alimentos a las respectivas Instituciones Educativas. A su vez, se verificará el cumplimiento del menú, tamaño de la porción, temperatura y otros, establecidos en dicho Pliego. Serán verificadas las instalaciones donde son elaborados y almacenados los alimentos, se realizarán observaciones y recomendaciones de mejoras en caso de no cumplir con los estándares de calidad. Se presentarán reportes mensuales de fiscalización a través de planillas y fotografías, por parte de la Nutricionista encargada de la Municipalidad. Se realizará las capacitaciones correspondientes al personal de cocina y auxiliares de las empresas adjudicadas para el servicio de provisión de los almuerzos escolares a través de la/el nutricionista de dichas empresas, debiendo ser capacitado

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 1811
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Nutr. Cintia Fariña Nutricionista Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñónez
MEC Gobierno Central

Fdo 28/9

00000006

	permanentemente por el Instituto de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El mecanismo de difusión del proyecto autorizado por el MEC será por medio de la Página web de la Municipalidad de Asunción www.asuncion.gov.py donde se brindarán informaciones sobre instituciones educativas beneficiadas con en el almuerzo escolar, la cantidad de beneficiarios, menús, proceso de licitación, adjudicación, los controles a realizarse y así dar mayor participación a la comunidad. Se realizará la difusión del proyecto autorizado por el MEC será por medio de la Página web de la Municipalidad de Asunción www.asuncion.gov.py donde se brindarán informaciones sobre instituciones educativas beneficiadas con en el almuerzo escolar, la cantidad de beneficiarios, menús, proceso de licitación, adjudicación, los controles a realizarse y así dar mayor participación a la comunidad.

9.1 Plan de Monitoreo

Se realizará un seguimiento y control del almuerzo escolar que son distribuidos en las diferentes Instituciones Educativas de la Ciudad de Asunción a fin de que los mismos cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones de Servicio de Catering para el Almuerzo Escolar.

El monitoreo se realizará de forma aleatoria por la nutricionista de la Municipalidad, y se confeccionará un cronograma de visita para la fiscalización; en el cual, se controlará el sistema de almacenamiento, manipulación y entrega de los alimentos a las respectivas Instituciones Educativas. A su vez, se verificará el cumplimiento del menú, tamaño de la porción, temperatura y otros, establecidos en dicho Pliego.

Serán verificadas las instalaciones donde son elaborados y almacenados los alimentos, se realizarán observaciones y recomendaciones de mejoras en caso de no cumplir con los estándares de calidad. Se presentarán reportes mensuales de fiscalización a través de planillas y fotografías, por parte de la Nutricionista encargada de la Municipalidad.

9.2 Plan de Capacitaciones

Se realizará las capacitaciones correspondientes al personal de cocina y auxiliares de las empresas adjudicadas para el servicio de provisión de los almuerzos escolares a través de la/el nutricionista de dichas empresas, debiendo ser capacitado permanentemente por el Instituto de Alimentación y Nutrición (INAN).

9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad

Se realizará la difusión del proyecto autorizado por el MEC será por medio de la Página web de la Municipalidad de Asunción www.asuncion.gov.py donde se brindarán informaciones sobre instituciones educativas beneficiadas con en el almuerzo escolar, la cantidad de beneficiarios, menús, proceso de licitación, adjudicación, los controles a realizarse y así dar mayor participación a la comunidad.

10. MODALIDAD DEL SERVICIO

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.

Oscar Andrés Rodríguez Quiñonez
Viceministro Interino

Lic. María [illegible]
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1614

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Proyectos

1050/31

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

Describirla modalidad seleccionada según corresponda:
a. **Si la modalidad empleada es "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido"**[1]: se deberá describir la distribución del servicio, tipo de móvil a utilizar para el efecto, recipiente en el que se proveerá el alimento (hot bock, olla, tapper), que tipo de utensilios (platos y cubiertos) serán utilizados, quién realizará la distribución de los alimentos en la institución educativa y en qué cantidad.

10.1 CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello.

a) Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de las autoridades competentes.
b) La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Las que serán remitidas al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), para el análisis de las mismas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor.
c) En caso de constatarse incumplimiento con relación a parámetros físico-químicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a los establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director y/o las personas/s autorizadas por el Director de cada Institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

10.2 Procedimientos para la prestación del servicio

El Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución educativa beneficiada, deberá comunicar a la empresa prestadora del servicio la cantidad de alumnos efectivamente matriculados que se acogerán al beneficio del almuerzo escolar así como también tienen la obligación de informar aquellos que no serán beneficiados.

10.3 Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar

Una vez emitida por parte de la Contratante y recibida la orden de compra la empresa adjudicada deberá:

1. Realizar la entrega del almuerzo escolar según el cronograma establecido en esta sección y de acuerdo a lo establecido en las especificaciones técnicas del menú cíclico en relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones.
2. El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La

[1] Es el servicio externo especializado (una empresa) de suministro de alimentos, el cual realiza la preparación diaria de los alimentos en su establecimiento y luego lo transporta en vehículos adecuados hasta la institución educativa para su posterior servicio a los estudiantes.

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

Lic. Marta Lidia Sotelo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Oscar Andrés Rodríguez Quiñones
Intendente Municipal

Folio 30/31

Paraguay de la gente

contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como los platos y cubiertos (cucharas).

3. Disponer de 1 (un) personal por cada 100 estudiantes, quien será el encargado de la distribución del servicio de almuerzo en la institución educativa. El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorro con logo de la empresa. Deberá llevar el pelo recogido, tapabocas, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco.
4. La entrega del bien a realizarse únicamente en el local de las instituciones educativas, por lo menos 1 hora antes del horario establecido para la distribución. La misma será diaria y deberá llevarse a cabo los días hábiles escolares (lunes a viernes).
5. La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de almuerzo (plato, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc, para su posterior limpieza.

10.4 INDICACIONES GENERALES

Los responsables de la recepción de los platos servidos serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

El acta de recepción deberá emitirse diariamente, detallando la cantidad de platos servidos a efectos de determinar la totalidad mensual consumida.

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 el bien ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases previa comunicación a la empresa proveedora.

Se deberá además involucrar a los padres de familia a objeto de que los mismos tengan participación y conocimiento de los alimentos destinados a sus hijos para lo cual se deberá convocar reuniones periódicas organizadas por la institución educativa, la empresa adjudicada y la dirección de la institución escolar.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: _____

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Lic. María Lidia Toledo.

Registro Profesional N°: 1614

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

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

Lic. María Lidia Toledo
Nutricionista
Reg. Prof. No. 1614

Folio 31/31