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

Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	hoja Sal yodada Ajo Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar 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. 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 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne Rendimiento: 1 porción	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote	70g 60g 45g 15g 10g	69g 50g 45g 14g 8g	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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Folio 16

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Energía: 316 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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)

Ensaladas

Tabla 2. Recetario estandarizado de ensaladas en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

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.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por	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

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

Folio 17

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

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

porción: 50 g				agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3 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 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	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.
Ensalada 5 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.

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
Dirección de Gestión de PAE

Folio 18

MUNICIPALIDAD DE SAN ... INTENDENCIA
Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Ensalada 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 7 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 8 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 9	Berro Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	18 g 16 g 9 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente

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

Folio 19

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10 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	18 g 19 g 8 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 11 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 12 Rendimiento: 1 porción	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

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Unidad de Gestión de PAE

Folio 20

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO - INTENDENCIA

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g				picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 13 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 14 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 15 Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por	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.

Folio 21

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.

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2869

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

porción: 55 g				

Postres

Tabla 3. Recetario estandarizado de postres en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

Postre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
2 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
3 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía:	Naranja	180 g	130 g	Lavar y 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.

Folio 22

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

62 kcal				
4 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
5 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
6 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
7 Fruta de estación Rendimiento:	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

Folio 23

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Raúl Mendoza R.
Intendente Mu...

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2860

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

2 porciones Energía: 126 kcal				
8 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
9 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
10 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y 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.

Folio 24

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2060

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

11 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
12 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
13 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
14 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Folio 25

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Energía: 126 kcal				
15 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
16 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
17 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Folio 26

Paúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

18 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
19 Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	110 g + 110 g = 220 g.	70 g + 70 g = 140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
20 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR - NO APLICA

(se completa este ítem solo si la modalidad utilizada es alimento preparado en la escuela)

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

Folio 27

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

Raúl Mendo...
Intendente Municipal

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
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

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

Folio 28

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	0	0	0	0	0	0
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	0	0	0	0	0	0
Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0

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

7. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	• El Equipo de Gestión Institucional - EGI, integrada por el/la Director/a, un representante Docente, un representante de Padres/Madres, y un representante de alumnos/as, serán los responsables de "Velar por la correcta provisión de la Alimentación Escolar en su Institución educativa", donde las funciones del mismo serán los siguientes: - El EGI/EGCI tendrán la responsabilidad de monitorear la distribución correcta de las porciones según el menú establecido

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

Folio 29

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

	y la entrega equitativa del los alimentos a cada alumno de la institución Educativa. - El EGI/EGCI deberán dar la debida importancia al buen uso de los bienes que pertenecen a la Institución y que están en directa relación con la implementación de la alimentación escolar. Asimismo, de utilizar en forma correcta los servicios higiénicos, lavamanos, utensilios de limpieza, entre otros. - En caso de cualquier anormalidad deberán realizar una nota y enviar a la Municipalidad de San Antonio, con copia a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa; anexando evidencias (fotos, actas, videos, etc.). • La Municipalidad tiene la potestad de realizar controles periódicos cada 15 días verificando el lugar donde se procesan los alimentos y las entregas hechas a los alumnos, teniendo en cuenta las exigencias establecidas dentro del presente proyecto. Cualquier anormalidad detectada podrá ser motivo suficiente para la rescisión del Contrato y por consiguiente el cese de las provisiones. • Se podrá realizar encuestas dirigidas a los alumnos quienes calificaran la calidad de los alimentos que reciben. • La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos o Licenciada/o en Nutrición, quien verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturera). Además, se establece un sistema de monitoreo vía telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la **Lic. Silvia Andrea Rodríguez Mendoza** como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales. • La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. • La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.
Plan de capacitaciones	El Plan de capacitación deberá ser elaborada por la Nutricionista de la empresa adjudicada. Y El mismo deberá describir el plan de

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Folio 30

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

	capacitación para el personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM elaboración y distribución del menú cíclico para las cocineras de la empresa. También la misma Nutricionista de la empresa deberá realizar charlas nutricionales sobre los alimentos que recibirán como Almuerzo Escolar. Así también normas de seguridad para la utilización de los utensilios de forma correcta. El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además, debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC serán a través de la página web, la red social de la Municipalidad y de forma personal en la institución educativa. En la documentación remitida estará descrita información relevante para la comunidad como ser: cantidad de niños a ser beneficiados, el nombre de la institución educativa a ser beneficiada, el porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, datos de la empresa adjudicada).

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

a. La modalidad empleada es "Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido"[1]:

CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

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

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- **Para la Elaboración de los alimentos:** se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas del menú cíclico en relación a las kilocalorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

[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
Asunción - Paraguay
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Folio 31

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

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

- **Para la Entrega de los alimentos:** la contratada deberá trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente:
- La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las instituciones educativas.
  La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo los días hábiles escolares (lunes a viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clase, a partir de la emisión de la orden de compra y/o servicios

DISTRIBUCION

- La contratada es responsable de distribuir el menú cíclico según la cantidad de raciones establecidas en este Pliego de Bases y Condiciones. Se deberá disponer de 1 (un) personal por cada 100 estudiantes, quien será el encargado de la distribución del servicio de almuerzo/cena en la institución educativa.
  Distribuir el almuerzo escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
  El personal encargado de la distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco.
  Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de **11:00 Hs a 13:00 Hs** a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo

RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS

- La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el servicio de almuerzo/cena (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior limpieza

PLAN DE ENTREGAS

- La entrega del almuerzo/cena escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir con el horario establecido anteriormente en el punto 3.2.

- **Indicaciones Generales**

- El menú establecido en el presente documento debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la convocante
- Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba, personal necesario para la distribución de los menús a las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
- De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos y con el menú establecido, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la

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

Folio 321

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodriguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.

- ***Será considerado un incumplimiento:***
- La entrega en un lugar que no sea el indicado.
- La entrega de un menú que no corresponda a lo establecido en las especificaciones técnicas o que no cuente con autorización por parte de la Dirección de Alimentación Escolar del MEC.
- La entrega fuera del tiempo establecido

➢ **PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL SERVICIO DEL ALMUERZO ESCOLAR.**

a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
c) Una vez recepcionada la Orden de Compra por el Proveedor este realizara la entrega del almuerzo/cena escolar según el Cronograma establecido en esta Sección.
d) Una vez que la Empresa realice la distribución de los alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los alimentos del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.
e) Emitida la Orden de compra y/o servicios, la adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo de la orden.
f) La orden de compra y/o servicio podrá notificarse a la adjudicada por fax, correo electrónico, por cedula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación.
g) Una vez notificada, la adjudicada deberá cumplir con la entrega en los días y cantidades establecidas.
h) La llegada del servicio del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar, por lo menos 1 hora antes del horario establecido para la distribución.
i) Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Folio 33

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860

sustancias nocivas que puedan contaminar al alimento (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros).

j) El menú podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando se cumplan con la temperatura adecuada al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La contratada deberá proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo/cena, como platos y cubiertos (cucharas).

k) 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. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.

l) Los responsables de la recepción 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

m) Las notas de remisión y actas de recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El acta de recepción deberá ser provista por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución educativa correspondiente. El formato del acta de recepción será proveído por la convocante.

n) La empresa adjudicada deberá tener en cuenta en el momento de la entrega:
   - Que las Actas de Recepción y Notas de Remisión estén debidamente llenadas en todos sus campos, con letras legibles, sin borrones ni enmiendas.
   - Que estén debidamente selladas (sello institucional) firmadas con aclaración de nombre y número de cedula de identidad.
   - El Acta de Recepción deberá especificar: el plato principal, la ensalada y el postre entregado en el día. En el caso de la ensalada, especificar las hortalizas que la componen.

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

Folio 34

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Raúl Mendoza R.
Intendente Municipal

Lic. Silvia Rodríguez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2860