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

Asunción, 24 de marzo de 2022.

Nota DGBE N° 265/2022

Señor
Rodolfo Insauralde Gómez, Intendente
Municipalidad de Loreto
Departamento Concepción

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Loreto– Concepción, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 96311 de fecha 18 de marzo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 179/2022*** en tres (03) 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: Arzacia Olmedo

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° 275/2022

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

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

Referencia : **Responder Exp. Xilema N° 96.311 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Fecha : 24 de marzo de 2022

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N° 227/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 179/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022/2023, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE LORETO DEL DEPARTAMENTO DE CONCEPCIÒN**, conforme al expediente xilema N° **96.311** de fecha 18 de marzo de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 227/2022

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

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

FECHA : 23 de marzo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 96.311

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 179/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022/2023 presentado por la Municipalidad de Loreto según expediente xilema N° 96.311 de fecha 18 de marzo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 96311
Recibido por: Modesto
Fecha: 24/03/2022 Hora: 07:00

Elaborado por: Melissa Desvars **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
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° 179/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 96.311
de fecha 18 de marzo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Rodolfo Insauralde Gómez**, Intendente de la Municipalidad de Loreto, del departamento de Concepción, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

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

5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad presenta carta compromiso de ampliar los días de provisión en caso de contar con disponibilidad presupuestaria en el ejercicio fiscal 2022			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 19 (diecinueve); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

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

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
3	172	2022	169	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes
		2023	92		

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. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: Miércoles, 23 de marzo de 2022

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

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: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

MUNICIPALIDAD DE LORETO
Creciendo con su gente
Eusebio Ayala e/ Cerro Corá y Dr. Francia Telefax: (0331) 227 207
Correo Electrónico: municipalidaddeloreto2015_2020@yahoo.com
Administración Prof. Rodolfo Insauralde Gómez
2021-2025

Loreto, 16 de marzo de 2022.-

Señor
Hugo Tintel – Dirección General de Bienestar Infantil
Ministerio de Educación
Asunción, Paraguay

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quien corresponda objeto de solicitar la Aprobación del Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar – Plurianual correspondiente al año lectivo 2022 y 2023, de la Municipalidad de Loreto.

Mencionar que el proyecto establece el beneficio a 3 Instituciones con un total de 172 niños/as y una provisión de lunes a viernes por 261 días.

Sin otro particular, le saludo muy atentamente

Prof. Rodolfo Insauralde Gómez
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 96311
FECHA 18-03-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 01/19

MUNICIPALIDAD DE LORETO
Creciendo con su gente
Eusebio Ayala e/ Cerro Corá y Dr. Francia *Telefax: (0331) 227 207*
Correo Electrónico: municipalidaddeloreto2015_2020@yahoo.com
Administración Prof. Rodolfo Insauralde Gómez
2021-2025

Loreto, 16 de marzo de 2022.-

Señor
Hugo Tintel – Dirección General de Bienestar Infantil
Ministerio de Educación
Asunción, Paraguay

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quien corresponda a fin de manifestarle nuestro compromiso que en el llamado de Provisión de Almuerzo Escolar que tiene previsto la institución, que en caso de contar con más presupuesto se estaría extendiendo los días de provisión del almuerzo escolar.-

Sin otro particular le saludo muy atentamente

MUNICIPALIDAD DE LORETO * Intendencia Municipal *

Prof. Rodolfo Insauralde Gómez
Intendente Municipal

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

Folio 02/19

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*: Concepción	Distrito*: Loreto
Dirección del local de la Municipalidad*: Eusebio Ayala c/ Cerro Cora	N° de Tel*: 0331-227207
Nombre del Intendente*: Prof. Rodolfo Insaurralde Gómez	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: municipalidaddeloreto2015_2020@yahoo.com	
Nombre del/la nutricionista*: Victor Cuellar	
Nº de Registro Profesional*: 1487	N° de celular: 0975-277134
Dirección de correo electrónico*: victorcuellarojeda@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3 (tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 172	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias)*: 261 dias Plurianual. Abril 2022:169 días Marzo 2023: 92 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril 2022 Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2023 Fecha estimada de finalización de la provisión*: Julio 2023	
Presupuesto estimado para el servicio* 2022: 427.299.600 GS Presupuesto estimado para el servicio* 2023: 232.612.800 GS	
Precio referencial por plato*: 14.700 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

MUNICIPALIDAD DE LORETO · Independencia Nacional · Rodolfo Insaurralde Gómez Intendente Municipal

Lic. Victor J. Cuell.
Reg. Nº 1487

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

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

Folio 03/19

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 jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0104003	1055	Esc. Bás. Nº 1312 Vitalina Torres Vda de Garcete	Loreto			43	39											FONACIDE
2	0104030	1115	Esc. Bás. Nº 2077 Virgen de Lourdes		10	16	24	34											FONACIDE
3	0104042	11682	Esc. Bás. Nº 6960 Santisima Trinidad		1	-	2	3											FONACIDE
				Sub total		27		145											
				Total general			172												

Lic. Victor J. Cuellar
Reg. Nº 1487

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 04/19

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

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 y SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación (Banana)

Prof. Rodolfo Fernandez Gómez
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE LORETO · Intendencia Municipal

Lic. Victor J. Cuello
Reg. Nº 1.487

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

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

Folio 05/19

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 356 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta** **Edad escolar:100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0.5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego. Agregar el queso desmenuzado
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate	 60 g	 42 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

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

www.mec
MEC
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Recursos · REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Lic. Victor J. Cor
Reg. Nº 1.4
Folio 06/19

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: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo**	Zanahoria	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
	Locote	15 g	14 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que
	Aceite	10 g	8 g	se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Ajo	5 ml	5 ml	Posteriormente, agregar agua caliente hasta
	Sal yodada	0,5 g	0.5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos
	Laurel	0,5 g	0,5 g	minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	**Fideo:**
	Fideo			Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal
	Fideo			yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté
	Sal yodada	40 g	40 g	al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar
	Agua potable	0.5 g c/n	0.5 g c/n	el fideo con la salsa. Servir.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo
	Tomate	25 g	24 g	con el aceite.
	Zanahoria	20 g	16 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Arroz	15 g	15 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez
	Queso Paraguay	15 g	15 g	blando agregar el zapallo.
	Cebolla	10 g	9 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté
	Locote	10 g	8 g	cocido, retirar del fuego y agregar el queso
	Aceite	5 ml	5 ml	desmenuzado junto con la sal yodada.
	Ajo	0.5 g	0.5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá
	Sal yodada	0.5 g	0,5 g	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura
	Agua potable	c/n	c/n	natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:**
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el med en trozos similares y cocinar hasta que est blando.
	Tomate			
	Cebolla	60 g	59 g	
	Locote	15 g	14 g	**Guiso de mandioca:**
	Aceite	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de
	Ajo	5 ml	5 ml	ligamentos y cortarlo en cu
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	bos.
	Laurel	0.5 g	0.5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
	Agua potable	0.2 g c/n	0.2 g c/n	pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
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 Di ECpy

Lic. Víctor J. Cue
Reg. Nº A 4

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

Folio 07/19

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

				Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0.2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 339 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Mandioca Huevo Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de ajo Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0.5 g 0, 5g c/n	116g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.

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. Victor J. Cuello
Reg. Nº 1.98

Folio 08/19

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

			c/n	Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a una unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energia: 257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo	**Salsa de pollo**	70 g 60 g	69 g 42 g	**Salsa de pollo:**

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. Víctor J. Cuellar
Reg. Nº 1.48

Folio 09/19

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

con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 45 g 2 ml 0.5 g c/n	16 g 14 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 45 g 2 ml 0.5 g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne 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 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

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
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.py @MECpy

Lic. Victor J. Cue
Reg. Nº 1.0

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

Folio 10/19

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

				apagar el fuego, agregar el oregano.

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

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. Victor J. Cue
Reg. Nº 1.

Folio 11/19

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

Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. Servir.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y 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 del mismo.
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

Lic. Victor J. Cuell
Reg. Nº 1.4

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

Folio 12/19

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

	s	Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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
MECPy

Lic. Victor J. Cue
Reg. Nº 1

Folio 13/19

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

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

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

Lic. Víctor J. Cuellar
MEC py Reg. Nº 148

Folio 14/19

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

62 kcal				
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Victor J. Cuellar
Reg Nº 1.487

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

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 15/19

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

Año: 2022-20223

Institucion Educativa: 3

Nº de comensales:	261
N° de meses del proyecto:	13

		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	6,88	7,224	6,88	6,88	27,86	55,73
Ajo	kg	0,43	0,43	0,43	0,43	1,72	22,36
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	12,04	7,74	12,04	7,74	39,56	514,3
Arveja en granos	kg	0	0,86	0	0,86	1,72	22,36
Azúcar	kg	0,86	1,72	0,86	1,72	5,16	67,08
Banana	kg	56,76	56,76	56,76	56,76	227	2952
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0344	0,0344	0,0344	0,034	0,138	0,275
Carne vacuna magra *	kg	20,64	13,76	20,64	13,76	68,8	894,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	16,34	17,2	14,62	18,06	66,22	860,9
Cebollita de hoja	kg	0	0,946	0	0,86	1,806	23,48
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	6,88	2,58	6,88	2,58	18,92	246
Fecula de maiz	kg	0	5	0	5	10	10
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	6,88	6,88	6,88	6,88	27,52	357,8
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	8,6	0	8,6	17,2	0

Lic. Rodolfo Leonardo Ayala
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.

Lic. Victor J. Cue
Reg. Nº 14

Folio 16/19

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

Laurel	kg	0,1376	0,0344	0,1376	0,034	0,344	4,472
Leche entera	l	25,8	20,64	25,8	20,64	92,88	1207
Lechuga	kg	15,48	15,48	15,48	10,32	56,76	737,9
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	8,6	8,6	6,88	6,88	30,96	402,5
Locro	kg	0	0	0	0	0	
Mamón	kg	0	0	0	0		
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	
Mandioca	kg	0	34,4	0	34,4	68,8	894,4
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0,86	0	0,86	0	1,72	3,44
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	30,96	30,96	30,96	30,96	123,8	1610
Orégano	kg	0	0,086	0	0,086	0,172	2,236
Papa	kg	34,4	34,4	34,4	34,4	137,6	1789
Pechuga de pollo	kg	20,64	20,64	20,64	20,64	82,56	1073
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0,86	0	0,86	0	1,72	22,36
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	5,16	5,16	5,16	5,16	20,64	268,3
Queso	kg	4,3	6,88	4,3	4,3	19,78	257,1
Repollo	kg	5,16	5,16	5,16	5,16	20,64	268,3
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0,86	0,86	0,688	0,688	3,096	40,25
Tomate	kg	64,5	48,16	64,5	46,44	223,6	2907
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	24,08	27,52	24,08	25,8	101,5	1319
Zapallo	kg	10,32	20,64	10,32	20,64	61,92	805

Lic. Victor J. Cuellar
Reg. Nº 1.487

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 17/19

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

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

9. Control de calidad y participación social

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

Municipalidad de Loreto · Intendencia Municipal

Lic. Victor J. Wellar
Reg. Nº 1.487

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y fruti hortícolas

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 · República del Paraguay · Dpto. de Gestión de Pago

Folio 18/19

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

que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DE LORETO
Intendencia Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma de la Nutricionista
Aclaración
Lic. Victor Javier Cuellar
Reg. nº 1.487

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.