Asunción, 29 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 860/2023

Señor
Derlis Duarte, Intendente
Municipalidad de Ñumi
Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Ñumi, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 225.287 de fecha 17 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 456/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°845/2023

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

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

Fecha : **29** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°225.287/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°653/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°456/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE ÑUMI** de fecha 17 de agosto del 2023; para los fines pertinentes.

Atentamente. -

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 225.287/23
Recibido por: Jairo
Fecha: 29/08/23 Hora: 09:26

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MEMORÁNDUM DGPAE N° 653/2023

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

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

FECHA : 28 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 225.287 fecha 17 de agosto de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 456/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Ñumi según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENC
Dirección de Alimentación Escola
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº:
Recibido por: Andrea Fernandez
Fecha: 29/08/23 Hora: 07:40

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

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

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.

DICTAMEN TÉCNICO N° 456/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 225.287
de fecha 17 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Derlis Duarte,** Intendente de la Municipalidad de Ñumi del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

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

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

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.

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

**La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023.*
***El Municipio presenta Nota justificando la anualidad 2023 del presente Proyecto de Almuerzo Escolar*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 16(dieciseis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
05	247	2023	60	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Lunes, 28 de agosto de 2023

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Noelia Romero

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
Av. Asunción el 14 de mayo
R.U.C.: 8001×808-8 Tel.: (0543) 259 32
Ñumi - Guairá - Paraguay

Ñumi, 16 de agosto del 2023

Señor:
Hugo Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias MEC
PRESENTE

Ref.: Exp. N° 206.903 27/07/2023

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted y por su intermedio a quien corresponda con el objeto de manifestar nuestra necesidad de proveer el Almuerzo Escolar para el periodo del corriente año y comunicar la justificación del porque no presentamos el Proyecto en la modalidad Plurianual

En conocimiento de la Ley 7050/23 en la cual el Art. 193 Establece los procesos de contratación que se efectuen para la adquisición de bienes y servicios conforme al reglamento de la presente ley, destinadas a la provisión de "Alimentación Escolar" y/o "Canasta Básica de Útiles Escolares" deben ser realizadas con carácter de plurianualidad y deberán adjudicarse durante el presente Ejercicio Fiscal.

Entendemos la presente Ley tenga esta solicitud, es el parecer de la Administración Municipal que como prudencia administrativa financiera resuelve que es conveniente que la planificación del llamado se realice para cada ejercicio fiscal, además de la necesidad de brindar el servicio sin el retraso que representa ese tipo de llamado, el cual por el monto disponible presupuestado que poseemos no se requiere

Teniendo como punto a agregar que el desembolso de los recursos por parte del Ministerio de Hacienda se realiza de manera mensual, y los montos que son obligados en el contrato de provisiones del año que viene podrán ser pagados recién entre los meses finales del año 2024, generando la posibilidad en la dificultad de la provisión en caso de tener un retraso el desembolso.

Sin otro punto que tratar nos despedimos esperando una respuesta favorable

Derlis Rubén Duarte
Intendente
Municipalidad de Ñumi

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumi

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

Folio 1/10

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
Av. Asunción el 14 de mayo
R.U.C.: 80018809-8 Tel.: (0543) 259.820
Ñumi - Guaira - Paraguay

Ñumi, 27 de julio del 2023

SEÑOR:
Hugo Tintel Romero - Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Asunción
PRESENTE

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, y por su intermedio a donde corresponda en el marco del Proyecto de Almuerzo Escolar para el año 2.023, a efectos de suscribir la presente carta por la cual me comprometo a ampliar la cantidad de días de cobertura del Servicio de Almuerzo Escolar, en caso de contar con la disponibilidad presupuestaria correspondiente.

Se emite el presente documento en el marco de la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario N° 5.210/2.014.

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

Derlis Rubén Duarte
Intendente
Municipalidad de Ñumi

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumí

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

Folio 2/16.

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*: Guairá	**Distrito*: Ñumi**
Dirección del local de la Municipalidad*: Avda. Asunción e/ 14 de mayo.	**N° de Tel*: (0543)259320**
Nombre del Intendente*: Derlis Rubén Duarte	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: (0981)644799**
Dirección de correo electrónico*: muni_numi@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Carola Isabel González Coria	
Nº de Registro Profesional*: 2310	**N° de celular: (0983)725090**
Dirección de correo electrónico*: carolagonzalezcoria@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 247 (doscientos cuarenta y siete) Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 60 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Setiembre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 200.070.000.-	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.500	
% 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. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumí

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2310

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 3/16.

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° ciclo		2° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	413003	3090	Escuela Básica N° 2289 San Pedro	Oficial	Guaira	Ñumi	Perulero	Rural	9	2	6	7	5	13							FONACIDE
2	413304	3071	Escuela Basica N° 5291 Santa Elena	Oficial	Guaira	Ñumi	Santa Elena	Rural	1	6	8	5	4	6							FONACIDE
3	413006	3093	Escuela Básica N° 5292 San José Obrero	Oficial	Guaira	Ñumi	Mbarigui	Rural	9	7	15	11	9	8							FONACIDE
4	413002	3089	Escuela Básica N°1928 San Luis Gonzaga	Oficial	Guaira	Ñumi	San Luis	Rural	11	6	12	8	10	11							FONACIDE
5	413005	3092	Escuela Basica N° 5292 San Ramon Nonato	Oficial	Guaira	Ñumi	Cerro Cora	Rural	7	6	10	10	16	9							FONACIDE
									37	27	51	41	44	47							
								Total general	64		92		91								
								Total	247												

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumi

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2.360

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

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

Folio 4/16.

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**	**Educación Escolar Básica <1° y 2° ciclo>**	**Educación Escolar Básica <3° ciclo>**	**Educación Media**
	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal	No aplica	No aplica
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 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Vori Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 g	240 g	200 g	240 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	300 g	350 g	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)	Dulce de membrillo / batata	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)

SEMANA 2 Y 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g	70 g salsa + 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de repollo, pepino y zanahoria	Ensalada de tomate, pepino y zanahoria	Ensalada de repollo, remolacha y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (2 Banana)	Fruta de estación (2 Banana)

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. Derlis R. Duarte
Intendente Municipal
Municipalidad de Numi

Lic. Carola Gonzalez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 230

Folio 5/16.

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

Semana 1 y 3

PLATOS PRINCIPALES - GUISO DE ARROZ CON CARNE				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - VORI VORI DE POLLO				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar:	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel.

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. Camila Gonzalez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2.310

Lic. Derlis R. Duarte
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumí

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 6/16.

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

350 gramos	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	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.

POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES - ESTOFADO DE CARNE CON PAPA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	 134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

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

Lic. Carola Gonzalez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2.363

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Piribebuy

Folio 7/16.

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

40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
POSTRES – DULCE DE MEMBRILLO / BATATA				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON FIDEO				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - 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.
ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	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.
POSTRES – FRUTA CÍTRICA (NARANJA)				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – ALBÓNDIGAS DE POLLO CON ARROZ				
Menú 5	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.

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:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 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 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesario. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate 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. **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.

ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

POSTRES – - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Semana 2 y 4

PLATOS PRINCIPALES – LOCRO				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	- 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. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los

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.

	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.
POSTRES - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – PICADITO DE POLLO CON PURÉ DE PAPA				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. 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.
ENSALADA - ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 g 20 g	29 g 15 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

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

Lic. Derlis R. Duarte
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñuñoa

Lic. Corvin Gonzalez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2360

Folio 10/16.

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

Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

POSTRES - FRUTA CÍTRICA (NARANJA)				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – CALDO DE POROTO CON ARROZ				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación***: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

ENSALADA - ENSALADA DE REPOLLO, REMOLACHA Y ZANAHORIA				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	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.

POSTRES – - FRUTA CÍTRICA (NARANJA)				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

PLATOS PRINCIPALES – TALLARÍN CON SALSA DE CARNE				
Menú 4	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.

Lic. Derlis R. Duarte
Intendente Municipal
Municipalidad de Itur

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2.360

Folio 11/16

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

ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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.

POSTRES – FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

PLATOS PRINCIPALES – POLENTA CON SALSA DE POLLO

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz 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 pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.

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.

				- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
ENSALADA - ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 - - FRUTA DE ESTACIÓN (BANANA)				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023
Institución Educativa:	5
Nº de comensales:	247
Nº de meses del proyecto:	3

		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	29,44	26,496	29,44	26,496	111,872	335,616
Ajo	kg	1,84	1,84	1,84	1,84	7,36	0
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	33,12	44,16	33,12	44,16	154,56	463,68
Arveja en granos	kg	3,68	0	3,68	0	7,36	22,08
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	485,76	522,56	485,76	522,56	2016,64	6049,92
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

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. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Numi

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 230

Folio 13/16.

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

Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	88,32	58,88	88,32	58,88	294,4	883,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	44,16	0	44,16	88,32	264,96
Cebolla de cabeza	kg	51,52	44,16	51,52	44,16	191,36	574,08
Cebollita de hoja	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	22,08
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	22,08	0	22,08	0	44,16	132,48
Fideo	kg	40,48	29,44	40,48	29,44	139,84	419,52
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	29,44	0	29,44	0	58,88	176,64
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,6624	0,8096	0,6624	0,8096	2,944	8,832
Leche entera	l	88,32	36,8	88,32	36,8	250,24	750,72
Lechuga	kg	44,16	22,08	44,16	22,08	132,48	397,44
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	36,8	36,8	36,8	36,8	147,2	441,6
Locro	kg	0	29,44	0	29,44	58,88	176,64
Mamón	kg	0	44,16	0	44,16	88,32	264,96
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
Margarina	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	22,08
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	132,48	169,28	132,48	169,28	603,52	1810,56
Orégano	kg	0,368	0	0,368	0	0,736	2,208
Papa	kg	0	147,2	0	147,2	294,4	883,2
Pechuga de pollo	kg	103,04	88,32	103,04	88,32	382,72	1148,16
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,68	0	3,68	7,36	22,08

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2.360

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Derlis R. Duarte I
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumi

Folio 14/16.

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

Pepino	kg	44,16	44,16	44,16	44,16	176,64	529,92
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	22,08	22,08	22,08	22,08	88,32	264,96
Queso	kg	18,4	11,04	18,4	11,04	58,88	176,64
Repollo	kg	44,16	66,24	44,16	66,24	220,8	662,4
Remolacha	kg	22,08	44,16	22,08	44,16	132,48	397,44
Sal yodada	kg	3,68	3,68	3,68	3,68	14,72	44,16
Tomate	kg	220,8	213,44	220,8	213,44	868,48	2605,44

**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 título de Grado como Licenciado en Ciencias y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar al 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 recolectara nuestras al azar para las verificaciones de calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo con 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, verificara 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	Capacitación: Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados auxiliares de cocina, cocinera y auxiliares de limpieza, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada en conjunto con personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú que se estará entregando en las instituciones escolares. Así también se comunicará el nombre de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo escolar en el periodo 2023.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Lic. Carola Gonzalez
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. Nº 2.340

MODALIDAD DEL SERVICIO

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Ñumí

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * Dpto. de Gestión de PAE *

Folio 15/16

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

El Sistema de entrega es: **Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:**

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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer 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.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará 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 utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). 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 Municipalidad 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.

Lic. Derlis R. Duarte D.
Intendente Municipal
Municipalidad de Numí

Firma del Intendente

Lic. Carola González
NUTRICIONISTA
Reg. Prof. N° 2360

Firma de la Nutricionista

[1]Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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.

Fdio 16/16.