Nota DAE N°: 154 **/2020**

Asunción, 12 de marzo de 2020

Señora
LIDA ROSA ESCOBAR PEREIRA, Intendente
Municipalidad de Nueva Colombia.
Departamento de Cordillera.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Nueva Colombia en fecha 12 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°73.763; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 37 (Treinta y siete).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
04	338	2020	45	Lunes a Viernes	Alimentos Preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Nueva Colombia; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 2647

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

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

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Claudia Benitez, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Cordillera	**Distrito*: Nueva Colombia**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avenida 29 de Setiembre esquina Santa Rosa	**N° de Tel*:021 3280706**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abogada Lida Rosa Escobar Pereira	
N° de teléfono de línea baja*:0213280706	**N° de celular: 0981 709 827**
Dirección de correo electrónico*: uoc_nuevacolombia@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Maria Bernardina Gaona Morinigo	
Nº de Registro Profesional*: 3497	**N° de celular: 0983748790**
Dirección de correo electrónico*: nuttri.gaona@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:4 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:338 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *:45 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Junio	
Presupuesto estimado para el servicio*:188. 918. 270	
Precio referencial por plato*:12.282	
% de la agricultura familiar a implementar*: 12% *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

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

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

Abogada Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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

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(Pré jardin. - 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	0313001	2560	Escuela Básica Nº 324 John F. Kennedy	Calle Principal y Calle 19 y Calle 21	22	36	77	76											Fuente 30
2	0313007	2566	Escuela Básica Nº 7986 Cristo Rey	Cerca del Club 22 de Setiembre	6	13	31	28											Fuente 30
3	0313006	2564	Escuela Básica Nº 14281 Niño Jesús	De la ruta principal entrar 5km	1	3	7	4											Fuente 30
4	0313003	2562	Escuela Básica Nº 1027 Defensores Del Chaco	A 6 km del pueblo de Nueva Colombia + 1 km a la izquierda	4	6	15	9											Fuente 30
				Sub total	33	58	130	117											
				Total general	**338**														

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Cristina
Notaria
Reg. Nº 3497

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

1. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario 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	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori Vori de carne	Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Sopa de verduras con sopa paraguaya
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	120 gramos	200 gramos	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	150 g de sopa de verduras + 100 g de sopa paraguaya
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	300 gramos	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	200g de sopa de verduras + 140 gr de sopa paraguaya
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamon	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Piña)	Fruta de estación (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. María Ganan
Nutricionista
Reg. Nº 3497

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	70 gr salsa + 80 gr fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gr fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (piña)	Fruta cítrica (mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		So'o Apu'a	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Locro	Guiso de arroz con poroto
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (piña)	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Salsa de legumbres con arroz	Chupín de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con verduras y

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Caoma
Nutricionista
Reg. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

			quesú			fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gr salsa + 100 gr de arroz	240 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Barrita de mani	Fruta de estación (piña)	Banana con miel

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.

4. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 Kcal** **Peso por porción:** **Educación Inicial** 240 gr **Edad Escolar:**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de Maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Orégano Ajo Sal Yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales, lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar agua potable caliente, laurel, continuar la cocción por 10minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

Abog. Lida Rosa Escobar
Intentente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Guona
Nutricionista
Reg. N° 3497

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

350 gr				cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo Cocinas hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 46 Kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	27 gr 19 gr 9 gr 3ml 0,5	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños . Lavar y cortar en trozos 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 potable helada

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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

Abog. Lida Rosa Escobar
Intentente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Graciela
Nutricionista
Reg. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA · VIRGEN

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 275 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 120 gr **Edad escolar** 180 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel cortar en trozos. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente Retirar del horno y servir

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal Yodada y aceite. Servir **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Mamon **Rendimiento: 1 porción** **Energía :99 Kcal** **Peso por porción: 50gr**	Mamon Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	102 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamon y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamon con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listo por aproximadamente 40 minutos, llevar a enfriar, servir

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía :317 Kcal** **Peso por porción** **Nivel inicial** 200 gr **Edad Escolar** 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 g 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos, incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente por 15 minutos más. Por último, agregar la cebolla de hoja **Observación:** si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente

Ensaladas				
Menú 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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Caona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR