8 fojas

Municipalidad de la Ciudad de Asunción

ASUNCIÓN EN ORDEN | GOBIERNO MUNICIPAL DE ASUNCIÓN GESTIÓN ÓSCAR RODRÍGUEZ

Nota DEF Nº 052/2022

Asunción, 06 de junio del 2022

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

Me dirijo a usted y por su intermedio a donde corresponda, debido a consultas realizadas según documento adjunto para el llamado por Contratación Directa a **PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA EL TEDIM, según ID N° 409.346,** y a la vez verificar las especificaciones técnicas para el llamado por LPN a **PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS – FONACIDE ID N° 414.841** (Centro Educativo N° 7.924 San Pablo, Escuela Básica N° 617 Stella Marys, Escuela Básica N° 124 Mcal. Francisco solano López) en curso, por lo cual se solicita tenga a bien realizar las aclaratorias de los siguientes puntos de las especificaciones técnicas aprobadas por el Departamento de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias para ambos procesos:

Donde dice:
CONSULTA 1:
* *Nombre correcto del Menú cíclico* perteneciente al día miércoles de la semana 3, en el mismo está establecido *SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ,* pero en el recetario donde se establecen los ingredientes y modo de preparación dice *SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ* QUESU, se solicita nombre correcto.
CONSULTA 2:
*MENU 2: En la preparación del Menú 2, *TALLARIN CON SALSA DE CARNE* se menciona en *la PREPARACION al pollo,* siendo que en los ingredientes solo se especifica carne vacuna magra.
CONSULTA 3:
*MENU 11: En la preparación del Menú 11 *Locro,* dentro de sus ingredientes *no se encuentra al Cilantro, pero si en la preparación.*
CONSULTA 4:
*MENU 13: En la preparación del Menú 13 *SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ QUESU,* dentro de sus ingredientes no se encuentra a la Zanahoria, *pero si en su preparación.*
CONSULTA 5:
*MENU 15: Del Menú 15 *ALBÓNDIGAS DE POLLO CON ARROZ,* dentro de sus ingredientes *no se encuentra al* Orégano, *pero si dentro de su preparación.*

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 273237
Recibido por: Tania AR
Fecha: 06/06/22 Hora: 13:00

LIC. RAQUEL CABRERA, Directora Ejecutiva
Dirección Ejecutiva FONACIDE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mocoronديha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Asunción, 13 de Junio de 2022.

Nota DGBE N° 525/2022

Señor
Oscar Rodríguez, Intendente
Municipalidad de Asunción

Con agrado me dirijo a usted, en relación a la Nota DEF N° 52/2022 de la Dirección Ejecutiva- FONACIDE, con expediente xilema N° 213.231, en la cual solicita aclaración respecto al menú cíclico del Proyecto de almuerzo escolar autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones y en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe Técnico DGPAE N° 72/2022*** elaborado por el Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de la Dirección de Alimentación Escolar, en cuatro (04) fojas útiles

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°594/2022

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

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

Fecha : 13 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 213.231 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto Memorándum DGPAE N°499/2022, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 72/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ASUNCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CAPITAL**, conforme al expediente xilema N° 213.231 de fecha 06 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454.220 int 18

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

Mitanondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

MEMORÁNDUM DGPAE N°499/2022

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

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

FECHA : 10 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°213231

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjuntopara los fines pertinentes, el **Informe Técnico DGPAE N°72/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022, presentado por la Municipalidad de Asunción según expediente xilema N°213231 de fecha 06 de junio del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 213231
Recibido por Modesta
Fecha: 13/06/2022 Hora: 7:00

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 72 /2022

Referencia: Nota DEF N° 052/2022 de la Dirección Ejecutiva-FONACIDE de la Municipalidad de Asunción
Expediente Xilema N°213.231/2022.

1. Antecedentes

La Municipalidad de Asunción presenta Nota DEF N° 052/2022 de su Dirección Ejecutiva-FONACIDE, con expediente xilema N°213.231; de fecha 06 de mayo del 2022 en la cual solicita aclaración respecto al menú cíclico del Proyecto de almuerzo escolar autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias-MEC.

2. Consideraciones técnicas

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

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

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

3. Conclusiones

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

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

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

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

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

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

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

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Por ello; se solicita considerar los menús ajustados; según lo expuesto en el presente informe técnico como parte del expediente del proyecto autorizado por el MEC a la Municipalidad de Asunción por Nota DGBE N°340/2022 de fecha 12 de abril del 2022

Es mi informe.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Lunes, 13 de junio de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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