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

Asunción, 12 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 899/2023

Señor
Silvio Peña Saldívar, Intendente
Municipalidad de Emboscada
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Emboscada, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 246.774 de fecha 08 de septiembre 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 N° 479/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

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°882/2023

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

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

Fecha : **11** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 246.774/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°684/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°479/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** de fecha 08 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 246.774/23
Recibido por: Jaica
Fecha: 12/09/23 Hora: 09:29

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N° 684/2023

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

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

FECHA : 11 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 246774 de fecha 08 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°479/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la Municipalidad de Emboscada a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 246.774
Recibido por: Erma
Fecha: 11-09-23 Hora: 11:30

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (Edif.Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852

DICTAMEN TÉCNICO N°479/2023

Referencia: Expediente Xilema N°246774 de fecha 08 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Silvio Peña Saldívar,** Intendente de la Municipalidad de Emboscada del departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 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	✓	
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	✓	

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

	alimento.		
8.	**Cálculo 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		
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza 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 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 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	1.458	2023	20	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido
		2024	20		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

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 mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Lunes, 11 de setiembre 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, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

Municipalidad de Emboscada
Gobierno Democrático Municipal "Puertas Abiertas"
Colón y P. Prieto – Tel.:+595529-20025
Mail: muniemboscada@hotmail.com

Emboscada, 16 de agosto del 2023

SEÑOR,
HUGO TINTEL, DIRECTOR GRAL.
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
PRESENTE

Por la presente nos dirigimos a usted con el mayor de los respetos a fin de remitirle adjunto a la presente el PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP, que la Municipalidad desea implementaren los años 2023 y 2024 para su estudio y posterior aprobación salvo mejor parecer.

El motivo de la tardanza en la remisión del proyecto se debe a la falta de disponibilidad financiera que hacía imposible iniciar el proyecto sin la posibilidad de pagar por el servicio a la empresa proveedora.

Sin otro motivo en particular y en espera de contar con una respuesta favorable, atentamente.

Julio J. Martínez G.
Secretaría Gral. Interina
Municipalidad de Emboscada

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Municipalidad de Emboscada
Gobierno Democrático Municipal "Puertas Abiertas"
Colón y P. Prieto – Tel.:+595529-20025
Mail: muniemboscada@hotmail.com

CARTA COMPROMISO

A través del presente documento, la Municipalidad de Emboscada manifiesta que en caso de tener disponibilidad presupuestaria en el rubro correspondiente (FONACIDE) del presente ejercicio fiscal, se compromete a ampliar la cantidad de días de entregas de raciones de almuerzo escolar (catering), de acuerdo al **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP y teniendo en cuenta el** calendario **escolar 2023 y 2024.** También existe el compromiso de ampliar a la cantidad de beneficiarios de otros niveles y ciclos siempre y cuando exista la disponibilidad de presupuesto.

Este programa será Implementado por esta entidad en 5 instituciones educativas del distrito de Emboscada.

Se expide la presente a los veinte días del mes de julio del año dos mil veintitrés.

Sr. Silvio Andrés Peña Saldívar
Intendente Municipal

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

Folio 2/19

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*: Cordillera	**Distrito*: Emboscada**
Dirección del local de la Municipalidad*: Colon esq. Pa'i Prieto	**N° de Tel*:0529 20025**
Nombre del Intendente*: Silvio Andrés Peña Saldívar	
N° de teléfono de línea baja*:0529 20025	**N° de celular: 0981 538 401**
Dirección de correo electrónico*: uoc_muniemboscada@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Johana Lezcano	
N° de Registro Profesional*:3531	**N° de celular: 0985890281**
Dirección de correo electrónico*: johalezcano@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionada*: 5 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1458 Estudiantes.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 20 días año 2023 **20 días año 2024**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Noviembre 2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Marzo 2024**	
Presupuesto estimado para el servicio*: 388.400.000 año 2023 (guaraníes trescientos ochenta y ocho millones cuatrocientos mil) **388.400.000 año 2024 (guaraníes trescientos ochenta y ocho millones cuatrocientos mil)**	
Precio referencial por plato*: 13.267gs	
% 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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA · Intendencia Municipal

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

Folio 3/19

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

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	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° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0306002	2445	Esc. Básica Nº 165 Don Andrés Ferreira Guerrero	Oficial	Cordillera	Emboscada	Barrio Rafael de la Moneda	Urbana	180	176	384	329									30 - 03 FONACIDE
2	0306011	2454	Escuela básica Nº 14961 Luz Abente Barrail	Oficial	Cordillera	Emboscada	Barrio Kanduy	Rural	8	10	37	26									30 - 03 FONACIDE
3	0306012	2456	Centro de Recursos para la educación permanente Nº 3	Oficial	Cordillera	Emboscada	Barrio Nazaret	Urbano	8	15											30 - 03 FONACIDE
4	0306006	2449	Escuela básica Nº 3937 San Francisco Solano	Oficial	Cordillera	Emboscada	Compañía Isla Alta	Rural	3	5	4	1									30 - 03 FONACIDE
5	0306050	17235	Escuela básica Nº	Oficial	Cordillera	Emboscada	Compañía	Rural	37	35	102	98									30 - 03 FONACIDE

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.

			8162 Don Jacinto Raúl Peña Silva				6 de Enero												
								Sub total	236	241	527	454							
								Total general	1.458										

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA
Intendencia Municipal

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

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.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**NIVEL INICIAL**	**1° Y 2° CICLO**	**EDUCACIÓN MEDIA**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	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 13:30 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 ofrecidos por el servicio de plato servido

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Polenta con salsa de pollo	Salsa de legumbre con arroz quesú	Picadito de carne con puré de Papa	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240g	70 gr salsa + 170g polenta	70 g salsa + 100 de arroz	70 g picadito + 160 g puré	70 g de salsa + 80g de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100 g salsa + 250 g polenta	100 g de salsa + 250 g de arroz	100 g picadito + 250 g puré	100g de salsa + 120g de fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Naranja)	Banana	Banana

SEMANA 2 y 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

Silvino A. Peña Saldiva.
Intendente Municipal
Fdo 6/19

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

Plato Principal	Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Polenta con salsa de carne	Tallarín de salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	200 g	70 g de salsa + 170 g de polenta	70g de salsa + 80 g de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	300 g	100 g de salsa + 250 g de polenta	100 g de salsa + 120 g de fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de frutas	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Ensalada de frutas	Fruta de estación (Naranja)	Banana	Banana

OBSERVACIÓN: 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 y 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
LOCRO **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 240 gramos **Nivel EEB** 350 gramos	Carne vacuna magra. Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5g 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2 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. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel y 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 aproximadamente 15 minutos Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 2 y12 **SALSA DE**	**Salsa de pollo** Tomate	70 g	69 g	**SALSA DE POLLO** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.

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

Lic. Johana Lecanoni
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Silvio A. Peña Saldivar
Mecdonal@MECpy

Folio 7/14

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

POLLO CON POLENTA **Rendimiento:1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70g salsa 170 gramos **polenta** **Nivel EEB** 100 g salsa 250 g polenta	Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	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	52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14g 10 g 2 ml 0,5 g	Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
Menú 3 y 13 **SALSA DE LEGUMBRE CON ARROZ QUESU** **Rendimiento:1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70g salsa 100 gramos arroz **Nivel EEB** **100 g salsa** **130 g arroz**	**SALSA DE LEGUMBRE** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **ARROZ QUESU** Arroz Queso Py Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	69g 20g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0,5g c/n	**Salsa de legumbres** • Pelar, lavar, y picar los vegetales finamente. • Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. • Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **ARROZ QUESU** • Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 min aproximadamente. • Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. • Apagar el fuego *Observación:* si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en 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.
Menú 4 y 14 **PICADITO DE CARNE CON PURÉ DE PAPAS** **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	**PICADITO DE POLLO** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml	**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

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

Folio 7/14

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

276 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 picadito + 110g pure **Nivel EEB** 100g picadito +160g puré	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **PURÉ DE PAPAS** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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 5 y 15 **Tallarín con salsa de carne** **Rendimiento:1 porción** **Energía:** **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa+ 80g fideo Nivel EEB 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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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. **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.
Menú 6 y 16 **SOYO** Rendimiento:1 porción Energía: 297kcal Peso por porción: Nivel inicial 240gramos Nivel EEB 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Pat.

Folio 9/19

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

Menú 7 y 17 **ESTOFADO DE POLLO CON PAPA** Rendimiento:1 porción Energía: 257kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Nivel EEB 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 42g 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 y 18 **GUISO DE ARROZ CON POROTO** Rendimiento:1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 g Nivel EEB 300 g	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5g 5g 0,5g 0,5g c/ng	69 40 20 15 14 8 5 5 0,5 0,5 c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, el arroz, la sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *Observación:* si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1hora antes en agua caliente.
Menú 9 y 19 **POLENTA CON SALSA DE CARNE** Rendimiento:1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa+ 170g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz	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	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	*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

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de Pat.

Fdo 10/19

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA

A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

Nivel EEB 100 g de salsa + 250g de polenta	Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	necesario. *Polenta* Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
Menú 10 y 20 **TALLARÍN DE SALSA DE POLLO** Rendimiento:1 porción **Energía:** 292kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** 70 g salsa+ 80g fideo Nivel EEB 100 g de salsa +120g de fideo	**Salsa de carne** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5g c/n	42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 0,5 c/n	*Salsa de pollo:* - 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. *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.

Ensaladas				
Menú 1 y 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	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.
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

Fol. 3 11/4

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital

Gabriel C. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

46 kcal **Peso por porción:** 50 g				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 3 y 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 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. Observacion: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad d ela misma.
Menú 4 y 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5 y 15	**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 picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7 y 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 12/14

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Mario Peña Saldivar
Intendente Municipal

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:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8 y 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9 y 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10 y 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menús	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
MENÚ 1 y 11 BANANA Rendimiento:	Banana	110g	70g	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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

1 porción Energía: 63kcal				
Menú 2 y 12 ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: 100g	Piña Naranja Banana	60g 50h 50g	31 37 32	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar con las frutas en un recipiente Colocar las frutas en un recipiente. Servir
Menú 3 y 13 NARANJA Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir
MENÚ 4 y 14 BANANA Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5 y 15 BANANA Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
MENÚ 6 y 16 BANANA Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7 y 17 ENSALADA DE FRUTAS Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción:	Piña Naranja Banana	60g 50h 50g	31 37 32	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar con las frutas en un recipiente Colocar las frutas en un recipiente. Servir

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

Folio 14/14

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, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

100g				
Menú 8 y 18 NARANJA Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir
MENÚ 9 y 19 BANANA Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10 y 20 BANANA Rendimiento: 1 porción Energía: 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar (NO APLICA)
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

		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	0	0	0	0	0	0
Ajo	kg	0	0	0	0	0	0
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	0	0
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	0	0	0	0	0	0
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	0	0	0	0	0	0

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

Folio 15/19

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA · Dirección Municipal

www.mec.gov.py
MEC Oficial · MECpy

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0	0	0	0
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	0	0	0	0	0	0
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	0	0	0	0	0	0
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Oficial

Silvio A. Peña Saldivar
Intendente Municipal

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.

Zanahoria	kg	0	0	0	0	0	0
Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	• El Equipo de Gestión Institucional - EGI, integrada por el/la Director/a, un representante Docente, un representante de Padres/Madres, y un representante de alumnos/as, serán los responsables de "Velar por la correcta provisión de la Alimentación Escolar en su Institución educativa", donde las funciones del mismo serán los siguientes: • Podrán participar en todos los procesos tanto de recepción, preparación, manipulación e higiene y distribución correcta del menú establecido. • El EGI/EGCI tendrán la responsabilidad de monitorear la distribución correcta de las porciones según el menú establecido y la entrega equitativa de los alimentos a cada alumno de la institución Educativa. • El EGI/EGCI deberán dar la debida importancia al buen uso de los bienes que pertenecen a la Institución y que están en directa relación con la implementación de la alimentación escolar. Asimismo, de utilizar en forma correcta los servicios higiénicos, lavamanos, utensilios de limpieza, entre otros. • En caso de cualquier anormalidad deberán realizar una nota y enviar a la Municipalidad de Emboscada, con copia a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa; anexando evidencias (fotos, actas, videos, etc.). • La Municipalidad tiene la potestad de realizar controles periódicos cada 5 días verificando el lugar donde se procesan los alimentos y las entregas hechas a los alumnos, teniendo en cuenta las exigencias establecidas dentro del presente proyecto. Cualquier anormalidad detectada podrá ser motivo suficiente para la rescisión del Contrato y por consiguiente el cese de las provisiones. • Se podrá realizar encuestas dirigidas a los alumnos quienes calificaran la calidad de los alimentos que reciben. • La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos o Licenciada/o en Nutrición, quien verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturera). Además, se establece un sistema de monitoreo vía telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Sra. Ruth Analía Díaz Cáceres como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales. • La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. • La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.
9.2. Plan de capacitaciones	• El Plan de capacitación deberá ser elaborada por la Nutricionista de la empresa adjudicada. Y El mismo deberá describir el plan de capacitación para

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital - Silvano Peña Saldivar
Intendente Municipal

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

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

DISTRIBUCIÓN: Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 Hs a 12:00 Hs y en el horario de 12:00 Hs a 13:30 Hs a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistentes en un plato de plásticos reutilizable no toxico, una cuchara, un pote de plástico reutilizable no toxico para las ensaladas, un pote de plástico reutilizable no toxico, para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

- La empresa contratada deberá trasladar y entregar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa
- Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda. Estos recipientes deben ir sellados y bien diferenciados indicando la cantidad de raciones correspondientes al servicio.
- El traslado de los alimentos debe realizarse en vehículos apropiados para ese fin y debe de contar con el logotipo visible de la empresa.
- En caso de que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando que se mantengan calientes al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La ensalada deberá ser transportada en recipientes no tóxicos para alimentos.

[1] Es el servicio externo especializado (una empresa) de suministro de alimentos, el cual realiza la preparación diaria de los alimentos en su establecimiento y luego lo transporta en vehículos adecuados hasta la institución educativa para su posterior servicio a los estudiantes.

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

www.mec.gov.py
MEC Digital Silvio M. Peña Saldivar
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

- La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de la escuela a ser beneficiada.
- La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en la institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 100 estudiantes).
- Se debe considerar 1 cocinera, 1 auxiliar de cocina y 1 encargada de la limpieza por cada 100 estudiantes.
- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
- La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- Los Utensilios a ser utilizados debe ser cuchara, platos. Evitar los cuchillos para evitar accidentes.

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

MUNICIPALIDAD DE EMBOSCADA
Intendencia Municipal

Silvio A. Peña Saldívar
Intendente Municipal

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