

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

Caaguazú, 27 de junio de 2024.-

NOTA DDE N° 1612/2024.

Señor:

Derlis Darío Espínola Guerrero, Intendente.

Municipalidad de Dr. Juan E. Estigarribia

PRESENTE.

La Mg. *Perla Arguello Benítez*, Directora de la Dirección Departamental de Educación de Caaguazú, se dirige a Ud. a fin de saludarle y al mismo tiempo remitir el dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 39/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar.

Se remite para su consideración correspondiente. -----

Sin otro motivo en particular se despide de usted. -----



Mg. Perla Arguello Benítez

Directora Departamental de Educación –

Dpto. Caaguazú.

Elaborada por: *Aurry Lezcano*

Revisada por: *Adriana Bogado*

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Dirección Departamental de Educación

Caaguazú –

General Díaz e/ Norberto Jiménez y

Marcelino Machuca

Tel: (+595) 521 204321 –

Correo:

direcciondepartamental.caaguazu@mec.gov.py



Dirección Departamental
De Educación – Caaguazú –
MEC

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

Asunción, 25 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 289/2024

Señor

Derlis Darío Espínola Guerrero, Intendente

Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia

Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 204.004 de fecha 14 de junio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 39/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

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 - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DAE PPY 384/2024

MÁVAPE GUARÃ : *Robert Gayoso Mendoza, Director General*
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

ARANGE : 25 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 200.229 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE DR.
JUAN EULOGIO ESTIGARRIBIA.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 270/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°39/2024**, en la cual se autoriza el 2° **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado a la **MUNICIPALIDAD DE DR. JUAN EULOGIO ESTIGARRIBIA**, a través del expediente de referencia de fecha 14 de junio de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	200-229
Recibido por:	Javier SH
Fecha:	25/06/24
Hora:	09:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.
Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman,
6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MARANDU DGPAE PPY 270 /2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora

Dirección de Alimentación Escolar

MÁVAGUI

Melissa Desvars, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE

: 24 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA

: Expediente Xilema N°204004 de fecha 14 de junio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°39/2024**, que autoriza el 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	204 004
Recibido por:	Ema
Fecha:	25-06-24 Hora: 08:20

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mce.gov.py

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°39/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 204004
de fecha 14 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Derlis Darío Espínola Guerrero, Intendente de la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia del departamento de Caaguazú, presenta el 2° proyecto de Almuerzo Escolar 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 que evaluar			
Nº	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 etéreo	✓	
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		

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso)

Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

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	✓	

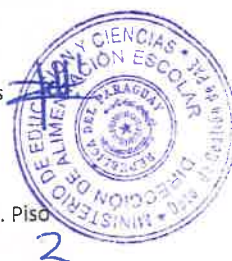
3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 22 (Veintidós)**, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, 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.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza (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	849	2024	45	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.


Mag. Noelia Romero

Registro Profesional N°: 1084

Fecha: Lunes, 24 de junio de 2024



Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, 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: Melissa Desvars 

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.



MUNICIPALIDAD DE DR. J. E. ESTIGARRIBIA

INTENDENCIA MUNICIPAL

Dirección: Calle 15 de Agosto esq. 1ra Junta Municipal

Correo: muniuoc_oficial@hotmail.com

Telefax (0528) -222301

Dr. Juan Eulogio Estigarribia, 12 de junio del 2024.

Señor
Robert Gayoso, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo escolar, cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2024 a su vez informar que adjunto nota explicando el motivo por el cual no se pudo ejecutar en el periodo 2023.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.


Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia





MUNICIPALIDAD DE DR. J. E. ESTIGARRIBIA

INTENDENCIA MUNICIPAL

Dirección: Calle 15 de Agosto esq. 1ra Junta Municipal

Correo: munluoc_oficial@hotmail.com

Telefax (0528) -222301

Dr. Juan Eulogio Estigarribia, 12 de febrero de 2024

Señor

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias - MEC
Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted y por su intermedio donde corresponda en nombre de la Intendencia Municipal de **Dr. Juan Eulogio Estigarribia del Departamento de Caaguazú**, en ocasión de hacer referencia a la implementación del almuerzo escolar en nuestro municipio, en ese sentido, según la Nota DGBE N° 67/2023 por la cual se aprueba el proyecto de almuerzo escolar para ser implementado por la Municipalidad de Dr. Juan Eulogio Estigarribia, el detalle de la autorización es la siguiente:

Instituciones Beneficiadas	Cantidad Matriculados	Tiempo de Provisión		
		Año	Total Días	Días
5	839	2023	38	Lunes a viernes
		2024	38	Lunes a viernes

Al respecto, como es sabido las municipalidades deben dar cumplimiento a varios trámites burocráticos para que sea adjudicada y proveída efectivamente, en nuestro caso hemos procedido al llamado a licitación por la modalidad de contratación directa con ID 436533 el cual ha concluido el proceso de adjudicación a finales del mes de noviembre de 2023 y teniendo en cuenta que el año lectivo escolar ya se encontraba en la etapa de examen final, asimismo las clases ya no se desarrollaba en el horario completo por lo que de común acuerdo con los directivos se ha decidido proveer en el presente año con el comienzo de las clases, considerando que se ha realizado las readecuaciones presupuestarias y que se dispone de recursos financieros para cubrir la provisión de los 18 (dieciocho) días que es la cantidad licitada.

Hacemos la presente comunicación al tiempo de solicitar la autorización respectiva para la provisión a las 5 escuelas con 839 alumnos matriculados por 18 días, hasta tanto se aprobada un nuevo proyecto de almuerzo escolar y en ese periodo de tiempo cerráramos otro llamado a licitación para así dar una provisión continua hasta donde podemos cubrir nuestro presupuesto institucional.

Este pedido lo realizamos amparado en las disposiciones de la Constitución Nacional en su Artículo 54 - De la protección al niño establece: "La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de garantizar al niño su desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos protegiéndolo contra el abandono, la desnutrición, la violencia, el abuso, el tráfico y la explotación. Cualquier persona puede exigir a la autoridad competente el cumplimiento de tales garantías y la sanción de los infractores. Los derechos del niño, en caso de conflicto, tienen carácter prevaleciente", así mismo, en su Artículo 75 - De la responsabilidad educativa: "La educación es responsabilidad de la sociedad y recae en particular en la familia, en el Municipio y en el Estado, en este caso la provisión de lo básico y esencial que es el almuerzo de los alumnos, reiterando la solicitud de la autorización para la provisión por los 18 días ya licitados, mientras estaríamos iniciando un proceso de llamado por el remanente del presupuesto municipal para la adquisición de almuerzo escolar en el presente ejercicio fiscal 2024. Se adjunta Nota Aprobación DGBE/MEC.

Sin otro motivo en particular y en espera de un despacho favorable, aprovechamos la oportunidad para saludarle atentamente.


Sr. Wilson Agustín González D.
Secretaría General


Andrés Darío Espinola
Intendente Municipal



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

**DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

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*: CAAGUAZU	Distrito*: Dr. Juan Eulogio Estigarribia
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: calle 15 de agosto	
N° de teléfono de línea baja*: 0528 222 301	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Derlis Dario Espínola Guerrero	
N° de celular: 0528 222 301	
Dirección de correo electrónico*:	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra	
N° de Registro Profesional*: 3097	N° de celular*: (0985) 167-348
Dirección de correo electrónico*: ruth_noemi82@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 5 (cinco) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 849 (ochocientos cuarenta y nueve) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * (año 2024): 45 (cuarenta y cinco) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión año 2024: Junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión año 2024: Julio	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 504.306.000 guaraníes	
Precio referencial por plato*: 13.200 (trece mil doscientos guaraníes)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10 %(diez por ciento) Decreto N° 9273/2013 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. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097


Lic. Derlis Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: 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 a ser beneficiadas

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA										CANTIDAD DE ESTUDIANTES																		Fuente de financiación			
Nº	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento o (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica						Educación Media								Educación Inclusiva			
										Maternal	Pre Jardín		Jardín	Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo	Bachillerato Científico	Bachillerato Técnico	Formación profesional Media	Formación profesional vocacional							
											H	M		H	M	H	M	H	M						H	M	H	M	H		M
1	05122008	3930	Esc. Bás. Nº 3947 Cristóbal Espínola	Oficial	NO	Asentamiento Cristóbal	R							7	7	40	37	24	27												FONACIDE
2	05122011	3933	Esc. Bás. Nº 3969 Paz del chaco	Oficial	NO	Primera línea	R						2	2	4	1	17	13	13	8											FONACIDE
3	05122036	3966	Esc. Bas. Nº 5061 3 de mayo	Oficial	NO	Localidad a confirmar	R							3	0	7	4	2	8												FONACIDE
4	05122034	3963	Esc. Bás. Nº 1561 Augusto Roa Bastos	Oficial	NO	Maracana	U						17	16	19	18	73	77	61	48											FONACIDE
5	0512005	3927	Esc. Bás. Nº 1655 Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	Oficial	NO	Torín	R						12	8	12	15	21	22	49	47	58	50									FONACIDE
Subtotal										186				663																	
Total														849																	

Dr. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Doris Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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 - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edificio Beckman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



12/04/22

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Vori Vori de carne
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	170 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	240 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos	350 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo/ batata)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Caldo de poroto con fideo	Poleta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Soyo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170	200 gramos	240 gramos

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, (5to. Piso Edif. Berckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia



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

			gramos polenta		
<i>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</i>	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	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)	Dulce de membrillo/ batata)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Estofado de pollo con papa	Pechuga de pollo	60g	42g	- Lavar, pelar y cortar las verduras
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	- 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.
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	
257 kcal	Cebolla	20 g	18 g	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Nivel inicial: 200 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	
Edad escolar: 300 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Dr. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esquerchia

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: 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.

Ensaladas				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 60 g	Cebolla	10 g	9 g	- Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 126 kcal				

Platos Principales				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca:
Guiso de mandioca con carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	Guiso de mandioca:
Energía: 363 kcal	Cebolla	15 g	14 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.
	Locote	10 g	8 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Aceite	5 ml	5 ml	- Saltear la carne con aceite y ajo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (Bto. Piso 20/3 Bezelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel



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

Peso por porción:	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
<u>Nivel inicial:</u> 170 gramos	Agua potable	c/n	c/n	- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
<u>Edad escolar:</u> 250 gramos				- Agregar agua si es necesario.

Ensaladas				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Peso por porción: 60 g	Cebolla	10 g	9 g	- Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 2 y 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata	Dulce de membrillo/batata	30 g	30 g	-Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				

[Firma]
Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

[Firma]
Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

File 8/22



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 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate			- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	60 g	59 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	20 g	16 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	Fideo
		c/n	c/n	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Fideo			- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Fideo			
	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Bezelkhar)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3097

Lic. Boris Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

7/10/22



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

Postres				
Menú 3 y 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con arroz 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 este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



200 *10/05/22*

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

Ensaladas				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	-Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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				
Menú 4 y 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal	Came vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	

Visión: Institución de la Unidad educativa integral de calidad basada en valores éticos y gobernanza, que promueve la participación, inclusión e integralidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, (Cm. Pío Edif. Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Daris Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia



Edi 1/22

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

Peso por porción:	Aceite	5 ml	5 ml	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos	Orégano	0,5 g	0,5 g	
<u>Edad escolar:</u>	Ajo	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
Peso por porción: 55 g	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 5 y 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 126 kcal				

Dr. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



File 12

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 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Tomate	70 g	69 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Guiso de arroz con pollo	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
Rendimiento: 1 porción	Arroz	45g	45g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Cebolla	15g	14g	
Energía:	Locote	10g	8g	- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Aceite	5ml	5ml	
348 kcal	Ajo	0,5 g	0,5 g	- 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).
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Laurel	0,2 g	0,2 g	
200gramos	Agua potable	c/n	c/n	
<u>Edad escolar:</u>				
300gramos				

Ensaladas				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales.
Energía:	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir.
60 g				
				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				
Menú 6 y 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				

Visión: Institución que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (Sto. Blas de Baskelmann)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Darlis Dario Espinola
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel



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

Energía:				
126 kcal				

Platos Principales				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Cebolla	10 g	9 g	- Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 g	-Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptación de la misma.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia



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

Postres				
Menú 7 y 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kca	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Cebolla Lccote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla	 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 último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humerales (Prof. Pisco Edil Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia



44 4015/22

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

Queso Paraguay	2 ml	2 ml	- Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.
Aceite	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada			

Ensaladas				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa	Papa	200 g	134 g	- Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras
	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y
	Zanahoria			

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, (Sto. N.º) Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia



Foto 10/22



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUAY
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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	Cebolla	20 g	16 g	tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
	Locote	20 g	18 g	
Energía: 311 kcal	Arveja	10 g	8 g	
	Aceite	5 g	5 g	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 300 gramos		c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Energía: 43 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 9 y 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Darlis Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



17/12/22

17

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 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla 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 queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. <p>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Lucy Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lucy Ruth Diaz Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Estigarribia

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



18/12

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

Postres				
Menú 10 y 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024
Institución Educativa:	5
Nº de comensales:	849
Nº de meses del proyecto:	2,25

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	40	40	40	40	160	360
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	22,5
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	27,735	123,205	27,735	123,20	301,88	679,23
Arveja en granos	kg	0	5	0	5	10	22,5
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	1033,56	846,78	1033,56	1033,5	3947,4	8881,785
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna m. g. 3/4	kg	258,85	90	258,86	90	697,74	1569,87

Visión: Institución educativa de excelencia integral de calidad basada en valores éticos y de respeto a la diversidad que promueva la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esugambia



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	100	120	100	120	440	990
Cebollita de hoja	kg	9,245	5	13,49	5	32,735	73,65375
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	55,47	0	30	0	85,47	192,3075
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	25,47	0	25,47	0	50,94	0
Fideo	kg	73,96	27,735	73,96	27,735	203,39	457,6275
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	73,96	40	73,96	40	227,92	512,82
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	0,9396	0,7698	0,9396	0,7698	3,4188	7,6923
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	85,47	85,47	85,47	85,47	341,88	769,23
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	450
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	369,8	0	369,8	0	739,6	1664,1
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	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	332,82	665,64	332,82	665,64	1996,92	4493,07
Orégano	kg	0,9245	0,4245	0,9245	0,4245	2,698	6,0705
Papa	kg	369,8	200	369,8	200	1139,6	2564,1
Pechuga de pollo	kg	221,88	170,94	221,88	170,94	785,64	1767,69
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. prof. 3097

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá (Calle 14 de Mayo)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Lic. Darío Espinola
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel



Flores/12



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

Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pcmelo	kg	0	0	0	0	0	0
Pcroto	kg	55,47	75,47	55,47	75,47	261,88	589,23
Queso	kg	46,225	47,735	46,225	47,735	187,92	422,82
Repollo	kg	85,47	30	85,47	30	230,94	519,615
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	45
Tomate	kg	340	405	340	405	1490	3352,5
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	153,96	140,94	153,96	140,94	589,8	1327,05
Zapallo	kg	221,88	161,88	221,88	161,88	767,52	1726,92

*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	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de la Municipalidad..
9.2. Plan de capacitaciones	Es realizado antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCIÓN

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos que no cumplen con los requisitos.

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Bto. Riso Edit. Beckelman)
Correo: alimentación.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.

que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de los mismos, de manera a evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezer 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 cuenta con cocineras y auxiliares de cocina, previamente capacitadas, de acuerdo con la cantidad de alumnos en la institución.

La persona contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la recepción de los ingredientes en las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana de 11.00 hs a 12.00 hs y turno tarde de 12.00 hs a 13.00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o una compotera de plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, la pre-elaboración, la distribución y la 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 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.


Lic. Dario Espinola
Intendente Municipal
Municipalidad Dr. J. E. Esquivel

Firma del Gobernador o Intendente

Aclaración

Sello de la institución


Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Firma del/la Nutricionista

Aclaración

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

