



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

Asunción, 26 de julio de 2024.


Nota DGBE N°331/2024


Teófilo Báez Caballero, Intendente
Municipalidad de Tavapy
Departamento de Alto Paraná


Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Tavapy, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 228.333 de fecha 04 de julio 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° 73/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar, en cuatro (04) 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 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.

MARANDU DAE PPY 463/2024

MÁVAPE GUARÃ

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

MÁVAGUI

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

MÁRANGE

: 26 de julio de 2024

MBA'ÉGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 228.333 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
TAVAPY.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 324/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°73/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE TAVAPY**, presentado según expediente de referencia, de fecha 04 de julio del presente año.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA

Expediente N°: 228.333

Recibido por: Jair AK

Fecha: 26/07/24 Hora: 14:04

Elaborado por: Cassandra Becker

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 324/2024

MÁVAPE GUARÃ : **Andrea Milena Fernández**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar



MÁVAGUI : **Melissa Desvars**, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 25 de julio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°228.333 de fecha 04 de julio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°73/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Tavapy, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA

Xilema N°.....
Recibido por: *Andrea Fernández*
Fecha: *26/07/24* Hora: *07:15*

Elaborado por: Cassandra Becker 

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.

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°73/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 228.333
de fecha 04 de julio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Teófilo Báez Caballero, Intendente de la Municipalidad de Tavapy del departamento de Alto Paraná, presenta el 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.

En fecha 24 de julio de 2024, la Municipalidad de Tavapy remite los documentos completos requeridos para la autorización del proyecto.

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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker

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. (550.

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.

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			
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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker 

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 Nº874 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.


3. Conclusiones


El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 14 (catorce)**, 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.

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 del servicio
		Año	Total Días	Días	
2	267	2024	56	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

Elaborado por: Cassandra Becker 

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. (cto.)

Fiso Edif. Beckelman)

Correc: 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.

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: jueves, 25 de julio 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: Cassandra Becker

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





MUNICIPALIDAD DE TAVAPY INTENDENCIA MUNICIPAL

Creado por Ley N° 4.322/2011, Promulgada el 26 /05 /2.011
Departamento de Alto Paraná - Paraguay



Tavapy, 02 de julio de 2024.-

Señor
Robert Gayoso Mendoza, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil – MEC
Presente


Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda, a fin de remitir la el Proyecto de Alimentación Escolar para las Instituciones Educativas del Municipio de Tavapy, para la aprobación por parte de vuestra dirección, para realizar el procedimiento a licitación para la Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas.

Adjunto con la solicitud la presentación de Formulario del "Proyecto para el servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal año 2024"


Se aclara que la Institución Municipal se compromete a proveer 67 días de almuerzo escolar para dos Instituciones educativas del Distrito, conforme al presupuesto Institucional, a la vez la se compromete a **AMPLIAR** los días de almuerzo en caso de que haya mayor presupuesto, a fin de proveer a los alumnos el almuerzo escolar hasta finales del año lectivo 2024.

Esperando una respuesta favorable le saludo con la estima y respeto de siempre, atentamente.




Edgardo Julián Pereira Ruiz Díaz
Secretario General




Ing. Teófilo Báez Caballero
Intendente Municipal




00000001

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

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*: ALTO PARANÁ	Distrito*: TAVAPY
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Av. Amambay y San Antonio	
N° de teléfono de línea baja*: 0675-265234	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Teófilo Báez Caballero	
N° de celular: 0983 231058	
Dirección de correo electrónico*: tavapymunicipalidad@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez	
N° de Registro Profesional*: 4063	N° de celular*: 0973 751685
Dirección de correo electrónico*: patty2007@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 02 (dos)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 267 (doscientos sesenta y siete)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 56 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Setiembre 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 228.225.000 gs.	
Precio referencial por plato*: 15.000 gs	
Porcentaje 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**

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

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

Correo: alimentacion_escolar@educacion.gov.py



Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 4063



00000002

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


3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA								CANTIDAD DE ESTUDIANTES												Fuente de financiación					
	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 (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica						Educación Inclusiva						
										Maternal	Pre Jardín	Jardín	Pre escolar	1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		H		M				
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M									
1	1015022	16797	ESC. BAS. 1318 MARIA AUXILIADORA	Oficial	NO	Tavapy 1	R	-	-	0	0	0	0	0	0	13	9	31	31	28	27	-	-	-	-	FONACIDE
2	1015015	17147	ESC. BAS. 3821 SAN ROQUE G. DE SANTACRUZ	Oficial	NO	Tavapy 2	R	-	-	0	0	0	0	0	0	10	10	27	24	29	28	-	-	-	-	
Subtotal										42				225												
Total										257																

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaltá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py




 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 4083

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	NIVEL INICIAL	EDAD ESCOLAR
	312 Kcal +/- 30 kcal	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	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caido de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	300 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 cítrica	Fruta de estación Banana	Turrón de maní

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Estofado de pollo con papa	Caido de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación Banana	Dulce de Batata/ Membrillo	Fruta cítrica	Crema	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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne				

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Nueva Esf. (Sto. Pío Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion-escolar@mtec.gov.py




 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 4063



00000004

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

Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. -Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -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. Se debe agregar poca cantidad de agua , apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano .
	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 398 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -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. Se debe agregar poca cantidad de agua , apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano .
	Tomate	25 g	24 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -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. Se debe agregar poca cantidad de agua , apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano .
	Cebolla	10 g	9 g	
Menú 2 Tallarín con salsa de pollo	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -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. Se debe agregar poca cantidad de agua , apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano .
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
Menú 3 Caldo de poroto con arroz	Aceite	5 ml	5 ml	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Menú 4 Guiso de mandioca con carne	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2 Tallarín con salsa de pollo	Agua potable	c/n	c/n	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			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.
	Pollo	60 g	42 g	
Energía: 292 kcal	Tomate	60 g	59 g	Fideo: -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Cebolla	15 g	14 g	-Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Locote	10 g	8 g	
Menú 3 Caldo de poroto con arroz	Aceite	5 ml	5 ml	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Menú 4 Guiso de mandioca con carne	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Menú 2 Tallarín con salsa de pollo	Agua potable	c/n	c/n	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Fideo	40 g	40 g	
Rendimiento: 1 porción	Fideo Tallarín	40 g	40 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Energía: 292 kcal	Agua potable	c/n	c/n	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	
Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°974 c/ Hornos 64. (Cto. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063



00000005

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca	200 g	116 g	Mandioca: -Pelar y lavar la mandioca. -Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: -Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. - Lavar , pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el aceite y ajo. -Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. -Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. -Agregar agua si es necesario.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	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	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadizo de pollo con papa				
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200 g	134 g	-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 con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, la sal yodada y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por último, agregar las papas, arveja y cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo				
Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Carne Magra	60 g	52 g	-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 esta cocida . -Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguayo	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	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	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa				
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: 170 gramos Edad escolar: 200 gramos	Papa	200g	134 g	-Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con el ajo y la sal yodada, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por último, agregar las papas, la arveja y cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional #774 c/ Humaitá. -6to. Piso Edif. Beckelmen
Correo: alimentacion.escolar@mes.gov.py



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4083



00000046

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

Edad escolar:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	-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. -Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Energía: 271 kcal	Poroto seco	30 g	30 g	
Peso por porción: 240 gramos	Tomate	25 g	24 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	
Edad escolar: 350 gramos	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	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	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo	70 g	69 g	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. Arroz -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Energía: 296 kcal	Tomate	60 g	42 g	
Peso por porción: 70 g salsa + 90 g arroz	Pollo	20 g	16 g	
Nivel inicial: 100 g salsa + 130 g arroz	Zanahoria	15 g	14 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne	60 g	59 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 necesario. Polenta. -Pelar, lavar y picar la cebolla.
Energía: 356 kcal	Tomate	60 g	52 g	
Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta	Carne vacuna magra	10 g	9 g	
Nivel inicial: 100g salsa + 250g polenta	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta	200 ml	200 ml	
	Agua potable	40 g	40 g	
	Harina de maíz	15 g	14 g	
	Cebolla	10 g	10 g	
	Queso Paraguay	2 ml	2 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada			

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°574 c/ Hurnaité. (Bto. Pto Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion_escolar@mec.gov.py



Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Reg. Nro. 4063



00000007

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

				Sellar 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. Retirar del fuego.
--	--	--	--	--

Ensaladas				
Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 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.
Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 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 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.
Ensalada 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate 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. 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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate 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.
Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N° 274 y Humaitá. (Cdo. Pbro Edif. Bacholman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083



00000008

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

Ensalada 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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.
Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 35 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.
Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 34 kcal Peso por porción: 35 g	Lechuga Zanahoria Cebolla 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.
Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 45 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 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.
Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Pastres				
Pastre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Pastre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Director de Alimentación Escolar - Intendencia Nacional MESA C/ Humana, 16. (5to. Piso Est. Decadman)
 Correo: directoria.es@educacion.gov.py

Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Exp. No. 403



00000009

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

Dulce de Membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo/batata	30g	30g	-Servir el dulce
Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de Maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de Maní	30 g	30 g	-Servir el dulce
Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Membrillo/ Batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ Batata	30g	30g	-Servir el dulce
Postre 8	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
Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Coco Rallado Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, coco rallado, remover constantemente.

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

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



Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 4083



00000010

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

Peso por porción: 60 g	Vanilla o canela	c/n	c/n	-Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfría y servir bien frío.
Postre 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 65 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

3. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2024
 Institución Educativa: 2
 Nº de comensales: 267
 Nº de meses del proyecto: 2,8

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		
Aceite	l	10,46	10,68	10,146	10,68	41.652	116.6256
Ajo	kg	0,6675	0,6675	0,6675	0,6675	2,67	7,476
Almidón de maíz	kg	0	1,335	0	1,335	2,67	7,476
Arroz	kg	4,005	17,355	4,005	17,355	42,72	119,616
Arveja en granos	kg	1,335	1,335	1,335	1,335	5,34	14,952
Azúcar	kg	0	2,67	0	2,67	5,34	14,952
Banana	kg	117,48	117,48	117,48	117,48	469,92	1315,776
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barra de maní	kg	8,01	0	8,01	0	16,02	44,856
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Coco Rallado	kg	0	0,801	0	0,801	1,602	4,4856
Carne vacuna magra *	kg	37,38	32,04	37,38	32,04	138,84	388,752
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	26,7	29,37	26,7	29,37	112,14	313,992
Cebollita de hoja	kg	1,335	1,335	1,335	1,335	5,34	14,952
Chocolo	kg	0	0	0	0	0	0
Ciava de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	8,01	8,01	8,01	8,01	32,04	0
Fideo	kg	10,68	4,005	10,68	4,005	29,37	82,236
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N° 214 y Trinitaria. (Cta. Pro Ed. Bachequer) |
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py




 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 4003



00000011

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

Harina de maíz	kg	10,68	10,68	10,68	10,68	42,72	119,616
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1602	0,1068	0,1602	0,1068	0,534	1,4952
Leche entera	l	0	32,04	0	32,04	64,08	179,424
Lechuga	kg	8,01	24,03	8,01	24,03	64,08	179,424
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	13,35	13,35	13,35	13,35	53,4	149,52
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	53,4	0	53,4	0	106,8	299,04
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	48,06	48,06	48,06	48,06	192,24	538,272
Orégano	kg	0,1335	0,1335	0,1335	0,1335	0,534	1,4952
Papa	kg	53,4	53,4	53,4	53,4	213,6	598,08
Pechuga de pollo	kg	32,04	32,04	32,04	32,04	128,16	358,848
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	8,01	8,01	8,01	8,01	32,04	89,712
Queso	kg	6,675	10,68	6,675	10,68	34,71	97,188
Repollo	kg	24,03	8,01	24,03	8,01	64,08	179,424
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,602	1,602	1,602	1,602	6,408	17,9424
Tomate	kg	85,44	92,115	85,44	92,115	355,11	994,308
Zanahoria	kg	37,38	37,38	37,38	37,38	149,52	418,656
Zapallo/calabaza	kg	32,04	32,04	32,04	32,04	128,16	358,848

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - Independencia Nacional N° 279 y 115 mts. (Cv. Pico Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion_escolar@mt.gov.py



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063



00000012

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> - Monitoreo y control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones físicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. Se entregarán informes mensuales de la situación.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo para periodo 2024.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).

RECEPCION.

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cármicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma **semanal**. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar **sus productos** adecuadamente.

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.

PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

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



Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 11074 y Humaitá. (Dpto. Itapúa, Itaipúa)

Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py

Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Reg. Nro. 4083



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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento



Firma del Intendente
Teófilo Báez Caballero

Firma
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

Firma del/la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero Báez

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N° 874 C/ Humará. (1to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Firma
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083



00000014