



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

Asunción, 30 de julio de 2024.

Nota DGBE N° 335/2024


Señor

Derlis Javier Benegas, Intendente
Municipalidad de Domingo Martínez de Irala
Departamento de Alto Paraná


Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Domingo Martínez de Irala, sobre el **"Proyecto de Almuerzo Escolar"** con Expediente Xilema N° 206.606 de fecha 18 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° 77/2024**, a través del cual se modifica 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: Arzacia Clmedo 

Revisado por: Robert Gayoso 

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckerman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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 470/2024

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

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

MÁVANGE : 29 de julio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 206.606 - 248.357

**MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO
ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE DOMINGO
MARTÍNEZ DE IRALA**



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 330/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°77/2024** por la cual se remite la modificación del **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE DOMINGO MARTÍNEZ DE IRALA**, presentado según expediente de referencia, de fecha 18 de julio - 24 de julio del presente año.

Maitei.

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 330/2024

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



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


ARANGE: : 29 de julio de 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°206.606 de fecha 18 de junio de 2024 y
Expediente Xilema N°248.357 de fecha 24 de julio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°77/2024** referente a la **MODIFICACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal año 2024 presentado por la Municipalidad de Domingo Martínez de Irala según expediente de referencia.

Maitei

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	-
Recibido por:	Andrea Fernández
Fecha:	30/07/2024 Hora: 07:50

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°77/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 206.606
de fecha 18 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Derlis Javier Benegas Carrera, Intendente de la Municipalidad de Domingo Martínez de Irala del departamento de Alto Paraná, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°192/2024 en fecha 12 de abril de 2024, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°192/2024 de fecha 12 de abril de 2024.					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
2	97	2024	160	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	180		

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 192/2024 de fecha 12 de abril de 2024.

En fecha 24 de julio de 2024, con expediente Xilema N°248.357, la Municipalidad de Domingo Martínez de Irala presenta todos los documentos a través de correo electrónico, requeridos para la autorización del pedido de modificación.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: los días de provisión y de la modalidad plurianual a anual del servicio de almuerzo escolar.

2.2 Justificación: La Municipalidad de Domingo Martínez de Irala solicita actualización de la autorización del proyecto de almuerzo escolar, por tanto, cambia los días de provisión de 160 días a 90 días que pasa de ser plurianual a anual para el año 2024.

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.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, 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 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 modificación solicitada con relación al servicio de Almuerzo Escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
2	97	2024	90	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.

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.

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.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: lunes, 29 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
DOMINGO MARTÍNEZ DE IRALA**
"Juntos Seguiremos Construyendo el Progreso"



Domingo Martínez de Irala, 24 de julio de 2024

SEÑOR
ROBERT GAYOSO
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE


Ref: Aprobación de Proyecto Almuerzo Escolar

De nuestra mayor consideración y estima, nos dirigimos a usted por intermedio a donde corresponda a fin de solicitar la autorización actualizada de la nueva Ley de FONACIDE para la adquisición del almuerzo escolar para las Escuela Básica N° 4319 RUDOLF HENDEL Y LA ESCUELA BÁSICA N° 1773 SAN ROQUE GÓZALEZ DE SANTA CRUZ" que posee características especiales.-


Cabe mencionar que la Dirección Nacional de Contrataciones Publicas, solicita la nueva autorización de Ministerio de Educación y Ciencias para proseguir la Licitación de menor cuantía a favor de las Instituciones Públicas mencionada más arriba.-

Sin otro particular motivo y en espera de una pronta respuesta a lo solicitado, nos despedimos de usted deseándole éxitos en sus funciones.-




Abg. Claudelino Bogado
Secretario General




Derlis Javier Benegas
Intendente Municipal

Dirección: Av. Santa Rosa de Lima (entre Irala Poty y 12 de Octubre)
Correo: municipioirala@gmail.com
Teléf: 0983137700 - 0983524317
Alto Paraná - Paraguay



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*: DOMINGO MARTINEZ DE IRALA
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Santa Rosa de Lima e/ Irala Poty y 12 de octubre	
N° de teléfono de línea baja*: 0983-137700	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Derlis Javier Benegas Carrera	
N° de celular: 0983-701810	
Dirección de correo electrónico*: municipioirala@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*: 97 (noventa y siete)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024*: 90 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Agosto 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 125.550.000 gs.	
Precio referencial por plato*: 15.000 gs	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% Decreto N° 9270/2013 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



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Incependencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso)
Edif. Beckelman
Correo: dpto.gpae@mac.gov.py



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						Educa-ción 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
1	1003002	17061	ESC. BAS. 4319 Ruédf Herdel	Oficial	NO	Capilla	R	-	-	0	0	0	0	0	0	2	4	9	6	10	6	-	-	-	-	FGNA CIDE
2	1003008	16901	ESC. BAS. 1773 SAN ROQUE G. DE SANTACRUZ	Oficial	NO	Colonia Yepopyty	R	-	-	0	0	0	0	5	7	5	4	13	12	5	4	-	-	-	-	
Subtotal										28				65												
Total										93																

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

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

00000003



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4281

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 etáreo.	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	Caldo 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	Caldo 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 Vori vori de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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@mc.gov.py



HP
Diego Javier Benegas Carrera
 Intendente Municipal

Patricia Romero
 Lic. Patricia Romero
 Reg. Nro. 4053



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 Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna	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	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	15 g	10 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	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120 g fideo	Pollo	60 g	42 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Tomate	60 g	59 g	-Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Locote	10 g	8 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Aceite	5 ml	5 ml	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	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	
	Fideo			Fideo:
	Fideo Tallarin	40 g	40 g	- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	-Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	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.
	Arroz	15 g	15 g	-Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Queso Paraguay	15 g	15 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.
	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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de maadoca con carne				

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@mnc.gov.py



Doris Javier Benegas Carrera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Reg. N° 4083



00000005

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	Mandioca Carne vacuna magra	200 g 50 g	116 g 52 g	Mandioca: -Pelar y lavar la mandioca. -Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
Energía: 363 kcal	Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo	50 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g	59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g	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.
Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	-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.
Menú 5 Picadito de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate	200 g 60 g 60 g	134 g 42 g 59 g	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. -Cortar en porciones iguales.
Energía: 311 kcal	Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml	-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.
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Por último, agregar las papas, arveja y cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 6 Soyo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne Magra Zapallo Tomate Arroz	60 g 60 g 30 g 20 g	52 g 32 g 29 g 20 g	-Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa, molinar y reservar. -Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Energía: 339 kcal	Zanahoria Queso Paraguayo Cebolla Locote Aceite Ajo	20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	-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.
Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Arveja Oregano Agua potable	5 g 0,5 g c/n	5 g 0,5 g c/n	-Revolver lentamente hasta que la carne esta cocida. -Retirar del fuego y agregar el queso y oregano.
Menú 7 Estofado de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate	200 g 60 g 60 g	134 g 52 g 59 g	-Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. -Lavar, pelar y cortar las verduras.
Energía: 357 kcal	Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Ajo	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g	-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.

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

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

Correo: alimentacion.escolar@mc.gov.py



Doris Javier Baezgas Carrera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Rep. No. 4022



00000006

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: 300 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	
Menú 8 Caldo de poroto con fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria	60 g 30 g 25 g 20 g	32 g 30 g 24 g 16 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	Fideo rido Queso Paraguay	15 g 15 g	15 g 15 g	
Peso por porción:	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	
Nivel Inicial:	Aceite Ajo	5 ml 0,5 g	5 ml 0,5 g	
240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 9 Salsa de pollo con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo Tomate Pollo Zanahoria	70 g 60 g 20 g	69 g 42 g 16 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	Cebolla Locote	15 g 10 g	14 g 8 g	
Peso por porción:	Aceite Ajo	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Nivel Inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	Sal yodada Laurel	0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,2 g	
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	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 Polenta con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra	60 g 60 g	59 g 52 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	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	
Peso por porción:	Aceite Ajo	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Nivel Inicial: 70g salsa + 170g polenta	Sal yodada Laurel	0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,2 g	
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	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	

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@mec.gov.py




 Patricia Romero
 Reg. No. 4003



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 hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un tenedor 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°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mac.gov.py



Doris Javier Benegas Carrera
Intendente Municipal

Estela Benegas
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4083



00000005



Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico 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 15 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: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y picar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <i>Observación:</i> 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: 38 kcal Peso por porción: 55 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: 49 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 15 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. <i>Observación:</i> 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.

Postres				
Postre 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.
Postre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Correo: alimentacion.escolar@mc.gov.py



Doris Javier Benegas Carrera
Intendente Municipal

Patricia Bolívar
Lic. Patricia Bolívar
Reg. No. 4003



00000000

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

Dulce de Mambriño/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Mambriño/batata	30g	30g	-Servir el dulce
Postre 3 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Ingredientes Naranja	Peso Bruto 180 g	Peso Neto 130 g	Preparación -Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Ingredientes Banana	Peso Bruto 110 g	Peso Neto 70 g	Preparación -Lavar, pelar antes de consumir
Postre 5 Barra de Maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Ingredientes Turrón de Maní	Peso Bruto 30 g	Peso Neto 30 g	Preparación -Servir el dulce
Postre 6 Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Ingredientes Banana	Peso Bruto 110 g	Peso Neto 70 g	Preparación -Lavar, pelar antes de consumir
Postre 7 Dulce de Mambriño/ Batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Ingredientes Dulce de mambriño/ Batata	Peso Bruto 30g	Peso Neto 30g	Preparación -Servir el dulce
Postre 8 Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Ingredientes Naranja	Peso Bruto 180 g	Peso Neto 130 g	Preparación -Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9 Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Ingredientes Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Coco Rallado Cáscara de naranja o limón	Peso Bruto 120 ml 10 g 5 g 3 g c/h	Peso Neto 120 ml 10 g 5 g 3 g c/h	Preparación -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.

Misión: 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.BeskeIman)
Correo: alimentacion.escolar@mde.gov.py



Doris Javier Benegas Carreira
Intendente Municipal



00000019

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	Vainilla 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, enfriar y servir bien frío.
Postre 10	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.

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@meec.gov.py



Derlis Javier Benegas Carrera
Intendente Municipal

Patricia Romero
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.

3. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:		2024					
Institución Educativa:		2					
Nº de comensales:		93					
Nº de meses del proyecto:		4,5					
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	3,534	3,72	3,534	3,72	14,508	65,286
Ajo	kg	0,2325	0,2325	0,2325	0,2325	0,93	4,185
Almidón de maíz	kg	0	0,465	0	0,465	0,93	4,185
Arroz	kg	1,395	6,045	1,395	6,045	14,88	66,96
Arveja en granos	kg	0,465	0,465	0,465	0,465	1,86	8,37
Azúcar	kg	0	0,93	0	0,93	1,86	8,37
Banana	kg	40,92	40,92	40,92	40,92	163,68	736,56
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	2,79	0	2,79	0	5,58	25,11
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Coco Rallado	kg	0	0,279	0	0,279	0,558	2,511
Carne vacuna magra *	kg	13,02	11,16	13,02	11,16	48,36	217,62
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	9,3	10,23	9,3	10,23	38,08	175,77
Cebollita de hoja	kg	0,465	0,465	0,465	0,465	1,86	8,37
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo 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 maní	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	2,79	2,79	2,79	2,79	11,16	0
Fideo	kg	3,72	1,395	3,72	1,395	10,23	46,035
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	3,72	3,72	3,72	3,72	14,88	66,96
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0558	0,0372	0,0558	0,0372	0,186	0,837
Leche entera	l	0	11,16	0	11,16	22,32	100,44
Lechuga	kg	2,79	8,37	2,79	8,37	22,32	100,44
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	4,65	4,65	4,65	4,65	18,6	83,7
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	18,6	0	18,6	0	37,2	167,4
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

Nota: 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@emec.gov.py



Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4003



00000012

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

Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	16,74	16,74	16,74	16,74	66,96	301,32
Orégano	kg	0,0465	0,0465	0,0465	0,0465	0,186	0,837
Papa	kg	18,6	18,6	18,6	18,6	74,4	334,8
Pechuga de pollo	kg	11,16	11,16	11,16	11,16	44,64	200,88
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	2,79	2,79	2,79	2,79	11,16	50,22
Queso	kg	2,325	3,72	2,325	3,72	12,09	54,405
Repollo	kg	8,37	2,79	8,37	2,79	22,32	100,44
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0,558	0,558	0,558	0,558	2,232	10,044
Tomate	kg	29,78	32,085	29,78	32,085	123,69	556,605
Zanahoria	kg	13,02	13,02	13,02	13,02	52,08	234,36
Zapallo/calabaza	kg	11,16	11,16	11,16	11,16	44,64	200,88

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 evaluar 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 fisicoquímicas 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 período 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 cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.


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@mec.gov.py




Denis Javier Benegas Carrera
 Intendente Municipal


 Lic. Patricia Romero
 Reg. No. 493



00000013



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

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.

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
Denis Javier Benegas Carrera
Intendente Municipal

Firma de la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero Báez
Reg. No. 4003

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 - Dependencia Nacional - Nº874 C/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Becketman)
Correo: alimentacion.escolar@mc.gov.py

Firma de la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero Báez
Reg. No. 4003



00000014