



# MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA

CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN



## INTENDENCIA

*MISIÓN: "Promover actividades integrales eficientes, en busca de un desarrollo sustentable, en lo social, urbanístico y ambiental, para la satisfacción de los ciudadanos mediante la correcta utilización de los recursos disponibles"*

Filadelfia, 26 de octubre de 2023

MIMN° 122/2023.-

Señor

**Roberto Gayoso Mendoza**

**Dirección General de Bienestar Estudiantil**

**Ministerio de Educación y Cultura**

**Presente**

Me dirijo a Usted a fin de dar respuesta a la nota de DGBE 34/2023, en donde se solicita el ajuste de algunos aspectos técnicos para la aprobación del proyecto, los mismos ya se encuentran descriptos en la nota.

- Formulario Ajustado a nuevo formato
- Cambio de nombre de Director General de la DGBE.
- Ajuste de proyecto para el año 2024 y 2025.
- Elección de dos Instituciones Educativas , de orden 1 y 2 de planilla de Microplanificación 2024
- La modalidad por la que se opta en esta ocasión es la de;

Alimentos preparados en la escuela, cuyos insumos, equipamientos y personal de cocina son proveídos por una empresa contratada por los mecanismos legales.

Sin otro particular y aguardando una respuesta favorable con la aprobación de nuestro proyecto, aprovecho la ocasión para saludarle muy atentamente.

  
  
**Claudelino Rodas**  
**Intendente**

*VISIÓN: "Ser una Institución modelo, con ciudadanos orgullosos de ella, promotora del desarrollo humano sostenible, con transparencia en gestión y administración de los recursos municipales"*

Calle Boquerón 320 - E esq. Gondra - Código Postal 160401, C.d.C. N° 870 - Teléfono: 595 491 - 433 574/5/ 6.  
Email: [intendente@filadelfia.gov.py](mailto:intendente@filadelfia.gov.py) - Ciudad de Filadelfia, Boquerón, Paraguay.

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

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

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP**

**Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar**

<b>1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad</b>	
Departamento*: Boquerón	Distrito*: Filadelfia
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Boquerón c/ Gondra	
N° de teléfono de línea baja*: 0491 433374/6	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Claudelino Rodas	
N° de celular: 0973 626455	
Dirección de correo electrónico*: intendente@filadelfia.gov.py	
Nombre del/la Nutricionista*: Laura Viviana Martínez Garcete	
N° de Registro Profesional*: 1617	N° de celular*: 0983 758233
Dirección de correo electrónico*: lmartingarcetem@hotmail.com	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 2	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 145	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 185 días del 2024 – 93 días del 2025	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Febrero 2024 – Febrero 2025	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2024 - Junio 2025	
Presupuesto estimado para el servicio*: 600.000.000 Gs. (Guaraníes Seiscientos millones)	
Precio referencial por plato*: 14.800Gs	
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 que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.



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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	<b>Nivel Inicial</b>	<b>Edad escolar</b>	<b>Adolescente</b>
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal 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					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Guiso de arroz con pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Postre	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	Banana

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Picadito de pollo con puré	Guiso de fideo con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80g fideo	200 gramos	70g picadito + 110g puré	200 gramos



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

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



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

<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	300 gramos	100g picadito + 160g puré	300 gramos
<b>Postre</b>	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	Banana

<b>SEMANA 3</b>					
<b>Días de la semana</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Plato Principal</b>	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Guiso de arroz con pollo
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
<b>Postre</b>	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	Banana

<b>SEMANA 4</b>					
<b>Días de la semana</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>
<b>Plato Principal</b>	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Picadito de pollo con puré	Guiso de fideo con carne
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	70g salsa + 80g fideo	200 gramos	70g picadito + 110g puré	200 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	300 gramos	100g picadito + 160g puré	300 gramos
<b>Postre</b>	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	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.



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

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

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

## 7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Soyo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 297 kcal  <b>Peso por porción:</b>  Nivel inicial 240 gramos  Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.  - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.  - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.  - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.  - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
	Zapallo			
	Tomate			
	Arroz			
	Zanahoria	60 g	32 g	
	Queso Paraguay	30 g	29 g	
	Cebolla Locote	20 g	20 g	
	Aceite	20 g	16 g	
	Orégano	15 g	15 g	
	Ajo			
Sal yodada	10 g	9 g		
Agua potable	10 g	8 g		
		5 ml	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	
		0,5 g		
		0,5 g		
		0,5 g		
		c/n		
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de pollo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate			- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	70 g	69 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla Locote	60 g	52 g	- Sellar el pollo con ajo y aceite.
	Aceite			- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por
	Ajo	10 g	9 g	

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



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

<b>Energía:</b> 307 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta  Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Sal yodada	10 g	8 g	último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.  - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.  Polenta  - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.  - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.  - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Laurel	3 ml	3 ml 0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
	Polenta	0,5 g	0,2 g c/n	
	Agua potable	0,2 g		
	Harina de maíz	c/n	200 ml	
	Cebolla Queso Paraguay		40 g	
	Aceite	200 ml	14 g	
	Sal yodada	40 g	10 g	
		15 g	2 ml 0,5 g	
	10 g			
	2 ml			
	0,5 g			
<b>Menú 3</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Caldo de poroto con fideo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 271 kcal  <b>Peso por porción:</b>  Nivel inicial 240 gramos	Zapallo Poroto seco	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.  - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.  - 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.
	Tomate	30 g	30 g	
	Zanahoria	25 g	24 g	
	Fideo nido	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla Locote	15 g	15 g	
	Aceite	15 g	15 g	
	Ajo	10 g	9 g	
	Sal yodada	10 g	8 g	
	Agua potable	5 ml	5 ml 0,5 g	
	0,5 g	0,5 g c/n		
	0,5 g			
	c/n			

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

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p>Edad escolar 350 gramos</p>				
<p><b>Estofado de carne con papa</b></p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 265 kcal</p> <p>Peso por porción:</p> <p>Nivel inicial 200 gramos</p> <p>Edad escolar 300 gramos</p>	<p>Papa</p> <p>Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote</p> <p>Aceite Cebollita de hoja</p> <p>Ajo</p> <p>Sal yodada Agua potable</p>	<p>200g</p> <p>60g</p> <p>60 g</p> <p>20 g</p> <p>20 g</p> <p>10 g</p> <p>5 ml</p> <p>5 g</p>	<p>134g</p> <p>42g</p> <p>59g 16g</p> <p>18g</p> <p>8 g</p> <p>5 ml</p> <p>5g</p> <p>0,5g</p> <p>0,5g c/n</p>	<p>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.</p> <p>- Lavar, pelar y cortar las verduras.</p> <p>- Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.</p> <p>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.</p> <p>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.</p>
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Guiso de arroz con pollo</b></p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 348 kcal</p>	<p>Tomate</p> <p>Pechuga de pollo</p> <p>Arroz</p> <p>Cebolla Locote</p> <p>Aceite</p> <p>Ajo</p> <p>Sal yodada Laurel</p> <p>Agua potable</p>	<p>70g</p> <p>60g</p> <p>45g</p> <p>45g</p> <p>15g</p> <p>10g</p> <p>5ml</p> <p>0,5g</p> <p>0,5g</p>	<p>69g 48g</p> <p>45g 14g</p> <p>8g</p> <p>5ml 0,5g</p> <p>0,5g</p> <p>0,2g c/n</p>	<p>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</p> <p>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</p> <p>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.</p> <p>- Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)</p>

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



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

<b>Peso por porción:</b>		0,2g		
Nivel inicial 200 gramos		c/n		
Edad escolar 300 gramos				
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Vori Vori de carne</b>	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
<b>Rendimiento: 1 porción</b>	Tomate Zanahoria Cebolla Locote	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
<b>Energía:</b>	Queso Paraguay	40 g	40 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
398 kcal	Aceite Orégano	25 g	24 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
<b>Peso por porción:</b>	Ajo	20 g	16 g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.
Nivel inicial 240 gramos	Sal yodada Laurel	10 g	9 g	- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Edad escolar 350 gramos	Agua potable	10 g	8 g	
		5 ml	5 ml 0,5 g	
		0,5 g	0,5 g 0,2 g	
		0,5 g	c/n	
		0,5 g		
		0,2 g		
		c/n		
<b>Menú 7</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Tallarín con salsa de pollo</b>	Salsa de pollo			<b>Salsa de pollo:</b>

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



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

<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 292 kcal  <b>Peso por porción:</b>  Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo  Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Cebolla Locote	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,2 g	
	Agua potable	0,2 g	c/n	
		<b>Fideo</b>	c/n	40 g
	Fideo		0,5 g	- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Sal yodada		c/n	
	Agua potable			
		40 g		
		0,5 g		
		c/n		
<b>Menú 8</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Guiso de arroz con poroto</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 317 kcal  <b>Peso por porción:</b>  Nivel inicial 200 gramos	Tomate	70g	69g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto Queso Paraguay	20g	15g	- Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Cebolla Locote	15g	14g	- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.
	Aceite	15g	8g	Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	Cebollita de hoja	10g	5ml	
	Sal yodada	5ml	5g	
	Ajo	5g	0,5g	
	Agua potable	0,5g	0,5g	
			c/n	

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

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

Edad escolar 300 gramos				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Picadito de pollo con puré de papas</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía:</b> 285 kcal  <b>Peso por porción:</b>  Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré  Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	<b>Picadito de pollo</b>			<b>Picadito de pollo:</b> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.  <b>Puré de papas</b> - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria			
	Cebolla Locote	20 g	16 g	
	Perejil	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	5g	5g	
	Sal yodada	3 ml	3 ml	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
	<b>Puré de papas</b>	0,2 g	0,2 g	
	Papa	c/n	c/n	
	Leche fluida	200 g	134 g	
	Margarina Sal yodada	50 ml	50 ml	
	Agua potable	5 g	5 g	
		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Guiso de fideo con carne</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>	Tomate	70g	69g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
	Carne vacuna magra	60g	50g	
	Fideo			
	Cebolla			
	Locote	45g	45g	

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

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

<b>Energía:</b> 316 kcal	Aceite	15g	14g	- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.  Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	Ajo	10g	8g	
<b>Peso por porción:</b>	Sal yodada	5ml	5ml	
	Laurel	0,5g	0,5g	
	Agua potable	0,5g	0,5g	
		0,2g	0,2g	
Nivel inicial		c/n	c/n	
200 gramos				
Edad escolar				
300 gramos				

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Energía:</b> 126 kcal				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Energía:</b> 126 kcal				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

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



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

<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Energía:</b> 62 kcal				
<b>Menú 4</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Turrón de maní</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 152 kcal	Turrón de maní	30g	30g	- Servir el turrón.
<b>Menú 5</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones  <b>Energía:</b> 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones  <b>Energía:</b> 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Menú 7</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones  <b>Energía:</b>	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

*[Handwritten signature]*

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



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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 152 kcal	Turrón de maní	30g	30g	- Servir el turrón.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 2 porciones  <b>Energía:</b> 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir

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

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

## 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:		2024-2025					
Institucion Educativa:		2					
Nº de comensales:		145					
Nº de meses del proyecto:		13,9					
		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	3,19	3,335	3,19	3,335	13,05	181,395
Ajo	kg	0,3625	0,3625	0,3625	0,3625	1,45	20,155
Arroz	kg	9,425	5,8	9,425	5,8	30,45	423,255
Banana	kg	95,7	95,7	95,7	95,7	382,8	5320,92
Carne vacuna magra *	kg	17,4	20,3	17,4	20,3	75,4	1048,06
Cebolla de cabeza	kg	11,6	9,425	11,6	9,425	42,05	584,495
Cebollita de hoja	kg	0,725	0,725	0,725	0,725	2,9	40,31
Fideo	kg	2,175	12,325	2,175	12,325	29	403,1
Harina de maíz	kg	5,8	5,8	5,8	5,8	23,2	322,48
Laurel	kg	0,058	0,116	0,058	0,116	0,348	4,8372
Locote	kg	7,25	7,25	7,25	7,25	29	403,1
Margarina	kg	0	0,725	0	0,725	1,45	20,155
Naranja	kg	26,1	26,1	26,1	26,1	104,4	1451,16
Orégano	kg	0,0725	0,0725	0,0725	0,0725	0,29	4,031
Papa	kg	29	29	29	29	116	1612,4
Pechuga de pollo	kg	17,4	17,4	17,4	17,4	69,6	967,44
Perejil	kg	0	0,725	0	0,725	1,45	20,155
Poroto	kg	4,35	2,9	4,35	2,9	14,5	201,55
Queso	kg	4,35	3,625	4,35	3,625	15,95	221,705
Sal yodada	kg	0,435	0,5075	0,435	0,5075	1,885	26,2015
Tomate	kg	34,075	41,325	34,075	41,325	150,8	2096,12
Turrón de maní	l	4,35	4,35	4,35	4,35	17,4	241,86
Zanahoria	kg	7,975	8,7	7,975	8,7	33,35	463,565
Zapallo	kg	13,05	8,7	13,05	8,7	43,5	604,65

*\*Adjuntar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

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

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

## 9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	El control de la ejecución del servicio del almuerzo escolar se realizará por el responsable de la institución educativa, con el apoyo del Equipo de Gestión Institucional Educativa (EGIE). La Municipalidad de Filadelfia recibirá un informe de cada responsable de la institución educativa donde conste el control de la cantidad y calidad de los insumos para la elaboración, de acuerdo con la planilla de cálculo de insumos. También deberá verificar la entrega de los productos de limpieza a ser utilizados (detergente, lavandina, jabón de mano o líquido, toallas desechables, entre otros).
9.2. Plan de capacitaciones	Todas las personas que intervengan en las actividades de preparación, manipulación, compra y distribución de alimentos deben contar con la capacitación para Manipuladores de Alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura, emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPBS.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se informará del presente PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR 2024 - 2025 a toda la ciudadanía a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, de la Municipalidad de Filadelfia durante el proceso de elaboración y ejecución del mismo.

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

### a. Modalidad empleada "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)<sup>1</sup>:

#### MECANISMO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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.

#### MECANISMOS DE 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 de forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde se ordenan los productos adecuadamente.

#### MECANISMO DE HIGIENE

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

<sup>1</sup>Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.



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

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

#### **MECANISMO DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 7: 00 hs a 10:30 hs. Se cuentan con 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 previas capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en cada institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales y 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 de menú, en cantidades equivalentes al número de destinatario de cada escuela.

#### **MECANISMO DE DISTRIBUCIÓN**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11: 00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para las ensaladas. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos, desde la higiene del lugar de pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

La empresa proveedora debe proveer todo lo relacionado, para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de proveer los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



Firma del Gobernador o Intendente

Aclaración

Seño de la institución

Lic. Claudelino Rodas  
Intendente

Firma de la Nutricionista

Aclaración: Laura Martínez

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

**Lista de insumos:** se encuentra ordenada alfabéticamente, se toma como referencia los insumos para un estudiante, de las sugerencias de menús que figuran en los Lineamientos.

**Listado de insumo de alimentos**

Insumo	100 g de fracción comestible INCAP	Unidad de medida	Fracción de Comestible INCAP	Factor de Conversión	Peso Bruto (Peso de compra)	Peso Neto (parte comestible)
Aceite	100	ml	1,00	1,00	100,00	100
Ajo	100	g	0,94	1,06	106,38	100
Almidón de maíz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Anís	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Arroz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Arveja en granos	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Azúcar	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Banana	100	g	0,66	1,52	151,52	100
Batata	100	g	0,72	1,39	138,89	100
Barrita de maní	100	g	1	1,00	100,00	100
Berro	100	g	0,6	1,67	166,67	100
Bicarbonato de sodio	100	g	1	1,00	100,00	100
Calabaza	100	g	0,97	1,03	103,09	100
Canela	100	g	1	1,00	100,00	100
Carne vacuna magra *	100	g	0,83	1,20	120,48	100
Carne vacuna magra molida **	100	g	0,83	1,20	120,48	100
Cebolla de cabeza	100	g	0,91	1,10	109,89	100
Cebollita de hoja	100	g	0,90	1,11	111,11	100
Choclo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Clavo de olor	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Crema de leche	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de batata	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de mamón	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Dulce de membrillo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Fideo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Galleta molida	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Harina de maíz	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Harina de trigo	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Hígado	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Huevo	100	g	0,88	1,14	113,64	100
Laurel	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Leche entera	100	ml	1,00	1,00	100,00	100
Lechuga	100	g	0,94	1,06	106,38	100
Lentejas	100	g	1,00	1,00	100,00	100
Locote	100	g	0,82	1,22	121,95	100
Locro	100	g	1	1,00	100,00	100
Mamón	100	g	0,51	1,96	196,08	100
Mandarina	100	g	0,72	1,39	138,89	100
Mandioca	100	g	0,58	1,72	172,41	100
Maní	100	g	1	1,00	100,00	100



Manzana	100	g	0,92	1,09	108,70	100
Margarina	100	g	1	1,00	100,00	100
Melón	100	g	0,6	1,67	166,67	100
Miel de abeja	100	ml	1	1,00	100,00	100
Miel de caña o negra	100	ml	1	1,00	100,00	100
Naranja	100	g	0,73	1,37	136,99	100
Orégano	100	g	1	1,00	100,00	100
Papa	100	g	0,67	1,49	149,25	100
Pechuga de pollo	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Pera	100	g	0,92	1,09	108,70	100
Perejil	100	g	0,95	1,05	105,26	100
Pepino	100	g	0,73	1,37	136,99	100
Pescado sin hueso ni piel	100	g	1	1,00	100,00	100
Piña	100	g	0,52	1,92	192,31	100
Pomelo	100	g	0,56	1,79	178,57	100
Poroto	100	g	1	1,00	100,00	100
Queso	100	g	1	1,00	100,00	100
Repollo	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Remolacha	100	g	0,67	1,49	149,25	100
Sal yodada	100	g	1	1,00	100,00	100
Tomate	100	g	0,98	1,02	102,04	100
Vinagre	100	ml	1	1,00	100,00	100
Zanahoria	100	g	0,8	1,25	125,00	100
Zapallo	100	g	0,53	1,89	188,68	100

INCAP. Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. INCAP. Menchú MT, Méndez H. 2ª Edición, 3ª Reimpresión. 2012. Guatemala: INCAP/OPS.

Ministerio de Salud de la Nación. Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. SARA. Sistema de Análisis y Registro de Alimentos. Versión 1.2.22.

Fracción comestible: es peso inicial del alimento con cascara, hueso o piel / Peso final del alimento (parte comestible del alimento)

\* Carne vacuna magra: se refiere a los cortes de carne sin grasa ni hueso ejemplo: peceto, carnaza negra, carnaza blanca, bola de lomo entre otros

\*\* Carne vacuna molida: se recomienda que la misma sea elaborada por la empresa proveedora de los cortes anteriormente citados

Factor de conversión: peso inicial del alimento en bruto / peso final del alimento neto

Lic. Candelina Rodas  
Intendente







TESÁI HA TEKO  
PORAVE  
Mba'evaka  
Ministerio de  
SALUD PÚBLICA  
Y BIENESTAR SOCIAL



DIRECCIÓN DE  
REGISTROS Y  
CONTROL DE  
PROFESIONES EN SALUD

## DIRECCIÓN DE REGISTROS Y CONTROL DE PROFESIONES EN SALUD CONSTANCIA DE RENOVACIÓN DE REGISTRO PROFESIONAL

Por la presente se deja constancia que

**LAURA VIVIANA MARTINEZ GARCETE**

con **C.I. N° 3.375.611**, se encuentra registrado en la Dirección de Registros y Control de Profesionales en Salud, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

De profesión **NUTRICIONISTA**, Registro Profesional N° 1617

Fecha de inscripción 09/06/2011, estando habilitado legalmente para ejercer la profesión en la República del Paraguay.

El profesional posee el Título de

**LICENCIADO/A EN NUTRICION**

Otorgado por la

**UNIVERSIDAD DEL NORTE**

Especialidad: No posee Especialidad

**Fecha de Renovación**  
06/07/2022  
Validez 5 años

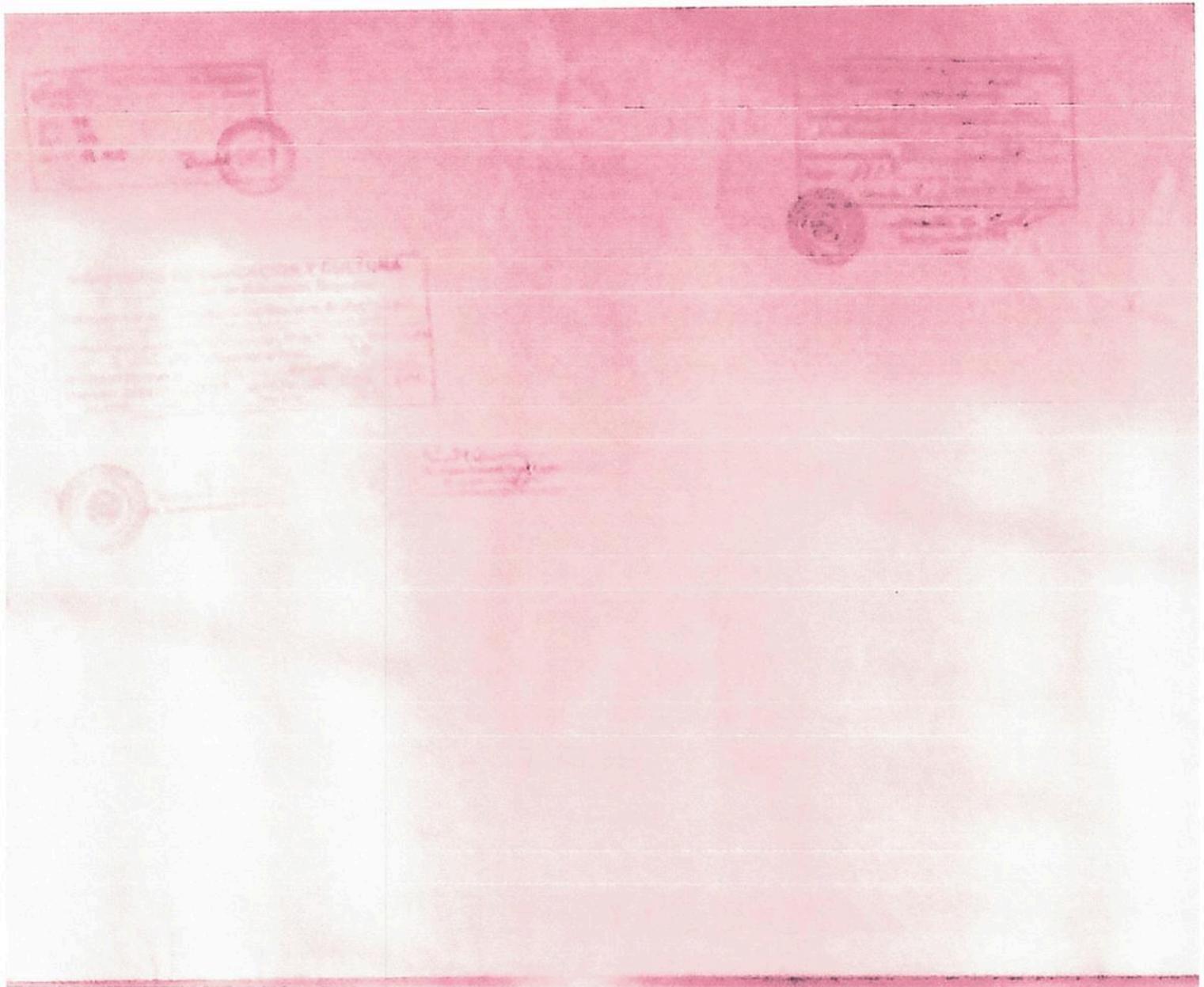
**Fecha de Impresión del documento**  
6/7/2022

Nro. Verificación : 31289



Código de Verificación

Lic. *Claudio Rodas*  
Mandante



2  
Lic. Claudelba Rodas  
Intendente





**MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA**  
**CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN**  
**SECRETARIA GENERAL**



MISIÓN: "Promover actividades integrales eficientes, en busca de un desarrollo sustentable, en lo social, urbanístico y ambiental, para la satisfacción de los ciudadanos mediante la correcta utilización de los recursos disponibles"

**CONTRATO OCASIONAL DE TRABAJO N° 08/2023.**

En la ciudad de Filadelfia, capital del Departamento de Boquerón, a los dos días del mes de enero del año dos mil veinte y tres convienen por una parte, la Municipalidad de Filadelfia, con domicilio en la Calle Boquerón 320-E (Filadelfia), representada por el Señor **CLAUDELINO RODAS NUÑEZ**, en su carácter de Intendente del Municipio de Filadelfia, denominada en adelante "El Empleador" y/o "La Municipalidad" y/o "la Administración", indistintamente y, por la otra, la **LAURA VIVIANA MARTINEZ GARCETE CON C.I N° 3.375.611**, en adelante denominada "La Contratada", convienen en celebrar el presente contrato ocasional de trabajo, regido por las siguientes cláusulas:-

**PRIMERA: OBJETO** Este contrato se formaliza de conformidad a lo establecido en el artículo 5 de la Ley de la Función Pública que expresamente dispone: "*Es personal contratado la persona que en virtud de un contrato y por tiempo determinado ejecuta una obra o presta servicio al Estado. Sus relaciones jurídicas se regirán por el Código Civil, el contrato respectivo, y las demás normas que regulen la materia. Las cuestiones litigiosas que se susciten entre las partes serán de competencia del fuero civil*".-

Se resuelve contratar los Servicios de la Señora mencionada más arriba, acepta y se compromete a prestar sus servicios en forma personal y de acuerdo a las necesidades del giro operativo de la Administración, en el lugar que fuere necesario para el mejor desempeño de este contrato. En virtud a este instrumento es contratada a fin de prestar Servicios como **Nutricionista en la que se le designa a la firma para el proyecto del almuerzo escolar del Municipio de Filadelfia.**

La Contratada se compromete a ejecutar todos los actos que sean indispensables para cumplir los servicios contratados de acuerdo a su idoneidad profesional, disposiciones técnicas, administrativas y legales, así como presentar informes por escrito relativos a los servicios que le fueren solicitados.-

**SEGUNDA: COMPROMISO**

La Contratada asume el fiel compromiso de prestar sus servicios con diligencia, esmero, fidelidad, responsabilidad, reserva y capacidad en la forma, tiempo y lugar convenido, así como cumplir de buena fe los mandatos recibidos de la Administración.

**TERCERA: REMUNERACIÓN**

Se conviene como remuneración la suma de **Gs. (700.000)**, (**GUARANIES SETECIENTOS MIL**), Por servicios prestados.

**CUARTA: RESPONSABILIDAD**

La Contratada, será responsable de ejecutar este contrato de acuerdo con la naturaleza del mismo y dentro de los límites otorgados por la **MUNICIPALIDAD**, ajustándose a las instrucciones y mandatos recibidos, siendo responsable en consecuencia de la inexecución total o parcial de las mismas. Asimismo la Contratada se hace responsable legalmente de todos los datos y documentos a que tenga acceso, reservándose la **MUNICIPALIDAD** el derecho exclusivo para su divulgación, producción y derechos en forma exclusiva. La Contratada debe guardar estricta reserva, confidencialidad y secreto profesional de todos los asuntos administrativos y documentos de los cuales haya tenido acceso o conocimiento. Esta obligación rige aún después del vencimiento del contrato, autorizando su incumplimiento a la **MUNICIPALIDAD** a iniciar las acciones legales que correspondan.-

  
Lic. Claudelino Rodas Nuñez  
Intendente



**MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA**  
**CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN**  
**SECRETARIA GENERAL**



**MISIÓN:** "Promover actividades integrales eficientes, en busca de un desarrollo sustentable, en lo social, urbanístico y ambiental, para la satisfacción de los ciudadanos mediante la correcta utilización de los recursos disponibles"

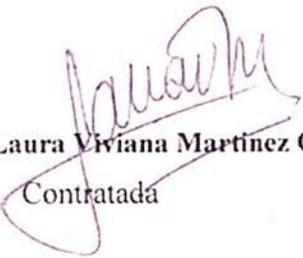
***QUINTA: JURISDICCIÓN COMPETENTE***

Este contrato se rige por la legislación civil. Las partes aceptan la jurisdicción del Juzgado de Primera Instancia en lo Civil de turno, de la ciudad de Filadelfia, con exclusión de cualquier otra, en caso de suscitarse dudas o discrepancias en cuanto a la interpretación o aplicación de los términos de éste Contrato.-

***SEXTA DOMICILIO ESPECIAL***

Para todos los efectos legales, las partes fijan domicilios especiales en los lugares arriba indicados, donde serán válidas todas las notificaciones o comunicaciones efectuadas.-

Previa lectura y ratificación del contenido del presente contrato, y en prueba de conformidad y aceptación, firman las partes en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la ciudad de Filadelfia, en la fecha ut-supra indicada.-

  
**Laura Viviana Martínez Garcete**  
Contratada

  
**Claudelino Rodas**  
Intendente Municipal

## Informe Técnico

Ref.: Almuerzo Escolar

Municipalidad de Filadelfia

Febrero, 2023

---

Luego de realizar consultas e indagar sobre las condiciones dadas para la provisión de alimentos correspondientes al Almuerzo Escolar en el Distrito de Filadelfia, el cual debe ser cubierto por la Municipalidad del distrito se concluye cuanto sigue:

1. Provisión de ensaladas de vegetales crudos y carne de pollo:

Las condiciones locales de infraestructura no permiten aún proveer de insumos para ensaladas que se listan en el recetario. El volumen a almacenar para el período de tiempo es alto y no se cuenta con energía eléctrica continua y equipos de refrigeración de gran capacidad.

2. Las entregas semanales:

Actualmente no son una alternativa ya que las distancias son bastante amplias, lo que encarece el costo del transporte cuando los intervalos de entrega son de corto tiempo. Así también la cultura de la mayoría de la población beneficiada (indígena) no incluye en su menú diario ensaladas de vegetales crudos por lo cual todavía se debe trabajar un componente de educación nutricional para incorporar paulatinamente estas preparaciones.

3. La capacidad de producción a nivel local:

Es mínima y no existen familias registradas en el RENAF por lo cual las compras a nivel local de agricultura familiar para entrega diaria se dificultan.

Lic. Claudio Hinojosa  
Intendente



  
Lic. Laura Martínez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 161

Lic. Laura V. Martínez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 1617



# MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA

CAPITAL DEL DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN



## INTENDENCIA

*MISIÓN: "Promover actividades integrales eficientes, en busca de un desarrollo sustentable, en lo social, urbanístico y ambiental, para la satisfacción de los ciudadanos mediante la correcta utilización de los recursos disponibles"*

Filadelfia, 26 de octubre de 2023

NRMF N° 124/2023.-

Señor

**Roberto Gayoso Mendoza**

**Dirección General de Bienestar Estudiantil**

**Ministerio de Educación y Cultura**

**Presente**

Me dirijo a Usted a fin de manifestar que desde la Municipalidad de Filadelfia tomamos el compromiso de buscar o gestionar recursos económicos para poder complementar el programa de alimentación del segundo semestre del 2025, en vista a que el presupuesto FONACIDE actual, solo nos permite cubrir todo el año 2024 y hasta junio del 2025. También, en el caso de que ya contemos con mayores recursos de FONACIDE para inicios del 2025, estaríamos anticipadamente trabajando por el nuevo proyecto 2025 segundo semestre y 2026.

Sin otro particular y aguardando una respuesta favorable a nuestro proyecto, aprovecho la ocasión para saludarle muy atentamente.

  
**Lic. Claudelino Rodas**  
**Intendente**

*VISIÓN: "Ser una Institución modelo, con ciudadanos orgullosos de ella, promotora del desarrollo humano sostenible, con transparencia en gestión y administración de los recursos municipales"*

Calle Boquerón 320 - E esq. Gondra - Código Postal 160401, C.d.C. N° 870 - Teléfono: 595 491 - 433 574/5/ 6.  
Email: [intendente@filadelfia.gov.py](mailto:intendente@filadelfia.gov.py) - Ciudad de Filadelfia, Boquerón, Paraguay.