

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

Asunción, 31 de octubre de 2023.

Nota DGBE N° 117/2023

Señor

Claudelino Rodas, Intendente

Municipalidad de Filadelfia

Departamento de Boquerón

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Filadelfia, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 293.362 de fecha 26 de octubre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 25/2023*, por el cual se *autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

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

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

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

MEMORÁNDUM DAE N° 166/2023



: Robert Gayoso, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Fecha : 31 de octubre de 2023

Referencia : Responder Expediente Xilema N° 293.362/2023 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 79/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 25/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE FILADELFIA DEL DEPARTAMENTO BOQUERÓN**, según expediente de referencia de fecha 26 de octubre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	293.362/23
Recibido por:	Jair
Fecha:	31/10/23
Hora:	13:10

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py


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

MEMORÁNDUM DGPAE N°79/2023

A

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



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

FECHA : 31 de octubre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°293.362 de fecha 26 de octubre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico N°25/2023, por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Municipalidad de Filadelfia a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°	293.362
Recibido por	EMC
Fecha	31-10-23 Hora: 10:50

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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.

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°25/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 293.362
de fecha 26 de octubre de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Claudelino Rodas**, Intendente de la Municipalidad de Filadelfia del departamento de Boquerón, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 04 de octubre de 2023, la Municipalidad de Filadelfia presentó proyecto de almuerzo escolar para ejercicio fiscal 2023-2024, con mesa de entrada expediente Xilema N° 269.575, el cual queda sin efecto.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1. Identificación			
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar			
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas			
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4. Requerimiento nutricional			
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etéreo	✓	
5. Composición del menú			
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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.

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

5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad de Filadelfia presenta rota en la cual toma el compromiso de gestionar recursos para complementar la provisión para el segundo semestre del año 2025.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 15 (quince); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14 y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por Resolución MEC N°965 del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Cassandra Becker



Revisado por: Melissa Desvars



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.

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
2	145	2024	185	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	93		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento, se remitirá al órgano de control correspondiente.



Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker

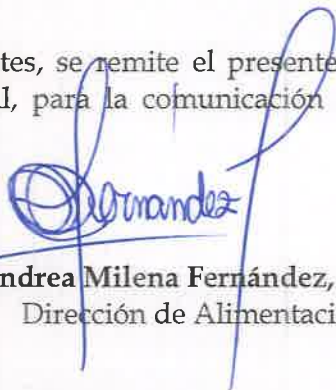
Registro Profesional N°: 1.473

Fecha: martes, 31 de octubre de 2023



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 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.

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

Correo: dpto.gpae@me.gov.py





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

MIMNº 122/2023.-

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTEL
EXP. N° 293362
FECHA: 26/10/2023
RECIBIDO : ARZACIA OLMED

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. Nº 870 - Teléfono: 595 491 - 433 574/5/6.
Email: intendente@filadelfia.gov.py - Ciudad de Filadelfia, Boquerón, Paraguay.



Folio 1/15



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 - Ciudad de Filadelfia, Boquerón, Paraguay.



Folio 2/15

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 periodo 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 Rodríguez
Intendente




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

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



Folio 3/15



PARAGUAI
TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA
MOTENONDEHA

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTEL
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*: 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	
Nº de Registro Profesional*: 1617	N° de celular*: 0983 758233
Dirección de correo electrónico*: lmartingarcetem@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
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.

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



Folio 4/15

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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA											CANTIDAD DE ESTUDIANTES																		Fuente de financiación																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Nº	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida		Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica						Educación Media						Educación Inclusiva																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
											Maternal	Pre Jardín	Jardín	Pre escolar	1º ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Bachillerato Científico	Bachillerato Técnico	Formación profesional Media	Formación profesional vocacional																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
																						H	M	H	M	H				M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	1602061	13915	ESC BAS N° 7300 YVOPEY	Oficial	SI	NO	A DEFINIR	R	U	Comunidad indígena Yvopey	-				0	0	1	11	21	22	23	1	7																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											

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

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



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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	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 y 3					
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
Ensalada	-	-	-	-	-
Postre	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	Banana

SEMANA 2 y 4					
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
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	300 gramos	100g picadito + 160g puré	300 gramos
Ensalada	-	-	-	-	-
Postre	Banana	Banana	Naranja	Turrón de maní	Banana



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@educ.gov.py



Folio 6/15

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

7. Recetario

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: 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.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	- 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	- Sellar el pollo con ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	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	
	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



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

Caldo de poroto con fideo Rendimiento:1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el 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.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de carne con papa Rendimiento:1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134g 42g 59g 16g 18g 8 g 5 ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - 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. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con pollo Rendimiento:1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)



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@med.gov.py



Folio 8/15

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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla 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 y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa +	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n c/n	Salsa de pollo: <ul style="list-style-type: none"> - 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: <ul style="list-style-type: none"> - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.



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@educ.mec.gov.py



Folio 9/15

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

120 g fideo				- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto	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	20g	20g	- Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
Rendimiento: 1 porción	Queso	15g	15g	- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.
	Paraguay			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
	Cebolla	15g	14g	
Energía: 317 kcal	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Nivel inicial 200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar 300 gramos				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas	Picadito de pollo			Picadito de pollo:
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	- 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Energía: 285 kcal	Cebolla	15 g	14 g	- 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.
	Locote	10 g	8 g	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Perejil	5g	5g	Puré de papas
	Aceite	3 ml	3 ml	- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Puré de papas			
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina Sal	5 g	5 g	
	yodada Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



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@educacion.gov.py



Folio 10/15

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

Guiso de fideo con carne	Tomate	70g	69g	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Carne vacuna magra	60g	50g	
Rendimiento:	Fideo	45g	45g	
1 porción	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
Energía:	Aceite	5ml	5ml	
316 kcal	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Peso por porción:	Laurel	0,2g	0,2g	
Nivel inicial	Agua potable	c/n	c/n	
200 gramos				
Edad escolar				
300 gramos				

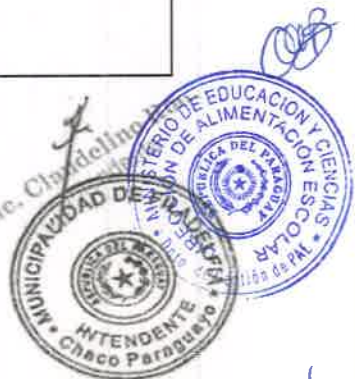
Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:	NO APLICA			
Peso por porción:				

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



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/ Huanaká. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Folio 11/15

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
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30g	30g	- Servir el turrón.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Bananas	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30g	30g	- Servir el turrón.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 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.

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

Lic. Gladelino Rodríguez

Intendente

MUNICIPALIDAD DE FILADELPHIA

CHACO PARAGUAY

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

De Gestión de PA

Folio 12/15

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					
N° 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 maíz	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

Adjunto 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.

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



Folio 13/15

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)¹:

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.

¹Es 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.

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



Folio 14/15

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]
Aclaración

Lic. Claudelino Rodas
Intendente

[Firma]
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.

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



Folio 15/15