

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

Asunción, 05 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 873/2023

Señor  
**Humberto Alcides Maidana González**, Intendente  
Municipalidad de 3 de Mayo  
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de 3 de Mayo, sobre el "**Proyecto de Almuerzo Escolar**" con Expediente Xilema N° 239.671 de fecha 01 de septiembre 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° 463/2023** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



**Hugo Rene Tintel**, Director General  
Dirección General de Bienestar Estudiantil  
Ministerio de Educación y Ciencias

**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.

### MEMORÁNDUM DAE N°861/2023



**: Hugo Tintel Romero, Director General**  
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : 05 de setiembre de 2023

Referencia : Responder Expediente Xilema N°239.671/2023 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°667/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°463/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, y presentado por la **MUNICIPALIDAD DE 3 DE MAYO**, de fecha 01 de setiembre del 2023; para los fines pertinentes.

Atentamente. -



Elaborado por: Karina Garay *Karina Garay*

Revisado por: Andrea Milena Fernández *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  
Dirección General de Bienestar Estudiantil  
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif. Beckelman, 6to. Piso)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy



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° 667/2023

A : Andrea Milena Fernández, Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

DE Robert Gayoso, Jefe  
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA: 04 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 239.671 de fecha 01 de setiembre de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico DGPAE N° 463/2023, que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la Municipalidad de 3 de Mayo según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	—
Recibido por:	Karina Garay
Fecha:	05/09/2023 Hora: 08:00

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Claudia Benítez

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.

**DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 463/2023**

**Referencia:** Expediente Xilema N° 239.671 de fecha 01 de setiembre de 2023.

**1. Antecedentes**

El Sr. Humberto Alcides Maidana González, Intendente de la Municipalidad de 3 de mayo del departamento de Caazapá, 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.

**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
<b>1. Identificación</b>			
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>			
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	✓	
<b>3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas</b>			
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
<b>4. Requerimiento nutricional</b>			
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etéreo	✓	
<b>5. Composición del menú</b>			
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
<b>6. Menú cíclico</b>			
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Claudia Benítez

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



1/3

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

<b>7. Recetario de menú cíclico</b>			
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
<b>8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar</b>			
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
<b>9. Control de calidad</b>			
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
<b>10. Modalidad del servicio</b>			
<b>Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>
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		
<b>Alimentos preparados en las escuelas</b>		<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>
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 presenta nota con el compromiso de ampliar los días de provisión de acuerdo con su disponibilidad presupuestaria.			

### 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 20 (veinte); 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.

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	
3	578	2023	15	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	42		

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Claudia Benítez

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.

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 emitidos 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. Melissa Desvars  
Registro Profesional N°: 1.936  
Fecha: lunes, 04 de setiembre de 2023



Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe  
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: Melissa Desvars 

Revisado por: Claudia Benítez 

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. (Edif. Beckelman, 6to Piso)  
Tel: (595.21) 493-852

www.mec.gov.py

 MEC Digital

 @MECpy

3/3





MUNICIPALIDAD DE 3 DE MAYO  
CAAZAPA - PARAGUAY  
Correo: [muni3demayo-cpa@bolmail.com](mailto:muni3demayo-cpa@bolmail.com)  
TELEFONO: 0547 250221

3 DE MAYO, 31 de agosto de 2023

Señores:  
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**  
**Ministerio de Educación y Ciencias**  
**Presente**

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de 3 de mayo, a objeto de remitir las modificaciones solicitadas en la Nota DGBE N° 622-2023 Expediente Xilema N° 135.581 para la implementación del **Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP en Instituciones Educativas de gestión oficial, con el fondo FONACIDE periodo 2023**, en base a la variación de la cantidad de alumnos conforme RUE vigente.

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.-



Prof. Humberto Alcides Maidana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo

0000001





MUNICIPALIDAD DE 3 DE MAYO

CAAZAPA – PARAGUAY

Correo: [muni3demayo-czpa@hotmail.com](mailto:muni3demayo-czpa@hotmail.com)  
TELEFONO: 0547 250221

## CARTA DE COMPROMISO

3 de Mayo, 11 de abril de 2023.-


En nombre y representación de la Municipalidad de 3 de mayo tengo el agrado de dirigirme a Usted para elevar cordiales saludos y manifestar cuanto sigue:

Que teniendo en cuenta el Proyecto de Alimentación Escolar y la limitación presupuestaria para realizar la provisión del servicio a todas las escuelas del Distrito y durante toda el año lectivo.-

Por la presente nos comprometemos como Intendencia Municipal, a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión de almuerzo escolar a más Instituciones beneficiarias durante más días, de conformidad a las normativas vigentes y de la misma manera a realizar la ampliación hasta el 20% del Contrato conforme disponibilidad presupuestaria.-

Por otro lado, es importante señalar que la Municipalidad tiene contemplado iniciar en forma inmediata una vez obtenido la Autorización del MEC y los procesos de contratación; la provisión del almuerzo está previsto iniciar a partir de la 1ra quincena de Mayo hasta el mes de julio; debido a que la Gobernación de Caazapá estará provveyendo a las mismas instituciones en los meses de agosto, setiembre, octubre y noviembre; a fin de garantizar que los alumnos reciban este servicio en forma continua durante el año lectivo 2023.



  
Humberto Alcides González Maidana  
Intendente Municipal



00000002



**TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA**  
Morenondécha  
Ministerio de  
**EDUCACIÓN Y CIENCIAS**

■ **TETĀ REKUÁI**  
■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay  
de la gente

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

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

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



Humberto Maidana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Czpa.

<b>1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad</b>	
<b>Departamento*:</b> CAAZAPA	<b>Distrito*:</b> 3 DE MAYO
<b>Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:</b> 15 de mayo y 15 de agosto - Ciudad de 3 de Mayo	<b>N° de Tel*:</b> 0547 - 250 221
<b>Nombre del Gobernador/ Intendente*:</b> Humberto Alcides Maidana González	
<b>N° de celular:</b> 0971-807113	<b>N° de celular:</b> 0971-807113
<b>Dirección de correo electrónico*:</b> muni3demayo-czpa@hotmail.com	
<b>Nombre del/la nutricionista*:</b> María Verónica Avalos Dimitropulos	
<b>N° de Registro Profesional*:</b> 3200	<b>N° de celular:</b> 0994-550818
<b>Dirección de correo electrónico*:</b> veroavalosdimitropulos@gmail.com	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>	
<b>Cantidad de instituciones seleccionadas*:</b> 3	
<b>Cantidad de estudiantes beneficiados*:</b> 578 escolares	
<b>Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:</b> 15 días para el 2023 y 42 días para el 2024	
<b>Fecha estimada de inicio de la provisión*:</b> Octubre 2023 – Febrero 2024	
<b>Fecha estimada de finalización de la provisión*:</b> Noviembre 2023 – Mayo 2024	
<b>Presupuesto estimado para el servicio*:</b> Gs. 118.779.000 para el 2023 y Gs. 332.581.200 para el 2024.-	
<b>Precio referencial por plato*:</b> Gs. 13.700	
<b>% de la agricultura familiar a implementar*:</b> 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

\*Son campos obligatorios

**Observación:** la provisión de almuerzo escolar a las Instituciones que figuran en el presente proyecto, serán realizadas, una vez que culmine la provisión realizada por la Gobernación de Caazapá; tal y como se ha hecho en el período 2022.-

**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 la persona y la sociedad.

**Ministerio de Educación y Ciencias**  
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



00000003







**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			
	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución de menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

**6. Menú Cíclico**

Lic. María Virginia Anselmi  
Nutricionista  
Res. Prof. N° 3200

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

SEMANA 2 y SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo
<b>Porción para EDI</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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital

@MEC

0000005





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

Porción para Nivel Inicial	70 gramos Ficadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Folenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Ficadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Folenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio					
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Du ce de membrillo/batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta Citrica	Fruta de estación (Banana)	Turrón de mani

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.



Humberto Maidana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Cpa.

Lic. María Virginia Rosales P.  
Notaria Pública  
Rep. P. N.º 3290

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital

@MEC




0000006



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

**7. Recetario del menú cíclico**  
**PLATOS PRINCIPALES**

Ex: María Virginia Rosales  
Nutricionista  
Reg. Prof. N.º 3200

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
<b>Soyo</b>  <b>Rendimiento: 1</b> porción  <b>Energía:</b> 297 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 240 gramos  <b>Edad escolar:</b> 350 gramos	Carne vacuna	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.  Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.  Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.  Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.  Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.  Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.	
	maçra				
	Zapallo	60 g	32 g		
	Tomate	30 g	29 g		
	Arroz	20 g	20 g		
	Zanahoria	20 g	16 g		
	Queso	15 g	15 g		
	Paraguay				
	Cebolla	10 g	9 g		
	Locote	10 g	8 g		
	Aceite	5 ml	5 ml		
	Orégano	0,5 g	0,5 g		
Ajo	0,5 g	0,5 g			
Sal yodada	0,5 g	0,5 g			
Agua potable	c/n	c/n			
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
<b>Polenta con salsa de pollo</b>  <b>Rendimiento: 1</b> porción  <b>Energía:</b> 307 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta  <b>Edad escolar:</b> 100g salsa + 250g polenta	<b>Salsa de pollo</b>			  <b>Salsa de pollo</b>  Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.  Lavar, pelar y cortar las verduras.  Sellar el pollo con el ajo y aceite.  Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.  Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.	
	Tomate	70 g	69 g		
	Pechuga de pollo	60 g	52 g		
	Cebolla	10 g	9 g		
	Locote	10 g	8 g		
	Aceite	3 ml	3 ml		
	Ajo	0,5 g	0,5 g		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
	Laurel	0,2 g	0,2 g		
	Agua potable	c/n	c/n		
	<b>Polenta</b>				
	Agua potable	200 ml	200 ml		
Harina de	40 g	40 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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion\\_escolar@mec.gov.py](mailto: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.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	maíz			forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<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 Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.  <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo molido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay			
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Ajo	0,5 g	0,5 g		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Estofado de pollo con papa</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 257 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200g	134 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Pechuga de pollo	60g	52g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Sal yodada	0,5g	0,5g		
Agua potable	c/n	c/n		



Humberto Maldana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Cpsa

Cic. María Virginia Rosales D.  
Nutricionista  
Rec. Prof. N° 32.00

**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 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Guiso de arroz con carne</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 340 kcal</b>  <b>Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos</b> <b>Edad escolar: 300 gramos</b>	Carne magra	60g	52g	Limpia la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.  Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Picadito de pollo con puré de papas</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 285 kcal</b>  <b>Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré</b> <b>Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré</b>	<b>Picadito de pollo</b>			<b>Picadito de pollo:</b> Limpia 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 blandas.  Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambia de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.  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	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	<b>Puré de papas</b>			
	Papa	200 g	134 g	
	Papa	50 ml	50 ml	
Leche fluida	5 g	5 g		
Margarina	0,5 g	0,5 g		



Humberto Maldana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Cruz

Lic. María Virginia Amador D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N.º 3200

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital


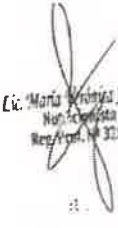
@MEC



00000009



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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 356 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Sal yodada	c/n	c/n	<b>Salsa de carne</b> Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.    Lic. María Virginia Ruiz No. 100000000 Reg. N.º 14320
	Agua potable			
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	<b>Polenta</b>			
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
Cebolla	15 g	14 g		
Queso Paraguay	10 g	10 g		
Aceite	2 ml	2 ml		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
<b>Menú 8</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Caldo de poroto con arroz</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 266 kcal	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Arroz	15 g	15 g	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckerman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto: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.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos</p>	<p>Aceite Ajo Sal yodada Agua potable</p>	<p>5 ml 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p>5 ml 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p><u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p>
<p><b>Tallarín con salsa de carne</b> Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo</p>	<p><b>Salsa de carne</b> Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable <b>Fideo</b> Fideo tallarín Sal yodada Agua potable</p>	<p>70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n</p>	<p>69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n</p>	<p><b>Salsa de carne:</b> Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja</p> <p><b>Fideo</b> Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.</p>
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Guiso de arroz con pollo</b> Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción:</p>	<p>Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable</p>	<p>70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n</p>	<p>69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n</p>	<p>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. 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>



Dr. María Virginia Anzorín  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto: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.

Nivel inicial: 200 gramos					
Edad escolar: 300 gramos					
Adolescentes: 380 gramos					

**ENSALADAS**

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 37 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 46 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 50 g				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MEC

0000012





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

Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 38 kcal</b>  <b>Peso por porción: 55 g</b>	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.  Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 46 kcal</b>  <b>Peso por porción: 50 g</b>	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.  Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.  Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.  <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 37 kcal</b>  <b>Peso por porción: 50g</b>	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.  Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.  <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía:</b>	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.  Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.  Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	



Humberto Maidana G.  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Capta.

Cic. María Victoria Anzor D.  
Notaria Pública  
Res. N.º 1.300

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

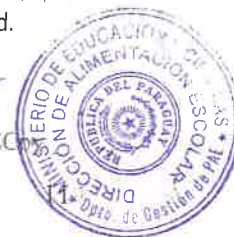
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital



@MEC

0000013





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

46 kcal  Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	yodada y aceite. Servir.  <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 8</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 38 kcal</b>  Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.   
<b>Menú 9</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 37 kcal</b>  Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.  <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 10</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 46 kcal</b>  Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.  <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

#### POSTRES

**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.

#### Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto: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.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta de estación</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta de estación</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta Cítrica</b> <b>Mandarina</b>	1 Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Turrón de maní</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía:</b> 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta de estación</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Dulce de membrillo/ batata</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía:</b> 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta de estación</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción	2 bananas	220 g	140 g	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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MEC

0000015





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

Energía: 126 kcal				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica Mandarina	1 Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 gr	30 gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.



Humberto Staudera  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Cebs

### 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparados en las escuelas.

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	23,12	20,808	23,12	20,808	87,856	263,568
Ajo	kg	1,445	1,445	1,445	1,445	5,78	17,34
Almidón de maíz	kg	2,89	0	2,89	0	5,78	17,34
Arroz	kg	37,57	34,68	37,57	34,68	144,5	433,5
Arveja en granos	kg	2,89	0	2,89	0	5,78	17,34
Azúcar	kg	5,78	0	5,78	0	11,56	34,68
Banana	kg	254,32	190,74	127,16	190,74	761,8	2168,85
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	17,34	17,34	17,34	17,34	69,36	208,08
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,1156	0	0,1156	0	0,2312	0,6936
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	69,36	69,36	69,36	69,36	277,44	832,32
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	52,02	60,69	52,02	60,69	225,42	676,26

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MEC

0000016





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

Cebollita de hoja	kg	2,89	2,89	2,89	2,89	11,56	34,68
Choclo	kg	5,78	0	5,78	0	11,56	34,68
Clavo de olor	kg	0	0,1156	C	0,1156	0,2312	0,6936
Cebollita de hoja	kg	0	0	C	0	0	0
Choclo	kg	0	0	C	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	17,34	C	17,34	34,68	104,04
Dulce de membrillo	kg	17,34	17,34	17,34	17,34	69,36	208,08
Fideo	kg	8,67	23,12	8,67	23,12	63,58	190,74
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	23,12	23,12	23,12	23,12	92,48	277,44
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	28,9	0	28,9	57,8	173,4
Laurel	kg	0,2312	0,4624	0,2312	0,4624	1,3872	4,1616
Leche entera	l	69,36	28,9	69,36	28,9	196,52	589,56
Lechuga	kg	0	17,34	0	17,34	34,68	104,04
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	28,9	28,9	28,9	28,9	115,6	346,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	92,48	92,48	92,48	92,48	369,92	1109,76
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	2,89	0	2,89	5,78	17,34
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0,289	0	0,289	0	0,578	1,734
Papa	kg	115,6	115,6	115,6	115,6	462,4	1387,2
Pechuga de pollo	kg	69,36	69,36	69,36	69,36	277,44	832,32
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	2,89	0	2,89	5,78	17,34
Pepino	kg	23,12	23,12	23,12	23,12	92,48	277,44
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	17,34	17,34	17,34	17,34	69,36	208,08
Queso	kg	23,12	26,01	23,12	26,01	98,26	294,78
Repollo	kg	34,68	17,34	34,68	17,34	104,04	312,12
Remolacha	kg	46,24	40,46	46,24	40,46	173,4	520,2
Sal yodada	kg	3,179	3,757	3,179	3,757	13,872	41,616
Tomate	kg	187,85	205,19	187,85	205,19	786,08	2358,24
Zanahoria	kg	63,58	80,92	63,58	80,92	289	867
Zapallo/calabaza	kg	69,36	34,68	69,36	34,68	208,08	624,24

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy



00000017



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

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

## 9. Control de calidad y participación social

Descripción	
<b>9.1. Plan de Monitoreo</b>	<p>- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución.</p> <p>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.</p> <p>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>- La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.</p> <p><b>Evaluación</b> La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal.-</p>
<b>9.2. Plan de capacitaciones</b>	<p>Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos.</p> <p>La Nutricionista de la empresa Adjudicada realizará las capacitaciones correspondientes a las Cocineras y el plantel de personal, encargados de la ejecución del proyecto.-</p>
<b>9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad</b>	<p>La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.</p>

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionados ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

### 10.1 Recepción:

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

### 10.2 Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Humberto Maldana  
Intendente Municipal  
3 de Mayo - Cgpe.

Élc. María Virginia Revú  
Nutricionista  
Res. Prot. N° 3200

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital



0000018



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

semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

### 10.3 Higiene.

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

### 10.4 Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de las Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

*Esc. María Virginia Ruíz*  
Nº 3200

*Humberto Maldona G.*  
Intendente Municipal

### 10.5 Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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

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

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

**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.

### Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 13  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital

0000019





**TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA**  
Motttondecha  
Ministerio de  
**EDUCACIÓN y CIENCIAS**

■ **TETĀ REKUĀI**  
■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay  
de la gente

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

almacenamiento de los alimentos.



Firma del Intendente  
Humberto Alcides Maidana González  
Sello de la institución

Lic. María Verónica Avalos  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200

Firma de la Nutricionista  
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

**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.

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Huma ta  
Edificio Beckel-man, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital

@MEC



2020