

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

Asunción, 12 de junio de 2024.

**Nota DGBE N° 266/2024**

Señor

*Amado Díaz Verón, Intendente*

Municipalidad de Caazapá

Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Caazapá, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 188.625 de fecha 04 de junio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 18/2024, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

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

**MARANDU DAE PPY 348/2024**



**MÁVAPE GUARÃ**

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

**MÁVAGUI**

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

**ARANGE**

**: 12 de junio de 2024**

**MBA'ÉGUIPA**

**: Responder Exp. Xilema N° 188.625 PROYECTO DE  
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE  
CAAZAPÁ.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 242/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°18/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE CAAZAPÁ**, según expediente de referencia de fecha 04 de junio de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	
MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	188.625
Recibido por:	José AR
Fecha:	12/06/24 Hora: 11:39

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Andrea Milena Fernández

**Visión:** Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.  
Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°374 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman,  
6to piso)

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



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

**MARANDU DGPAE PPY 242 /2024**

**MÁVAPE GUARÃ** : Andrea Milena Fernández, Directora

Dirección de Alimentación Escolar

**MÁVAGUI** : Melissa Desvars, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**ARANGE** : 12 de junio del año 2024.

**MBA'ÉGUIPA** : Expediente Xilema N°188625 de fecha 04 de junio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°18/2024**, que autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Caazapá, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°	188625
Recibido por	Melissa D
Fecha	12/06/24
Hora	10:55

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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

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



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

**DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°18 /2024**

**Referencia:** Expediente Xilema N° 188625  
de fecha 04 de junio de 2024.

**1. Antecedentes**

El Sr. Amado Díaz Verón, Intendente de la Municipalidad de Caazapá 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 que 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		

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, (6to

Piso Ed f.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



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

3.1	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	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple

Elaborado por: Noelia Romero

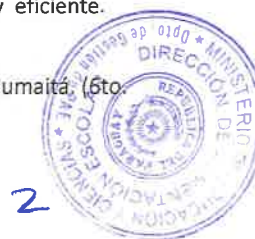
Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, (6to.

Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





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

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 se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria.			

### 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 21 (Veintiuno)**, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

Elaborado por: **Noelia Romero** 

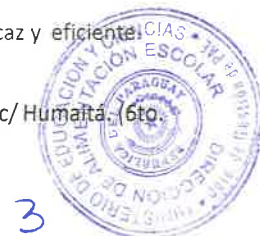
Revisado por: **Melissa Desvars** 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, 6to.

Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



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

**Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar**

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
24	622	2024	60	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.

  
**Mag. Noelia Romero**

Registro Profesional N°: 1084

Fecha: Miércoles, 12 de junio de 2024

  
**Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.



  
**Lic. Andrea Milena Fernández, Directora**  
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

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

Piso Ed f.Beckelman)

Correo: dpao gpae@mec.gov.py



## MUNICIPALIDAD DE CAAZAPA

Pdte. Hayes e/ Miguel Pangrazio y Silvio Chamorro Vera

Tel. 0542-232201

municipalidaddecaazapa@hotmail.com

### CARTA DE COMPROMISO

Caazapá, 07 de junio de 2024.

En nombre y representación de la Municipalidad de Caazapá 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 la totalidad del año escolar.

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



J.C. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapá

Folio 1/21







## MUNICIPALIDAD DE CAZAPA

Pdte. Hayes e/ Miguel Pangrazio y Silvio Chamorro Vera

Tel. 0542-232201

municipalidaddecaazapa@hotmail.com

Caazapa, 03 de junio de 2024.-

Señor:

**Robert Darío Gayoso Mendoza**, Director General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Caazapa, a objeto de ajustes NOTA DGBE N° 178-2024 para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR con recursos del TESORO, conforme proyecto que se adjunta.

Cabe señalar que ninguna de las Escuelas del Proyecto de la Municipalidad se encuentra dentro del Proyecto de la Gobernación de Caazapa.

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

  
  
LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

<b>1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad</b>	
<b>Departamento*:</b> Caazapá	<b>Distrito*:</b> Caazapá
<b>Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:</b> Coronel Bogado c/ Presidente Hayes - Caazapá	
<b>Nombre del Gobernador/ Intendente*:</b> Amado Díaz Verón	
<b>N° de teléfono de línea baja*:</b>	
<b>Dirección de correo electrónico*:</b> municipalidaddecaazapa@hotmail.com	
<b>Nombre del/la nutricionista*:</b> María Verónica Avalos Dimitropulos	
<b>N° de Registro Profesional*:</b> 3200	
<b>Dirección de correo electrónico*:</b> veroavalosdimitropulos@gmail.com	<b>Dirección de correo electrónico*:</b> veroavalosdimitropulos@gmail.com
<b>Nombre del Gobernador/ Intendente*:</b> Amado Díaz Verón	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>	
<b>Cantidad de instituciones seleccionadas*:</b> 24	
<b>Cantidad de estudiantes beneficiados*:</b> 622 escolares 2024	
<b>Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:</b> 60 días para el 2.024	
<b>Fecha estimada de inicio de la provisión*:</b> Julio 2.024	
<b>Fecha estimada de finalización de la provisión*:</b> Octubre 2024	
<b>Presupuesto estimado para el servicio*:</b> Gs. 503.820.000 para el 2.024.	
<b>Precio referencial por plato*:</b> Gs. 13.500	
<b>% de la agricultura familiar a implementar*:</b> 10% <i>Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%</i>	

\*Son campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapá

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

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



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

### 3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA										CANTIDAD DE ESTUDIANTES																				Fuente de financiación
	Código de establecimiento	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								Educa-			
										Mater- nal	Pre Jar- dín	Jardín	Pre- escolar	1º ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Bachille- rato Cienti- fico	Bachille- rato Técnico	Forma- ción profesio- nal Media	Forma- ción profesio- nal vocacio- nal	ción Inclusiva										
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M								
1	601064	4249	ESC. BAS. 15119 (6804) DON ESQUIVEL RIVAS	Oficial	NO	Keray Huguai	R						1	1	6	5	6	11											Fonacide		
2	601077	15994	Esc. Bas. N° 7511 San Miguel	Oficial	NO	San Antonio 29	R						2	2	1	1	0	0											Fonacide		
3	601033	4211	Esc. N° 543 Avelino Iraia	Oficial	NO	Arroyo Para	R						4	3	9	14	9	12											Fonacide		
4	601031	4209	Esc. Bas. N° 4371 Virgen de Guadalupe	Oficial	NO	Jhuguá Guazu	R						0	3	3	2	4	2											Fonacide		
5	601029	4207	Esc. N° 308 Tia 1º José Domingo Colmán	Oficial	NO	Santa Catalina	R						2	2	11	6	12	7											Fonacide		
6	601047	4225	Esc. Bas. N° 5109 Don Inocencio Careaga	Oficial	NO	Potrero San Marcos	R						1	1	3	2	5	3											Fonacide		

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)







Nº	Código	Municipio	Escuela	Nivel	Estado	Localidad	Sexo	Educación Primaria	Educación Secundaria	Educación Superior	Otros	Total	Grupos	Alumnos	Docentes	Observaciones							
7	601018	4196	Esc. Nº 963 Don Aricio Zacarías	Oficial	NO	Galeano cue	R						5	5	11	5	5	4					Fonacide
8	601036	4214	Esc. Nº 545 Sagrado Corazón de Jesús.	Oficial	NO	Cña Riachuelo	R						3	2	7	11	12	9					Fonacide
9	601056	4234	Esc. Bás. Nº 5106 San Blás	Oficial	NO	3 de Febrero	R						2	0	4	3	3	6					Fonacide
10	601028	4206	Esc. Nº 4376 de Paso Pindo	Oficial	NO	Paso Pindo	R						0	0	1	0	2	1					Fonacide
11	601030	4208	Esc. Bás. Nº 5115 Anatalino Fleitas Acuña	Oficial	NO	San Blás	R						1	0	4	3	2	4					Fonacide
12	601011	4189	Esc Nº 898 Tte. Cnel (S.R) Antonio Oddone Sarubbi	Oficial	NO	San Pedro-mi	R						5	1	4	7	8	2					Fonacide
13	601046	4224	Esc. Bás. Nº 1256 Felipe Chamorro González	Oficial	NO	Pirapó Costa	R						3	0	8	11	11	7					Fonacide
14	601010	4188	Esc. Nº 1843 José Antonio Ibarra Ríos	Oficial	NO	Yahapety	R						4	4	10	8	10	7					Fonacide
15	601019	4197	Esc Nº 949 Dr Fabio Rivas	Oficial	NO	Rosario Catiry	R						0	0	8	4	4	2					Fonacide
16	601027	4205	Esc. Nº 1626 Bartolomé Villar	Oficial	NO	Viscaino Cué	R						2	1	6	8	10	9					Fonacide
17	601057	4235	ESC. BAS. 14570	Oficial	NO	Isla Pa`ù	R						0	0	4	3	6	7					Fonacide
18	601062	4247	Esc. Nº 6802 Raimunda Eleida Paiva Retamozo	Oficial	NO	Tayy Cañada	R						0	3	6	2	0	1					Fonacide
19	601009	4187	Esc. Bás. Nº 4370 José Mercedes Suárez	Oficial	NO	20 de Julio	R						2	3	5	4	4	2					Fonacide

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



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

[illegible]

Esc. María Victoria Arellano  
Nuestro mundo  
Rep. Pres. 3200

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

**Dirección de Alimentación Escolar**

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



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

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	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

## 6. Menú Cíclico

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

Lic. María Patricia Amato  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 12340

SEMANA 2 y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	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
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Dulce de membrillo/ batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta Cítrica	Fruta de estación (Banana)	Turrón de maní

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

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



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa



7/10/21  
OK



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

**OBSERVACION:** El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

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

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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Soyo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 297 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g  60 g 30 g 20 g 20 g 15 g  10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g  32 g 29 g 20 g 16 g 15 g  9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de pollo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 307 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa	<b>Salsa de pollo</b> Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g  10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g  9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<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.

Lic. María Victoria Rodríguez  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3290

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribecuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



LIC. AMADO B. DIAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa



Folio 8/21

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

+ 170g polenta <u>Edad escolar:</u> 100g salsa + 25Cg polenta	<b>Polenta</b>			
	Agua potable	200 ml	200 ml	<b>Polenta</b> Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
	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	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Caldo de poroto con fideo</b>  <u>Rendimiento:</u> 1 porción  <u>Energía:</u> 271 kcal  <u>Peso por porción:</u> Nivel inicial: 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 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 nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Estofado de pollo con papa</b>  <u>Rendimiento:</u> 1 porción	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,
	Pechuga de pollo	60g	52g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Independencia Nacional N° 874 e/ PiriCebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int: 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



J.C. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa



26/09/21

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

<b>Energía:</b> 257 kcal	Locote	10 g	8 g	luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.  Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
<b>Peso por porción:</b>	Cebollita de	5 g	5 g	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	hoja			
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Guiso de arroz con carne</b>	Carne magra	60g	52g	Limpiar 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	
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
<b>Energía:</b> 340 kcal	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
<b>Peso por porción:</b>	Laurel	0,2g	0,2g	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Picadito de pollo con puré de papas</b>	<b>Picadito de pollo</b>			<b>Picadito de pollo:</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.  Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.  Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
<b>Energía:</b> 285 kcal	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
<b>Peso por porción:</b>	Aceite	3 ml	3 ml	

C. María Virginia Arriola  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3290

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

**Dirección de Alimentación Escolar**

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



Dr. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Casapá



Foto 10/21



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

<p>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré</p>	Ajo	0,5 g	0,5 g	<p>salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.</p>
	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>	200 g	134 g	<p><b>Puré de papas</b> Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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.</p>
	Papa	50 ml	50 ml	
	Leche fluida	5 g	5 g	
	Margarina	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
	Agua potable			
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p>Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta</p>	<b>Salsa de carne</b>			<p><b>Salsa de carne</b> Limpiar la carne, dejarla 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 último 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.</p>
	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>			<p><b>Polenta.</b> Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.</p>
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso	10 g	10 g	
	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	

Cic. María Victoria Puellos  
Nº 11/21  
Nº 3280

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Independencia Nacional N° 874 e/ Firibebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Cereales



Dio 11/21  
✱

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

	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Caldo de poroto con arroz</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 266 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	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	
	Aceite	5 ml	5 ml	<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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Tallarín con salsa de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 337 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	<b>Salsa de carne</b>			<b>Salsa de carne:</b> Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Zanahoria	20 g	20 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Cebolla	15 g	14 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	<b>Fideo</b>			<b>Fideo</b>
	Fideo tallarín	40 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos

Elic. María Victoria Arriola  
Narciso  
Res. Pres. 3200

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Dr. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa



Fdo 12/21  
D



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

	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con pollo	Tomate	70g	69g	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).
	Pechuga de pollo	60g	48g	
Rendimiento: 1 porción	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
Energía: 348 kcal	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Adolescentes: 380 gramos				

Dr. María Inés Arriola  
Nº 3190

#### 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	
Peso por porción: 50g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.

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

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



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Casapal



Fdo 10/21



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

porción	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<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.
Peso por porción:				
50 g				
<b>Menú 3</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Rendimiento: 1	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
porción	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.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
55 g				
<b>Menú 4</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Rendimiento: 1	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
porción	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.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:				
55 g				
<b>Menú 5</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Rendimiento: 1	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
porción	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	

Lic. María Virginia Amador  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 1100

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
 Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18  
 Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
 Intendente Municipal de Caazapa



Folio 14/21  
 14

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

Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<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.
Menú 6	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	
Peso por porción: 50g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	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.
Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 8	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.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía: 38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. María Mercedes Amador  
 Nutricionista  
 Reg. Prof. N° 3280

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

**Dirección de Alimentación Escolar**  
 Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18  
 Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
 Presidente Municipal de Caazapa



21/05/21  
 [Signature]



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

Rendimiento: 1 porción	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.
	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	
Energía:				
37 kcal				
Peso por porción:				
50g				
Menú 10	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.
	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	
Energía:				
46 kcal				
Peso por porción:				
50 g				

Maria Victoria  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3284

#### POSTRES

Menú 1	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 2	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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta Cítrica Mandarina	1 Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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



Foro 16/21



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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de mani 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.
Menú 5	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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 7	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 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.

Dr. María Mercedes Jofre  
Intendente Municipal de Castaño  
Res. 1000/18 3200

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

Dirección de Alimentación Escolar  
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595) 21 454 220 Int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mac.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mac.gov.py)



JO. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Castaño



Fdo 17/21  
AB

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Turrón de maní</b> <b>Rendimiento: 1 porción</b> <b>Energía: 152 kcal</b>	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.

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

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	24,96	22,464	24,96	22,464	94,848	284,544
Ajo	kg	1,56	1,56	1,56	1,56	6,24	18,72
Almidón de maíz	kg	3,12	0	3,12	0	6,24	18,72
Arroz	kg	40,56	37,44	40,56	37,44	156	468
Arveja en granos	kg	3,12	0	3,12	0	6,24	18,72
Azúcar	kg	6,24	0	6,24	0	12,48	37,44
Banana	kg	274,56	205,92	137,28	104,64	722,4	2167,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	18,72	18,72	18,72	18,72	74,88	224,64
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,1248	0	0,1248	0	0,2496	0,7488
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	74,88	74,88	74,88	74,88	299,52	898,56
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	56,16	65,52	56,16	65,52	243,36	730,08
Cebollita de hoja	kg	3,12	3,12	3,12	3,12	12,48	37,44
Choclo	kg	6,24	0	6,24	0	12,48	37,44
Clavo de olor	kg	0	0,1248	0	0,1248	0,2496	0,7488
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	18,72	0	18,72	37,44	112,32
Dulce de membrillo	kg	18,72	18,72	18,72	18,72	74,88	224,64
Fideo	kg	9,36	24,96	9,36	24,96	68,64	205,92
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	24,96	24,96	24,96	24,96	99,84	299,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	31,2	0	31,2	62,4	187,2
Laurel	kg	0,2496	0,4992	0,2496	0,4992	1,4976	4,4928

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

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



J.C. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa



Dr. María Gabriela Rodríguez  
Intendente Municipal de Caazapa

IdoB/21



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

Leche entera	l	74,88	31,2	74,88	31,2	212,16	636,48
Lechuga	kg	0	18,72	0	18,72	37,44	112,32
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	31,2	31,2	31,2	31,2	124,8	374,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	99,84	99,84	99,84	92,48	392	1176
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	3,12	0	3,12	6,24	18,72
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	16	16	48
Orégano	kg	0,312	0	0,312	0	0,624	1,872
Papa	kg	124,8	124,8	124,8	124,8	499,2	1497,6
Pechuga de pollo	kg	74,88	74,38	74,88	74,88	299,52	898,56
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,12	0	3,12	6,24	18,72
Pepino	kg	24,96	24,96	24,96	24,96	99,84	299,52
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	18,72	18,72	18,72	18,72	74,88	224,64
Queso	kg	24,96	28,08	24,96	28,08	106,08	318,24
Repollo	kg	37,44	18,72	37,44	18,72	112,32	336,96
Remolacha	kg	49,92	43,68	49,92	43,68	187,2	561,6
Sal yodada	kg	3,432	4,056	3,432	4,056	14,976	44,928
Tomate	kg	202,8	221,52	202,8	221,52	848,64	2545,92
Zanahoria	kg	68,64	87,36	68,64	87,36	312	936
Zapallo/calabaza	kg	74,88	37,44	74,88	37,44	224,64	673,92

## 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 reclectará muestras al azar para la verificación de la calidad</p>

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

Dirección de Alimentación Escolar  
 Independencia Nacional N° 874 s/ P. Ribebuy y Humaitá  
 Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 18  
 Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)



Fdo: 21  
 Lic. María Virginia Amador  
 Nutricionista  
 Res. Pres. N° 3280



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

	<p>(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></p> <p>La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados.</p> <p>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 seleccionada

### ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

#### 1.1. 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 cárnicos y frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

#### 1.2. 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 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.

#### 1.3. 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.

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

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



Dr. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Cantarrá



Dr. María Mercedes Amador  
Nutricionista  
Res. Prof. N° 7130

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

#### 1.4. 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 del 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.

#### 1.5. Distribución

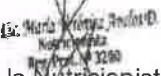
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas 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 comprendidos en la semana.

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

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

  
LIC. AMADO B. DÍAZ VERÓN  
Intendente Municipal de Caazapa

  
Firma de la Nutricionista  
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

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

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

