

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° 267/2024

Señora
Joaquina Azuaga Ramírez, Intendente
Municipalidad de San Lázaro
Departamento de Concepción

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Lázaro, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 190.259 de fecha 05 de junio de 2024, y Expediente Xilema N° 195.456 de fecha 07 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° 19/2024, 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 *Javier*

Revisado por: Robert Gayoso *Robert*

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 347/2024

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

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

MÁRANGE : 12 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 190.259 y N°195.456 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
SAN LÁZARO.



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Marandu DGPAE PPY 243/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°19/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SAN LÁZARO**, según expediente de referencia de fecha 05 y 07 de junio de 2024.

Maitei.

| | |
|---|----------------------|
| MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL MESA DE ENTRADA | |
| Expediente N°: | 190-259 |
| Recibido por: | Javier R |
| 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°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman,
6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



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

MARANDU DGPAE PPY 243 /2024

MÁVAPE ÎUARÃ : 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°190259 de fecha 05 de junio de 2024 y el Expediente Xilema N°195456 de fecha 07 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°19/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de San Lázaro, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

| | |
|------------------------------------|-------------|
| MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS | |
| Dirección de Alimentación Escolar | |
| MESA DE ENTRADA | |
| Xilema N°: 190259 / 195456 | |
| Recibido por: Melissa D. | |
| Fecha: 12/06/24 | Hora: 11:00 |

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@mcc.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°19/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 190.259 de fecha 05 de junio de 2024.
Expediente Xilema N° 195.456 de fecha 07 de junio de 2024.

1. Antecedentes

La Sra. **Joaquina Azuaga Ramírez**, Intendente de la Municipalidad de San Lázaro del departamento de Concepción, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 07 de junio de 2024 los encargados de la Municipalidad completaron la remisión de los documentos ajustados de acuerdo a lo establecido en las normativas legales vigentes.

2. Consideraciones técnicas

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

| 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/ Humaita, 6to.


Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



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

| | | | |
|--|---|---------------|------------------|
| 3.1 | 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 |
| 10.1 | Mecanismo de recepción de los alimentos | ✓ | |

Elaborado por: Noelia Romero 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaita, 16to.

Piso Edif Beckeman

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.

| | | | |
|------|---|---|--|
| 10.2 | Mecanismos de almacenamiento | ✓ | |
| 10.3 | Mecanismos de higiene | ✓ | |
| 10.4 | Mecanismos de pre elaboración y elaboración | ✓ | |
| 10.5 | Mecanismos de distribución | ✓ | |


3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 26 (Veintiséis)**, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | Modalidad |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------|------------|-----------------|--------------------------------------|
| | | Año | Total Días | Días | |
| 03 | 210 | 2024 | 86 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

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/ Humaita, (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.

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.




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 Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



San Lázaro, 04 de junio de 2024.-

Note I.M.N° 303/2024

Señor
Robert Gayoso, Director General
De la Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tenemos el placer de dirigimos a usted y por su digno intermedio a quien corresponde, a objeto de manifestar cuanto sigue:

Que, la Municipalidad de San Lázaro se halla abocada a la realización del llamado de Almuerzo Escolar Pluri Anual, a fin de beneficiar a más de 210 (doscientos diez) niños del Distrito, correspondiente al año 2024-2025

En ese contexto, solicito de sus buenos oficios en analizar y aprobar el Proyecto de Alimentación Escolar, anexo a este escrito, el cual estaría beneficiando a las siguientes instituciones educativas:

| N° | INSTITUCIONES EDUCATIVAS | CANTIDAD DE ALUMNOS | LOCALIDAD |
|--------------|--|---------------------|--------------|
| 1 | Esc. Bás. N° 5869 Emiliano Rivarola Fernandez | 164 | Sta. Helena |
| 2 | Esc. Bás. N° 1982 Don Felipe Agüero | 30 | Cerro Morado |
| 3 | Esc. Bás. N° 13.128 Valiemi (Colonia Indígena) | 16 | Río Apa |
| TOTAL | | 210 | |

Al punto, le solicitamos señor Director tenga en cuenta el pedido presentado y en la brevedad posible, apruebe el documento en cuestión, a fin de que se pueda agilizar los procesos burocráticos.

Adjunto detalle de los siguientes documentos:

- Proyecto de Alimentación
- Micro planificación actual
- Contrato de Nutricionista

Al agradecer la deferente atención y a la espera de una acogida favorable a lo petitionado, hacemos propicia la ocasión para saludarle cordialmente.

Atentamente.

GRISELDA
ROCIO FRANCO
GOMEZ
Abg. Griselda Rocío Franco
Secretaría General I. M.

Firmado digitalmente
por GRISELDA ROCIO
FRANCO GOMEZ
Fecha: 2024.06.05
08:40:00 -04'00'

JOAQUINA
AZUAGA
RAMIREZ
Sra. Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente Municipal

Firmado digitalmente
por JOAQUINA
AZUAGA RAMIREZ
Fecha: 2024.06.05
08:37:26 -04'00'



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

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

| | |
|--|----------------------------|
| 1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad | |
| Departamento*: Concepción | Distrito*: San Lázaro |
| Dirección del local de la Municipalidad: Av. Río Apa y 13 de Junio | |
| N° de teléfono de línea baja*: 0351- 230 – 764 /664 | |
| Nombre del Intendente*: Joaquina Azuaga | |
| N° de celular: | |
| Dirección de correo electrónico*: municipalidaddesanlazar@gmail.com | |
| Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Elena Ríos | |
| N° de Registro Profesional*:4018 | N° de celular*:0976-805001 |
| Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar | |
| Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 3(tres) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 210 | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 86 días | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Agosto | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre | |
| Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 234.780.000 gs | |
| Precio referencial por plato*: 13.000 gs | |
| Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% | |
| Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10% | |

*Son carnosos obligatorios

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



Joaquina Azuaga
Joaquina Azuaga Romero
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Foto 2/26





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

| 4. Requerimiento nutricional | | |
|--|--|----------------------|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel Inicial | Edad Escolar |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |
| 5. Composición del menú | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | "Alimentos preparados en las escuelas" | |

6. Menú Cíclico

| Días de la semana | SEMANA 1 Y SEMANA 3 | | | | |
|--|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Vori vori de carne | Tallarín con salsa de pollo | Guiso de mandioca con carne porcina | Caldo de poroto con arroz | Picadito de pollo con puré de papas |
| Porción para Nivel Inicial | 240 gramos | 70g salsa + 80 g fideo | 170 gramos | 240 gramos | 200 gramos |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo) | 350 gramos | 100 g salsa + 120 g de fideo | 250 gramos | 350 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | Fruta de estación | Arroz con leche | Fruta de estación | Fruta de cítrica | Fruta de estación |



Joaquina Azuaga Romírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

[Signature]
Dra. Elena Rojas
NUTRICIONISTA
REG. 3018

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Folio 4/26



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

| SEMANA 2 Y SEMANA 4 | | | | | |
|--|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Caldo de poroto con fideo | Estofado de carne con papa | Salsa de pollo con arroz | Tallarín con salsa de carne | Polenta con salsa de pollo |
| Porción para Nivel Inicial | 240 gramos | 200 gramos | 70 g salsa + 130 g de arroz | 200 gramos | 240 gramos |
| Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo) | 350 gramos | 300 gramos | 100 g salsa + 130 g arroz | 300 gramos | 350 gramos |
| Ensalada | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | Fruta cítrica | Fruta de estación | Crema | Fruta de estación | Fruta de estación |

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.



Joaquín Ruzica Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Elena Rojas
Nutricionista
Rég. 2018

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Folio 5/26

[Handwritten mark]



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

| Menú : Vori vori de carne | | | | |
|----------------------------------|--------------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Carne vacuna magra | 30 g | 70 g | <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Corta en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agrega agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integra bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| | Zapallo | 50 g | 32 g | |
| Energía: 398 kcal | Harina de maíz | 40 g | 40 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| Peso por porción: | Locote | 10 g | 8 g | |
| <u>Nivel inicial</u> | Queso Paraguay | 10 g | 10 g | |
| 240 gramos | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| | Orégano | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| <u>Edad escolar</u> | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| 350 gramos | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |



Maquía
Maquía Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Elena
Elena Torres
Nutricionista
Reg. 3018

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6tc. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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



Maquía Azuaga Romero
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 2012

| Ensalada : Lechuga, tomate, zanahoria. | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 28 g | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| Energía: 39 kcal | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| Peso por porción: 60 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

| Postres | | | | |
|-------------------------------|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Banana | 110 g | 70 g | - Lavar, pelar antes de consumir. |
| Energía: 63 kcal | | | | |

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: 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: Tallarín con salsa de pollo | | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Salsa de pollo | | | Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| Energía: 292 kcal | Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| Peso por porción: | Locote | 10 g | 8 g | |
| <u>Nivel inicial</u> | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| 70g salsa + | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| 80 g fideo | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| <u>Edad escolar</u> | Agua potable | c/n | c/n | |
| 100 g salsa + | Fideo | | | |
| 120 g fideo | Fideo | 40 g | 40 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Ensalada : Repollo, tomate, zanahoria. | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | | | | - Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| Energía: 40 kcal | Repollo | 30 g | 24 g | |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| | Zanahoria | 10 g | 9 g | |
| Peso por porción: 55 gramos | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |



Coquino Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Elena Rojas
Nutricionista
MAG. 3018

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Fio 8/26



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



Dr. Joaquín Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Dr. Elena Rojas
NUTRICIONISTA
REG. 2018

| Arroz con leche | | | | |
|--|-------------------------|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Agua potable | 150ml | 150ml | <ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir. |
| | Leche fluida | 100ml | 100ml | |
| | Arroz | 10 g | 10 g | |
| Energía: 115 kcal | Azúcar | 5 g | 5 g | |
| | Canela | 0,2 g | 0,2 g | |
| Peso por porción: 100 gramos | Piel de naranja o limón | c/n | c/n | |

| Menú: Guiso de mandioca con carne porcina | | | | |
|---|---|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Mandioca Carne porcina magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable | 200 g | 116 g | Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario. |
| Energía: 323 kcal | | 70 g | 58 g | |
| Peso por porción: | | 60 g | 59 g | |
| <u>Nivel inicial</u> | | 15 g | 14 g | |
| 170 gramos | | 10 g | 8 g | |
| | | 5 ml | 5 ml | |
| | | 0,5 g | 0,5 g | |
| | | 0,5 g | 0,5 g | |
| | | 0,2 g | 0,2 g | |
| <u>Edad escolar</u> 250 gramos | | c/n | c/n | |

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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

| Ensalada : Lechuga, tomate, cebolla. | | | | |
|---------------------------------------|--|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g | 28 g | - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. |
| Energía: 40 kcal | | 20 g | 19 g | |
| Peso por porción: 60 gramos | | 10 g | 9 g | |
| | | 3 ml | 3 ml | Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| | | 0,5 g | 0,5 g | |



Azuoga
Jacquino Azuoga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro



Elena Kios
Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 3018

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 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.

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

F16 10/26



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

| Menú : Caldo de poroto con arroz | | | | |
|-------------------------------------|----------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | | | | <ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <p><i>Observación:</i> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p> |
| Energía: 266 kcal | Zapallo | 60 g | 32 g | |
| | Poroto seco | 30 g | 30 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| Peso por porción: | Arroz | 15 g | 15 g | |
| Nivel inicial: 240 gramos | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| Edad escolar 350 gramos | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Ensalada : Tomate, zanahoria, cebolla. | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><i>Observación:</i> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p> |
| Energía: 43 kcal | Tomate | 30 g | 29 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| Peso por porción: 55 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de cítrica | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 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.

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



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



Coquiña Azuaga Romero
Ingeniera
Municipalidad de San Lázaro

Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 3018

Menú : Picadito de pollo con puré de papas

| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|--|------------|-----------|---|
| Rendimiento: 1 porción | Picadito de pollo Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | Picadito de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sella el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. |
| | Tomate | 60 g | 59 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| Energía: 285 kcal | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Perejil | 5g | 5g | |
| Peso por porción: | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| Nivel inicial | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| 70 g picadito + | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| 110 g puré | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |
| Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré | Puré de papas Papa | 200 g | 134 g | Puré de papas - 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. |
| | Leche fluida | 50 ml | 50 ml | |
| | Margarina | 5 g | 5 g | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

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

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



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

| Ensalada: Lechuga, zanahoria, cebolla. | | | | |
|--|---|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g | 28 g | - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| Energía: 42 kcal | | 20 g | 16 g | |
| Peso por porción: 60 gramos | | 10 g | 9 g | |
| | | 3 ml | 3 ml | |
| | | 0,5 g | 0,5 g | |



Doña Azucena Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Doña Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 3018

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 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.

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

Fdo 13/26
24





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

| Menú : Caldo de poroto con fideo | | | | |
|----------------------------------|----------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Zapallo | 60 g | 32 g | <ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <p><i>Observación:</i> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.</p> |
| | Poroto seco | 30 g | 30 g | |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| Energía: 271 kcal | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| | Fideo nido | 15 g | 15 g | |
| Peso por porción: | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | |
| Nivel inicial | Cebolla | 10 g | 9 g | |
| 240 gramos | Locote | 10 g | 3 g | |
| | Aceite | 5 ml | 5 ml | |
| Edad escolar | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| 350 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |



Coop. Azueta Romina
Intendencia
Municipalidad de San Lorenzo

Dr. Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 4018

| Ensalada : Lechuga, tomate, cebolla. | | | | |
|---------------------------------------|--|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g | 28 g | <ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. <p><i>Observación:</i> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p> |
| | | 20 g | 19 g | |
| Energía: 40 kcal | | 10 g | 9 g | |
| | | 3 ml | 3 ml | |
| Peso por porción: 60 gramos | | 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.

Dirección de Alimentación Escolar

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

Fdo 14/26



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

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de cítrica | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | - Lavar, pelar antes de consumir. |

| Menú : Estofado de carne con papa | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: 200 gramos Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable | 200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n | 134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Folio 15/26
DSE





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

| Ensalada: Tomate, zanahoria, cebolla. | | | | |
|---------------------------------------|--|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada | 30 g | 29 g | <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p> |
| Energía: 43 kcal | | 20 g | 16 g | |
| | | 10 g | 9 g | |
| | | 3 ml | 3 ml | |
| Peso por porción: 55 gramos | | 0,5 g | 0,5 g | |

| Postres | | | | |
|------------------------|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Banana | 110 g | 70 g | - Lavar, pelar antes de consumir. |
| Energía: 63 kcal | | | | |



Equino Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Elena Kios
Lic. Elena Kios
Nutricionista
Reg. 4018

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Edo
16/26




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

| Menú : Salsa de pollo con arroz | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Salsa de pollo | | | Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| | Tomate | 70 g | 69 g | |
| | Pechuga de pollo | 60 g | 42 g | |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | |
| Energía: 296 kcal | Cebolla | 15 g | 14 g | |
| | Locote | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | |
| Peso por porción: | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Nivel inicial | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | |
| 70 g salsa + 90 g arroz | Agua potable | c/n | c/n | |
| | Arroz | | | |
| Edad escolar | Arroz | 45 g | 45 g | |
| 100 g salsa + 130 g arroz | Aceite | 2 ml | 2 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| | Agua potable | c/n | c/n | |

| Ensalada : Repollo, tomate, zanahoria. | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | | | | - Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| | Repollo | 30 g | 24 g | |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| Energía: 40 kcal | Zanahoria | 10 g | 9 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| Peso por porción: 55 gramos | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las perso


Lic. Elena Rojas
Nutricionista
Rno. 2018

que promueve la

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

Edo 17/26





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



Soquira Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

| Crema | | | | |
|--|---|-------------------------------|-------------------------------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos | Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela | 120 ml 10 g 5 g c/n c/n | 120 ml 10 g 5 g c/n c/n | <ul style="list-style-type: none"> - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Fdo 18/26





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

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



Coque Azuaga Romirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Dr. Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 4016

| Ensalada : Lechuga, zanahoria, cebolla. | | | | |
|---|--------------|------------|-----------|--|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 28 g | - Lavar y cortar los vegetales. |
| Energía: 42 kcal | Zanahoria | 20 g | 16 g | - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. |
| Peso por porción: 60 gramos | Cebolla | 10 g | 9 g | - Servir. |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | Observación: 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 | |

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Feb 19/26



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



Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 2018

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | - Lavar, pelar antes de consumir. |

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

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Becke man, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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

| Ensalada: Lechuga, tomate, zanahoria. | | | | |
|---------------------------------------|--------------|------------|-----------|---|
| Descripción | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción | Lechuga | 30 g | 28 g | <ul style="list-style-type: none"> - 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. |
| | Tomate | 20 g | 19 g | |
| Energía: 39 kcal | Zanahoria | 10 g | 8 g | |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | |
| Peso por porción: 60 gramos | | | | |



Mauro
Mauro Azuaga Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro



Elena Rios
Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

| Postres | | | | |
|--|--------------|------------|-----------|-----------------------------------|
| Fruta de estación | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 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.

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

Foto
21/26



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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

| Año: | | 2024 | | | | | |
|------------------------------|------------------|------------|------------|------------|------------|-----------------|--------------------|
| Institución Educativa: | | 3 | | | | | |
| Nº de comensales: | | 210 | | | | | |
| Nº de meses del proyecto: | | 4,3 | | | | | |
| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 33,6 | 144,48 |
| Ajo | kg | 0,525 | 0,525 | 0,21 | 0,525 | 1,785 | 7,6755 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 1,05 | 0 | 1,05 | 2,1 | 9,03 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 5,25 | 9,45 | 5,25 | 9,45 | 29,4 | 126,42 |
| Arveja en granos | kg | 1,05 | 0 | 1,05 | 0 | 2,1 | 9,03 |
| Azúcar | kg | 1,05 | 2,1 | 1,05 | 2,1 | 6,3 | 27,09 |
| Banana | kg | 67,2 | 69,3 | 69,3 | 69,3 | 275,1 | 1182,93 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0,042 | 0,042 | 0,042 | 0,042 | 0,168 | 0,7224 |
| Carne vacuna magra * | kg | 16,8 | 12,6 | 16,8 | 25,2 | 71,4 | 307,02 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne porcina magra ** | kg | 14,7 | 0 | 14,7 | 0 | 29,4 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 21 | 16,8 | 16,8 | 21 | 75,6 | 325,08 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 3,15 | 13,545 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá

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

Email: 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

| | | | | | | | |
|---------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Fideo | kg | 8,4 | 12,6 | 8,4 | 12,6 | 42 | 180,€ |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Harina de maíz | kg | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 8,4 | 33,6 | 144,4€ |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Hígado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Huevo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Laurel | kg | 0,168 | 0,126 | 0,126 | 0,126 | 0,546 | 2,347€ |
| Leche entera | l | 31,5 | 25,2 | 21 | 25,2 | 102,9 | 442,47 |
| Lechuga | kg | 18,9 | 12,6 | 18,9 | 18,9 | 69,3 | 297,9€ |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Locote | kg | 8,4 | 10,5 | 10,5 | 10,5 | 39,9 | 171,57 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | | C |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Mandioca | kg | 42 | 0 | 42 | 0 | 84 | 361,2 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Margarina | kg | 1,05 | 0 | 0 | 0 | 1,05 | 4,515 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Naranja | kg | 0 | 33,6 | 37,8 | 37,8 | 109,2 | 469,5€ |
| Orégano | kg | 0,105 | 0,105 | 0,105 | 0,105 | 0,42 | 1,80€ |
| Papa | kg | 42 | 42 | 42 | 42 | 168 | 722,4 |
| Pechuga de pollo | kg | 12,6 | 42 | 25,2 | 29,4 | 109,2 | 469,5€ |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Perejil | kg | 1,05 | 0 | 0 | 0 | 1,05 | 4,515 |
| Pepino | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | C |
| Poroto | kg | 6,3 | 6,3 | 6,3 | 6,3 | 25,2 | 108,3€ |

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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

| | | | | | | | |
|------------|----|------|------|------|------|-------|---------|
| Queso | kg | 5,25 | 5,25 | 5,25 | 5,25 | 21 | 90,3 |
| Repollo | kg | 6,3 | 0 | 6,3 | 6,3 | 18,9 | 81,27 |
| Remolacha | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sal yodada | kg | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 1,05 | 4,2 | 18,06 |
| Tomate | kg | 67,2 | 60,9 | 60,9 | 67,2 | 256,2 | 1101,66 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 27,3 | 18,9 | 25,2 | 29,4 | 100,8 | 433,44 |
| Zapallo | kg | 25,2 | 25,2 | 25,2 | 25,2 | 100,8 | 433,44 |



Doña Azucena Ramírez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Elena Rojas
Lic. Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 4018

9. Control de calidad y participación social

| Descripción | |
|------------------------|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | <ul style="list-style-type: none"> - El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de 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. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. |
| 9.2. Plan de | Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo |

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

Fdo 24/26





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

| | |
|---|--|
| capacitaciones | de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes. |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales. |



Joaquina Azuaga Ramirez
Intendente
Municipalidad de San Lázaro

Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 2018

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.

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

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 cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

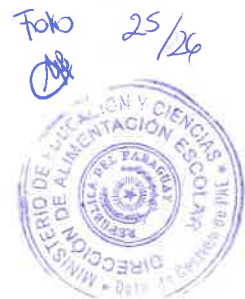
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

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

Dirección de Alimentación Escolar

Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: 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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

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



Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Elena Rojas
Nutricionista
Reg. 4018

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

Dirección de Alimentación Escolar

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

