



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

Asunción, 13 de agosto de 2024.

Nota DGBE N° 350/2024

Señor

Clemente Contreras, Intendente

Municipalidad de José Domingo Ocampos

Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de José Domingo Ocampos, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N° 249.954 de fecha 23 de julio 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° 87/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Robert Gayoso

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)

Correo: bienestar.estudiantil@med.gov.py



MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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 502/2024

MÁVAPE GUARÃ

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

MÁVAGUI

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

ARANGE

: 13 de agosto de 2024

MBA'EGUIPA

: Responder Exp. Xilema N° 249.954 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
JOSÉ DOMINGO OCAMPOS.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 348/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°87/2024** por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE JOSÉ DOMINGO OCAMPOS**, según expediente de referencia de fecha 23 de julio de 2024.

Maitei.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo racional, 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 348/2024

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 agosto del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°249954 de fecha 23 de julio de 2024

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el Dictamen Técnico DGPAE N°87/2024, que autoriza el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de José Domingo Ocampos, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MÉDICO NUTRICIONISTA	
Expediente N°:	249.954
Recibido por:	Fmo
Fecha:	13-08-24
	Hora: 10:00

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°87/2024

Referencia: Expediente Xilema N°249954
de fecha 23 de julio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Clemente Contreras**, Intendente de la Municipalidad de José Domingo Ocampos del departamento de Caaguazú, 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		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	

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.gpa@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	✓	
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	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

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, 16to.

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. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 14 (Catorce)**, 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	
07	211	2024	80	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.

Elaborado por: **Ncelia 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: doto.gpae@mec.gov.py





MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

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: Lunes, 12 de agosto de 2024





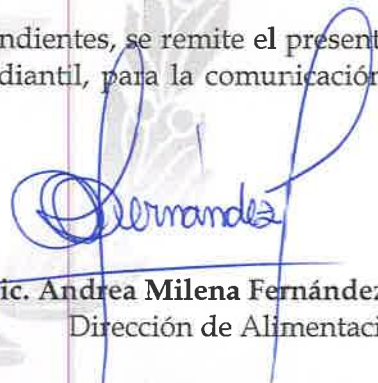
Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa

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 

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

Revisada por: Melissa Desvars 



Municipalidad de José Domingo Ocampos

INTENDENCIA MUNICIPAL
Departamento de Caaguazú- Paraguay
Creado por Ley N° 1294/87
RUC: 80014834 / 4 TEL. (0527) 20068

NOTA LM. N° 59/2024

José Domingo Ocampos, 23 de julio de 2024.

Señor:

Robert Darío Gayoso Mendoza, *Director*

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias - MEC

alimentacion.escolar@mec.gov.py / bienestar.estudiantil@mec.gov.py

Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted en nombre de la Intendencia Municipal de José Domingo Ocampos, Departamento de Caaguazú y por su intermedio donde corresponda, a los efectos de contestar la Nota DGBE N° 325/2024 del 22 de julio de 2024, sobre autorización correspondiente para la implementación del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR A SER IMPLEMENTADA POR LA MUNICIPALIDAD DE JOSE DOMINGO OCAMPOS.

Se adjunta proyecto rectificado de acuerdo al Dictamen Técnico N° 64/2024 del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP según el Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar.

Sin otro motivo en particular, aprovechamos la oportunidad para saludar atentamente.



Prof. María de la Cruz Cabrera de C.
Secretaría General



Dr. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal



F101/m

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: CAAGUAZU	Distrito*: JOSE DOMINGO OCAMPOS
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Calle Ing. José Domingo Ocampos C/ Ruta Internacional Nº 2	
N° de teléfono de línea baja*: 052720089	
Nombre del Gobernador/Intendente*: Clemente Contreras	
N° de celular: 0973554690	
Dirección de correo electrónico*: muni_jdo@hotmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez	
Nº de Registro Profesional*: 4063	N° de celular*: 0973-751685
Dirección de correo electrónico*: patty2007@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 07 (siete)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 211 (doscientos once)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2024: 80 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2024: Agosto 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2024: Noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio* año 2024: 227.880.000 gs.	
Precio referencial por plato*: 13.500 gs.	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

*Son campos obligatorios

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

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

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



Prof. Clemente Contreras
Intendente Municipal

Dr. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063



F02/14

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	Código de identificación	Nombre de la institución	Tipo de gestión	Cuenta con matrícula	Localidad o Barrio	Zona	Número de la escuela (a ser beneficiada en mil)	CATEGORÍA DE ESTUDIANTES													Fuente de financiamiento																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
								Educación inicial			Educación Escolar Básica			Educación Media																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
								Pre	Inf	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
								Pre	Inf	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr	Pr																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
Subtotal								39			172							211																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Total																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
1	0513007	Esc. B. N. 1922	Ordin	NO	Asunción	Urb	1	5	4	5	11	12	10																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						</

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 11974 c/ Humaitá. (5to. Piso Edif. Beckman)
 Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Patricia Romero
 Rg. No. 4083



 11/04/14

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
	312 Kcal	450 Kcal
	+/- 30 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	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación Banana	Dulce de membrillo/ batata	Fruta cítrica	Fruta de estación Banana	Turrón de maní

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación Banana	Dulce de Batata/ Membrillo	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación Banana

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

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.



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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion_escolar@mec.gov.py



[Firma]
Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

[Firma]
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4081

Bo 4/14

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1 Vori vori de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Acelte Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. -Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel, continuar la cocción por 10 minutos aprox. -Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. -Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2 Tallarín con salsa de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 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. -Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3 Caldo de poroto con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 - Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Reg. No. 4083



2015/14

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 Guiso de mandioca con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne en el 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.
Menú 5 Picadito de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 42 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-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 con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, la sal yodada y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por último, agregar las papas, arveja y cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 6 Soye	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Carne Magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Orégano 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 esta cocida. -Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 7 Estofado de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa Pechuga de pollo Tomate	200g 60g 60 g	134 g 52g 59 g	-Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. -Lavar, pelar y cortar las verduras.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°374 c/ Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@educ.gov.py



Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Reg. Nro. 4001



P106/14

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

Energía: 257 kcal	Zanahoria Cebolla Locote	20 g 20 g 10 g	16 g 18 g 8 g	-Sellar el pollo con el ajo y la sal yodada, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Peso por porción:	Arveja Aceite	5 g 5 ml	5 g 5 ml	-Por último, agregar las papas, la arveja y cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Nivel inicial: 200 gramos	Cebollita de hoja Ajo	5 g 0,5 g	5 g 0,5 g	
Edad escolar: 300 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 8 Caldo de poroto con fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
Energía: 271 kcal	Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	20 g 15 g 15 g	16 g 15 g 15 g	-Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Peso por porción:	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	-Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
Nivel inicial: 240 gramos	Aceite Ajo	5 ml 0,5 g	5 ml 0,5 g	<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.
Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	
Menú 9 Salsa de pollo con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo Tomate Pollo	70 g 60 g	69 g 42 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Energía: 296 kcal	Zanahoria Cebolla Locote	20 g 15 g 10 g	16 g 14 g 8 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
Peso por porción:	Aceite Ajo	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz	Sal yodada Laurel	0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,2 g	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Agua potable Arroz Arroz Aceite	c/n 45 g 2 ml	c/n 45 g 2 ml	Arroz: -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	-Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 10 Polenta con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra	60 g 60 g	59 g 52 g	Salsa de carne -Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales.
Energía: 356 kcal	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
Peso por porción:	Aceite Ajo	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate.
Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta	Sal yodada Laurel	0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,2 g	-Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Edad escolar:	Agua potable Polenta	c/n c/n	c/n c/n	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. N° 4903



Foto 7/14

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

100g salsa + 250g polenta	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	-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. Polenta. -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
------------------------------	---	---	---	--

Ensaladas				
Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Zanahoria	30 g 20 g	24 g 16 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales.

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



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

Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Reg. No. 4063



27/09/14

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

Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Cebolla Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	9 g 3 ml 0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y picar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres				
Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 / Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mc.gov.py



Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4083



26/9/14

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

Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo/batata	30g	30g	-Servir el dulce
Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de Maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de Maní	30 g	30 g	-Servir el dulce
Postre 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Membrillo/ Batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ Batata	30g	30g	-Servir el dulce
Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

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



Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 e/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

[Firma]
Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

[Firma]
Lic. Patricia Romero
Reg. No. 4063



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

Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Coco Rallado Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n c/n	-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, coco rallado, 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.
Postre 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024
Institución Educativa:	7
Nº de comensales:	211
Nº de meses del proyecto:	6

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		
Aceite	l	8,018	8,44	8,018	8,44	32,916	131,664
Ajo	kg	0,5275	0,5275	0,5275	0,5275	2,11	8,44
Almidón de maíz	kg	0	1,055	0	1,055	2,11	8,44
Arroz	kg	3,165	13,715	3,165	13,715	33,76	135,04
Arveja en granos	kg	1,055	1,055	1,055	1,055	4,22	16,88
Azúcar	kg	0	2,11	0	2,11	4,22	16,88
Banana	kg	92,84	92,84	92,84	92,84	371,36	1485,44
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	6,33	0	6,33	0	12,66	50,64
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Coco Rallado	kg	0	0,633	0	0,633	1,266	5,064
Carne vacuna magra *	kg	29,54	25,32	29,54	25,32	109,72	438,88
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	21,1	23,21	21,1	23,21	88,62	354,48
Cebollita de hoja	kg	1,055	1,055	1,055	1,055	4,22	16,88
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clave de olor	kg	0	0	0	0	0	0

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



Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 de Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal



Bo 11/19

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

Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de namon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	6,33	6,33	6,33	6,33	25,32	0
Fideo	kg	8,44	3,165	8,44	3,165	23,21	92,84
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	8,44	8,44	8,44	8,44	33,76	135,04
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,1266	0,0844	0,1266	0,0844	0,422	1,688
Leche entera	l	0	25,32	0	25,32	50,64	202,56
Lechuga	kg	6,33	18,99	6,33	18,99	50,64	202,56
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	10,55	10,55	10,55	10,55	42,2	168,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	42,2	0	42,2	0	84,4	337,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
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	37,98	37,98	37,98	37,98	151,92	607,68
Orégano	kg	0,1055	0,1055	0,1055	0,1055	0,422	1,688
Papa	kg	42,2	42,2	42,2	42,2	168,8	675,2
Pechuga de pollo	kg	25,32	25,32	25,32	25,32	101,28	405,12
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomeño	kg	0	0	0	0	0	0
Patato	kg	6,33	6,33	6,33	6,33	25,32	101,28
Queso	kg	5,275	8,44	5,275	8,44	27,43	109,72
Repollo	kg	18,99	6,33	18,99	6,33	50,64	202,56
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,266	1,266	1,266	1,266	5,064	20,256
Tomate	kg	67,52	72,795	67,52	72,795	280,83	1122,52
Zanahoria	kg	29,54	29,54	29,54	29,54	118,16	472,64
Zapallo/calabaza	kg	25,32	25,32	25,32	25,32	101,28	405,12

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



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


Prof. Clemente Contreras Vera
 Intendente Municipal


Lic. Patricia Romero
 Reg. Nro. 4053



F1012/14


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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- Monitoreo y 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. Se entregarán informes mensuales de la situación.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo 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	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo para periodo 2024.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).

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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

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.

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.

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.

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 aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

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



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

Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Optina Rivas
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4013



Fl 013/19

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

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

DISTRIBUCIÓN.

Se realizará 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 utilizarán 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 encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento.



Firma del Intendente
*Clemente Contreras
Prof. Clemente Contreras Vera
Intendente Municipal

Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4363

Firma del/la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero Báez



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

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

Patricia Romero
Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4363

2014/14
PB