Asunción, 08 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 800/2023

Señor
Pedro Ramón Santa Cruz, Intendente
Municipalidad de 25 de diciembre
Departamento San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de 25 de diciembre , sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 212.674 de fecha 02 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 416/2023 en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°768/2023

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

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

Fecha : 07 de agosto de 2023

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°212.674/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°597/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°416/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE 25 DE DICIEMBRE DEL DEPARTAMENTO SAN PEDRO,** según expediente de referencia de fecha 02 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 212.674/23
Recibido por: Iara A.R
Fecha: 08/08/23 Hora: 08:20

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion. escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 597/2023

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

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

DE : **Robert Gayoso,** Jefe P/A
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 07 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 212.674 de fecha 02 de agosto de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 416/2023,** que AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, presentado por la Municipalidad de 25 de Diciembre según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 212.674
Recibido por: Erma
Fecha: 07-08-23 Hora: 12'00

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Noelia Romero

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 416/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 212.674
de fecha 02 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Pedro Ramón Santa Cruz,** Intendente de la Municipalidad de 25 de Diciembre, departamento de San Pedro, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

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	✓	
*La Municipalidad presenta nota con el compromiso de ampliar los días de provisión de acuerdo con su disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27 (veintisiete); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
Asunción - Paraguay

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
8	662	2023	22	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	22		

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: lunes, 07 de agosto de 2023

P/A

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Noelia Romero

Municipalidad de 25 de Diciembre
"EL PORTAL DEL NORTE"
RUC: 80025868-1
E-mail: muni_25dediciembre@hotmail.com
25 de Diciembre – Departamento de San Pedro

NOTA IM Nº 54/2023

25 de Diciembre, 31 de Julio del 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Dirección de Educación y Ciencias
Presente

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. Nº 212674
FECHA: 02/08/2023
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de la Ciudad de 25 de Diciembre, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización al Formulario Nº 1 que contiene el Proyecto para el servicio de (Almuerzo Escolar) cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2023-2024.

Sin otro particular, me despide atentamente.----------

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz
Intendente

00000001

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pal

Municipalidad de 25 de Diciembre
"EL PORTAL DEL NORTE"
RUC: 80025868-1
E-mail: muni_25dediciembre@hotmail.com
25 de Diciembre – Departamento de San Pedro

CARTA DE COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 8 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE 25 DE DICIEMBRE PARA EL EJERCICIO 2023-2024. ----------

La MUNICIPALIDAD DE 25 DE DICIEMBRE, domiciliada en Ruta PY03 Gral. Elizardo Aquino Km 118,5, Departamento de San Pedro, República del Paraguay, representada en este acto por el **Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz Bogado**, con Cedula de Identidad N° **3.244.676**, en su carácter de Intendente Municipal; ante el **Abg. Diego Gabriel Gómez González** con Cedula de Identidad N° **6.637.758**, en su carácter de Secretario General de la Municipalidad, acuerdan a celebrar la presente "**CARTA DE COMPROMISO**", en los siguientes términos.----------

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE 25 DE DICIEMBRE EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 8 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE 25 DE DICIEMBRE, EN CASO DE CONSTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCICIO 2023 Y 2024.----------

EN TESTIMINIO de conformidad se suscriben dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de 25 de Diciembre, Republica del Paraguay, a los 31 días del mes de julio de 2023. ----------

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARIA

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz
Intendente Municipal

00000062

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

Municipalidad de 25 de Diciembre
"EL PORTAL DEL NORTE"
RUC: 80025868-1
E-mail: muni_25dediciembre@hotmail.com
25 de Diciembre – Departamento de San Pedro

25 de Diciembre, 31 de Julio del 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Dirección de Educación y Ciencias
Presente

Ref.: Nota Aclaratoria sobre cantidad de alumnos

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de la Ciudad de 25 de Diciembre, a los efectos de comunicar que la cantidad de alumnos presentado en el Proyecto para el servicio de (Almuerzo Escolar) cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2023-2024, contiene una variación en comparación con la Microplanificación del año 2023, considerando algunos traslados y nuevas matriculaciones según informe de las Supervisiones, por lo tanto, el Proyecto presentado contiene la cantidad de alumnos reales del año 2023, según se presenta en el siguiente cuadro:

Nº de Prioridad (1)	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	CANT. REAL AÑO 2023	CANT. S/ MICROPL 2023
1	0212019	1999	Esc. Bás. N° 4975 "Tte. Adolfo Rojas Silva"	Miboiy	24	32
2	0212014	11274	Esc. Bás. N° 3075 "Santa Catalina de Siena"	Costa Nueva	36	39
3	0212013	1993	Esc. Bas. N° 656 Dr. Fernando de la Mora	Miboiy	86	74
4	0212001	1981	Esc. Bás. N° 178 Emilio Gómez Zelada	25 de Diciembre	240	239
5	0212010	1990	Escuela Básica N° 573 Niño Jesús	Colonia Navidad	80	78
6	0212003	1983	Esc. Bás. N° 3076 Prof. Margarita Brun de Cáceres	San Juan Bosco	107	103
7	0212009	1989	Esc. Bás. N° 2738 "San Isidro"	San Isidro	37	33
8	0212004	1984	Esc. Bás. N° 4417 San Miguel.	San Miguel	52	55
				TOTAL	662	653
			DIFERENCIA			9

Se adjunta Nota de las Supervisiones.

Sin otro particular, me despido atentamente.

Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz
Intendente

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE – INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Dpto. de Gestión de PAE

00000003

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitarendeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

25 de Diciembre,17 de julio de 2023

Sr. Ing. Pedro Santa Cruz Bogado.

Intendente Municipal de 25 de Diciembre

Presente.

Me dirijo a Ud. a objeto de saludarle y a la vez remitirle informe actualizado de la cantidad de Alumnos Matriculados en el periodo 2023 de las Instituciones Educativas beneficiadas con el Almuerzo Escolar.

Según Microplanificación 2022 la cantidad de Matriculados fue de 436 Alumnos y en el periodo 2023 la cantidad de Matriculados es 435 Alumnos según el RUE. Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área Educativa 02-12 25 de Diciembre

N°	Código de Establecimiento	Código de Institución	Nombre de la Institución	EI PJ,JI,Preescolar	EEB 1° y 2° Ciclos	Total
1	0212001	1981	Esc. Bas.N°178 Emilio Gomez Zelada	56	184	240
2	0212004	1984	Esc. Bas. N°4417San Miguel	10	42	52
3	0212003	1983	Esc. Bas. N°2076 Prof. Margarita Brun de Cáceres	26	81	107
4	0212014	11274	Esc. Bas N°3075 Santa Catalina de Siena	7	29	36
					Total	435

MUNICIPALIDAD DE 25 DE DICIEMBRE
227
17-07-23 10:48

00000004

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO'E HA TENDIKUAA
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

25 de Diciembre, 14 de julio de 2023

Señor: Ing. Pedro Santa Cruz Bogado.
Intendente Municipal de 25 de Diciembre.
Presente.

Tengo el privilegio de dirigirme a usted, como Supervisora de Apoyo Técnico Pedagógico Área Educativa N° 02-32, del distrito de 25 de Diciembre, a fin de remitir informe actualizado de la cantidad de alumnos matriculados en el periodo 2023, de las instituciones educativas que serán beneficiadas con el almuerzo escolar, teniendo en cuenta que según Microplanificación 2022 la cantidad de matriculados era de 217 alumnos y el periodo 2023 asciende a una cantidad de 227 alumnos según el RUE.

Se anexa cuadro comparativo.

N°	Código de Establecimiento	Código de Institución	Nombre de la Institución	E.I,P.J,J.I, Preescolar	E.E.B 1° y 2° ciclos	Total
1	0212019	1999	Esc. Bas. N°4975 Tte. Adolfo Rojas Silva	7	17	24
2	0212013	1993	Esc. Bas. N°656 Dr. Fernando de la Mora	29	57	86
3	0212010	1990	Esc. Bas. N° 573 Niño Jesús	28	52	80
4	0212009	1989	Esc. Bas. N° 2738 San Isidro	10	27	37
					Total	227

Atentamente

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico
Área Educativa
25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD DE 25 DE DICIEMBRE
FOLIO 228
Fecha 17-07-23 10:48 hs
La presentación de documento no implica la aprobación de la misma

00000005

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: San Pedro	**Distrito*: 25 de Diciembre**
Dirección del local de la Municipalidad*: Ruta PY03 Gral. Elizardo Aquino, Km 118,5.	**N° de Tel*: (0986) 739 130**
Nombre del Intendente*: Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz Bogado	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: (0984) 980 522**
Dirección de correo electrónico*: muni 25dediciembre@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2283	**N° de celular: 0971638945**
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (Ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 662 (seiscientos sesenta y dos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 22	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 22	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Setiembre	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Octubre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Abril	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 189.332.000 gs	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 189.332.000 gs	
Precio referencial por plato*: 13.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

*Son campos obligatorios
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Pública

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 1
(595)21 492 512
alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach .Cien tífico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0212019	1999	Esc Bas N°4975 "Tte. Adolfo Rojas Silva"	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	Mboity	Rural	2	5	11	6									FONACIDE
2	0212014	11274	Esc.Bás.N° 3075 "Santa Catalina de Siena"	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	Costa Nueva	Rural	3	4	13	16									FONACIDE
3	0212013	1993	Esc.Bás.N° 656 Dr. Fernando de la Mora	Ofical	San Pedro	25 de Diciembre	Mboity	Rural	14	15	35	22									FONACIDE
4	0212001	1981	Esc.Bás.N° 178 Emilio Gomez Zelada	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	25 de Diciembre	Urbana	28	28	98	86									FONACIDE
5	0212010	1990	Esc.Bás.N° 573 Niño Jesús	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	Colonia Navidad	Rural	14	14	31	21									FONACIDE
6	0212003	1983	EscBasN°3076 Prof. Margarita Brun de Cáceres	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	San Juan Bosco	Rural	12	14	39	42									FONACIDE
7	0212009	1989	Esc.Bás.N°2738 "San Isidro"	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	San Isidro	Rural	7	3	15	12									FONACIDE
8	0212004	1984	Esc Bas N° 4417 San Miguel	Oficial	San Pedro	25 de Diciembre	San Miguel	Rural	7	3	23	19									FONACIDE
								Sub total	87	86	265	224									
								Total general	173		489										

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.285

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARÍA

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

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

1. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
2. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario 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		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

3. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con pure de papas
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	170 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	250 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/ batata

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARIA
Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA
Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

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

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Vori vori de carne	Guiso de arroz con poroto	Tallarin con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120 g fideo	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	crema

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/ batata

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARIA

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

00000009

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

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con poroto	Picadito de carne con puré de papas	Polenta con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	200 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamon/calabaza

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARIA

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

4. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Maxima Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2,283

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

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locoté Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne 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 posable	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, 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

Lic. Maxima Bobadilla
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.2[illegible]

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Palma y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso - (595) 454 220 int. 48
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Dirección de Alimentación Escolar
Dpto. de Gestión de PAE

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

SECRETARIA
INTENDENCIA

00000011

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. 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.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 Kcal** **Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maiz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maiz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie, apagar el fuego, agregar orégano.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.782

Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py

Mag. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Dpto. de Gestión de PAE

0000012

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 367 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	52 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial:200g Edad escolar:300g	Papa Carne vacuna magra 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 5ml 5g 6,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.262

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento:	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria	60 g 30 g 25 g 20 g	32 g 30 g 24 g 16 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

2

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

1 porción **Energía: 271 Kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos**	Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 340 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 351 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del 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. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 Kcal**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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.

Lic. [illegible] Reg. N° 2.783

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y [illegible]
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595) [illegible] www.mec.gov.py
Telef.: (595)21 492 512 MEC Digital
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Página 14

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

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Peso por Porción: **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Agua potable	c/n	c/n	- 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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Picadito de pollo con papa **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 52 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 las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 16	**Ingredientes**	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras y fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 256 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de carne con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne 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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.963

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.

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Pedro Sa...

00000015

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 317 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. - Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 276 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** **70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar** **100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. 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. **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.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta** **Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego

Lic. Maxima Britos
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2063

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Gral. Bruguez - Asunción
Edificio Beckelman, 6to. Piso - Telef.: (595)21 [illegible] int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abg. Diego Gabriel Gomez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

00001016

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

ENSALADAS

Menú 1	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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria 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.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PNE

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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA
MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000017

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

Energía: 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 8	**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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria 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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal	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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel. (595)21 494 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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

Peso por porción: 60 g				de la misma.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. 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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino Zanahoria 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.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1	Repollo Pepino	30 g 20 g	24 g 15 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 7.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000019

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

porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	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 de la misma.
Menú 18	**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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria 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.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.883

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirí Lobo y Bumeta
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 [illegible] int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000020

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de Pilar Ñacunday

Abg. Diego Gabriel Gomez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000021

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

Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	**Banana**	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal**	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	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
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000022

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

2 porciones **Energía: 126 kcal**				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones**	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 [illegible] Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA

00000023

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

Energía: 126 kcal				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.

5. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE SECRETARIA

Ing. Diego Gabriel Gómez C.
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE INTENDENCIA

Ing. Pedro [illegible]
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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.

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Año: 2023 y 2024
Institucion Educativa: 8
Nº de comensales: 662
N° de meses del proyecto: 2,2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL	TOTAL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/k	EN EL	DEL
Insumo	Unidad d	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Brut	MES	PROYECT
Aceite	l	26,48	26,48	26,48	26,48	105,9	233
Ajo	kg	1,655	1,655	1,655	1.655	7	14,5
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	43,03	26,48	29,79	29,79	129,09	283,998
Arveja en granos	kg	0	3,31	3,31	0	6,62	14,564
Azúcar	kg	0	6,62	0	6,62	13,24	29,128
Banana	kg	436,92	436,92	436,92	436,92	1747,68	3844,896
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	79,44	92,68	79,44	79,44	331	728,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	59,58	56,27	52,96	56,27	225,08	495,176
Cebollita de hoja	kg	0	3,31	3,31	6,62	13,24	29,128
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo batata	kg	19,86	0	19,86	0	39,72	87,384
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	9,93	56,27	9,93	39,72	115,85	254,87
Harina de maíz	kg	26,48	26,48	26,48	26,48	105,92	233,024
Fecula de maiz	kg	0	3,31	0	0	3,31	7,282
Laurel	kg	0,5958	0,3972	0,3972	0,5296	1,9198	4,22356
Leche entera	l	33,1	79,44	0	33,1	145,64	320,408
Lechuga	kg	39,72	39,72	39,72	39,72	158,88	349,536
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	33,1	33,1	33,1	33,1	132,4	291,28
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	132,4	0	132,4	291,28
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	3,31	0	0	3,31	6,62	14,564
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	119,16	119,16	119,16	119,16	476,64	1048,608
Orégano	kg	0	0,331	0,993	0	1,324	2,9128
Papa	kg	132,4	132,4	132,4	132,4	529,6	1165,12
Pechuga de pollo	kg	79,44	79,44	92,68	92,68	344,24	757,328
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	3,31	0	0	3,31	6,62	14,564
Pepino	kg	39,72	39,72	39,72	52,96	172,12	378,664
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	19,86	13,24	19,86	13,24	66,2	145,64
Queso	kg	16,55	16,55	16,55	16,55	66,2	145,64
Repollo	kg	39,72	39,72	39,72	19,86	139,02	305,844
Remolacha	kg	13,24	13,24	13,24	0	39,72	87,384
Sal yodada	kg	3,31	3,641	3,31	3,31	13,571	29,8562
Tomate	kg	221,77	221,77	191,98	254,87	890,39	1958,858
Zanahoria	kg	52,96	66,2	59,58	66,2	244,94	[illegible]8,868
Zapallo/calabaza	kg	39,72	39,72	79,44	172,12	[illegible]	[illegible]728,2

Lic. [illegible] NUTRICIONISTA Reg. Nº 2.[illegible]

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 [illegible] Int: 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py @MECpy

Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Pedro [illegible] Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

2

00000025

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1.Plan de Monitoreo	El control 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. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. -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 capacitaciones	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 del profesional Nutricionista de la empresa adjudicada, deberán 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	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP.

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

1.1. Recepción:

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

1.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3 Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

Lic. Andrina Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.453

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pi[illegible]
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. (595)21 45[illegible] Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
SECRETARIA
Abg. Diego Gabriel Gómez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

MUNICIPALIDAD 25 DE DICIEMBRE
INTENDENCIA
Ing. Pedro Sanza Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

2026

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

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

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

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

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

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

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

1.5. Distribución

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

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

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

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Ing. Agr. Pedro Ramón Santa Cruz Bogado**

Firma de la Nutricionista
Aclaración: **Lic. Máxima Britos C.**

Sello de 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.

Ing. Pedro Santa Cruz
Intendente Municipal
Municipalidad de 25 de Diciembre

Ing. Diego Gabriel Gomez
Secretario General
Municipalidad de 25 de Diciembre

00000027