Asunción, 23 de noviembre de 2023.

Nota DGBE N° 185/2023

Señor
Ricardo Estigarribia Medina, Gobernador
Gobernación Departamental de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Central, sobre el "Proyecto Almuerzo Escolar" Modalidad(Alimentos Preparados en las Escuelas) con Expediente Xilema N° 316.059 de fecha 16 de noviembre 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 Nº 54/2023, por el cual se autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar,*** 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

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

Elaborado por: Javier Aguilar Javier A.R. Revisado por: Robert Gayoso

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° 237/2023

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

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

Fecha : **23** de noviembre de 2023

Referencia : **RESPONDER EXPEDIENTE XILEMA N°316.059/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 130/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 54/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MODALIDAD (ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS)** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **GOBERNACIÓN DE CENTRAL,** según expediente de referencia de fecha 16 de noviembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 316.059/23
Recibido por: Jaira
Fecha: 23/11/23 Hora: 15:11

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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°130/2023

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

DE : **Melissa Desvars,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 23 de noviembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°316059 de fecha 16 de noviembre de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°54/2023,** que solicita la autorización del PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR MODALIDAD (ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS) ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Gobernación de Central según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Nota N°: 316.059
Recibido por: Elma
Fecha: 23-11-23 Hora: 14:45

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

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.

DICTAMEN TÉCNICO N°54/2023

Referencia: Expediente Xilema N°316059
de fecha 16 de noviembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr.Ricardo Estigarribia Medina,** Gobernador del Departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2024-2025 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	✓	
6.	Menú cíclico		

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

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 Gobernación presenta carta compromiso para el Ejercicio Fiscal 2024-2025.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 32 (Treinta y dos); 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: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montanía

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	
34	6.900	2024	126	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	126		

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

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

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

Es el dictamen.

Mag. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1084
Fecha: Jueves, 23 de noviembre de 2023

Aprobado por: Lic **Melissa Desvars**, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Selba Montanía**

Gobernación del Departamento Central

Nota N° 23 /2023

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N° 316059
FECHA: 16/11/2023
RECIBIDO: MIIGUELA BENEGA

Areguá, 16 de noviembre de 2023

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

Me dirijo a usted, en atención a la Nota DGBE N° 124/2023 en donde remite ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 31/2023*** sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"***. Al respecto se adjunta Formulario N° 1 Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar, a implementarse en el año 2024 y 2025, en las modalidades "Alimentos preparados en la escuela (Cocinando en la escuela) y Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (catering)", con los ajustes realizados.

Sobre lo descrito en la Tabla 1.del Dictamen Técnico, Punto 2.1, se remite Nota N°67/2023 de la Esc. Bás. N° 2960 Miguel Ángel Rodríguez del distrito de Ñemby y Nota de fecha 7/11/23 del Centro Educativo Departamental Municipal Virgen del Rosario de la ciudad de Capiatá, ambas instituciones confirman contar con cocina/ comedor y anexan fotografías de la misma. Con respecto al Centro Educativo Departamental Eusebio Ayala de la ciudad de Villeta según informe de fecha 8/11/23 mencionan que no cuentan con cocina/comedor, pero si un espacio adaptado que se utiliza como comedor. Sin embargo, se ha decidido incluir a esta última institución en la lista del proyecto con modalidad catering. Por otro lado, en respuesta a la Observación del Punto 3.1 se menciona que todas las instituciones figuran en la Planilla N° 13.2 Servicio de Almuerzo Escolar de la Microplanificación de la Oferta Educativa. Se trabajó con la Dirección Departamental de Educación y se modificó la planilla en cuanto al Orden de prioridad de las instituciones beneficiadas con el almuerzo escolar de los distritos de Fernando de la Mora, Ñemby, Luque, Areguá, San Lorenzo, Capiatá, J. A Saldivar y Villa Elisa.

Se incluyó el Nivel Maternal en la lista de instituciones beneficiadas, no así al 3er Ciclo, Bachillerato Científico, Formación Profesional Media y Formación Profesional Vocacional de las 70 instituciones educativas beneficiadas por la Gobernación de Central, debido a la falta de presupuesto para ampliar a más niveles educativos, así como también la intención de cubrir la mayor cantidad de días hábiles posibles, según calendario escolar.

Sin otro particular y aguardando la autorización correspondiente, me despido muy cordialmente.

Dr. Héctor Valdez
Secretario Departamental de Educación y Deportes

Fdo 1/32

Areguá, 15 de setiembre de 2023

CARTA DE COMPROMISO

En nombre y representación de la Gobernación de Central, manifiesto cuanto sigue:

En relación al Proyecto de Almuerzo Escolar y la limitación presupuestaria para cubrir la totalidad de los días del calendario escolar año 2024 y 2025, este Gobierno Departamental se compromete a realizar las gestiones pertinentes para cubrir la provisión del almuerzo escolar por todo el año lectivo mencionado a las instituciones beneficiadas, de conformidad a las normativas vigentes y en caso de tener mayor disponibilidad presupuestaria.

Ricardo Estigarribia
Gobernador

Ricardo A. Estigarribia M.
Gobernador
Departamento Central

Fólio 32

MINISTERIO DE SUMINISTRO Y LICENCIAS DE IMPLANTACIÓN ESCOLAR

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*: Gobernación de Central	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Ramal Areguá-Capiatá Km 4½	
N° de teléfono de línea baja*: 0981 441071	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Ricardo Estigarribia	
N° de celular: 0972471297	
Dirección de correo electrónico*: gloriarodriguez2324@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Analía López P.	
Nº de Registro Profesional*: 2099	N° de celular*: 0971921567
Dirección de correo electrónico*: analiapresentado@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 34	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 6.900	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: Año 2024: 126 días, Año 2025:126 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2024: febrero, Año 2025: febrero	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2024: septiembre, Año 2025: septiembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2024: 13.765.210.200 G, Año 2025: 13.765.210.200 G	
Precio referencial por plato*: 15.833 G	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia N.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

Folio 3/32

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	Nº de Prioridad	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA											CANTIDAD DE ESTUDIANTES																Fuente de financiación
													Educación Inicial								Educación Escolar Básica				Educación Media		Educación Inclusiva		
													Maternal		Pre-Jardín		Jardín		Pre-Escolar		1er Ciclo		2do Ciclo		Bachillerato Técnico				
		Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la institución	Tipo de Gestión	Extensión Jornada Escolar Extendida SI, NO	Localidad o Barrio	Zona (Urbana, Rural)	Ubicada en una Comunidad Indígena SI, NO	Nombre de la Comunidad Indígena	Ubicada en un Asentamiento SI, NO	Nombre del Asentamiento	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
AREGUA																													
1	1	1101011	17015	ESC. BAS. 87 JUAN DE LA CRUZ GAONA	OFICIAL	SI	VALLE PULU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	26	0	25	0	94	0	101	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
2	7	1101010	18010	ESC. BAS. 3883 (84110) MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	ISLA VALLE	URBANA	NO		NO		0	0	0	3	0	8	0	13	0	19	0	25	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
3	9	1101037	18297	ESC. BAS. 4918 (15378) TAJY POTY	OFICIAL	NO	CAACUPEMI	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	11	0	48	0	70	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
		CAPIATA																											
4	3	1102062	17614	ESC. BAS. 1944 PUERTA DEL SOL	OFICIAL	NO	BARRIO A	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	12	15	14	21	52	60	50	44	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
5	6	1102003	17611	ESC. BAS. 2396 SR. ANGEL RIQUELME	OFICIAL	NO	BARRIO G	URBANA	NO		NO		0	0	12	20	28	31	27	31	104	92	92	91	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
6	9	1102155	27063	CENTRO EDUCATIVO DEPARTAMENTAL MUNICIPAL VIRGEN DEL ROSARIO	OFICIAL	NO	BARRIO J	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	36	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
		GUARAMBARE																											
7	7	1104007	17769	ESC. BAS. 3519 ALFEO ZANOTTI	OFICIAL	NO	TYPYCUATY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	6	3	7	8	28	29	23	14	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008

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

Lic. Amelia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL CENTRAL
GOBERNADOR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 32

8	8	1104024	27040	CENTRO EDUC DEP MUN DON AUGUSTO ROA BASTOS	OFICIAL	NO	ALEGRE	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	69	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	J.A. SALDIVAR																												
9	4	1119025	18541	ESC. BAS. 5909 INMACULADA CONCEPCION	OFICIAL	NO	12 TOLEDO CANADA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	12	0	38	0	47	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
10	5	1119041	29390	CENTRO EDUC. DEPART. DR. CARLOS PASTORE	OFICIAL	NO	12 TOLEDO CANADA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	137	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	SAN LORENZO																												
11	5	1114105	18226	ESC. BAS. 4190 SAN JUAN BAUTISTA	OFICIAL	NO	LAURELTY	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	26	0	21	0	47	0	54	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	ITAUGUÁ																												
12	5	1106028	17679	ESC. BAS. 1021 NTRA SEÑORA DEL PERPETUO SOCORRO	OFICIAL	SI	CANADITA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	19	14	16	18	57	36	53	47	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
13	12	1106073	28386	CENTRO EDUC DPTAL. DIVINO SALVADOR DEL MUNDO	OFICIAL	NO	ALDANA CANADA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	22	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	LAMBARE																												
14	1	1107068	18563	ESC. BAS.C 8250 (15268) AVA MBAE	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO	URBANA	NO		SI	ASENTAMIENTO SAN JOSE	0	0	0	0	0	0	23	17	73	71	77	32	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	ÑEMBY																												
15	3	1112078	18642	ESC. BAS. 7158 NUEVA ESPERANZA	OFICIAL	NO	PAI ÑU	URBANA	NO		SI	GUAYAIBITY	0	0	0	0	0	0	0	11	0	52	0	44	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
16	5	1112013	18078	ESC. BAS. 5392 PARAGUAY JAPON	OFICIAL	NO	SAN CARLOS	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	24	0	22	0	32	0	63	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
17	6	1112043	18235	ESC. BAS. 5591 JESUS MISERICORDIOSO	OFICIAL	NO	CAAGUAZU	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	20	0	37	0	128	0	96	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
18	8	1112040	18181	ESCUELA BASICA N° 5595 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	CAÑADITA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	14	0	59	0	54	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Profesional N° 2099

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

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

19	9	1112021	17902	ESCUELA BÁSICA N° 2900 MIGUEL ANGEL RÓDRIGUEZ	OFICIAL	NO	VILLA ANITA	URBANA	NO		NO		0	0	0	15	0	53	0	61	0	104	0	276	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
20	10	1114023	17864	ESC. BAS. 4182 (15305) VIRGEN DE FATIMA	OFICIAL	NO	PALÑU	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	1	0	4	0	15	0	14	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
21	11	1112065	18561	ESC. BAS. 6116 ESC UNIDA - LA CONQUISTA	OFICIAL	NO	RINCON	URBANA	NO	NO	SI	TERRITORIO SOCIAL LA	0	0	0	0	0	15	0	29	0	96	0	118	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
22	13	1112039	18182	ESC. BAS. 5556 (14614) SANTA RITA DE CASCIA	OFICIAL	NO	CENTRO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	12	0	15	0	48	0	52	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	SAN ANTONIO																												
23	1	1113018	18491	ESC. BAS. 6569 (15321)MARIA GARCIA DE ZUÑIGA CAMPOS	OFICIAL	NO	LAS MERCEDES	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	20	9	53	59	67	60	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
24	2	1113019	18267	ESC BÁSICA N° 7340 SAN MIGUEL (EX 15229 SAN MIGUEL)	OFICIAL	NO	SAN FRANCISCO CENTRO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	7	10	11	11	10	31	41	28	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
25	3	1113035	27023	CENTRO EDUCATIVO DEPARTAMENTAL MUNICIPAL JUAN PABLO II	OFICIAL	NO	SAN BLAS	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	40	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	VILLA ELISA																												
26	1	1115001	17901	ESC. BAS. 2454 EVER FAUSTINO BEAUFORT	OFICIAL	NO	REMANSO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	22	18	25	18	63	79	55	52	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
27	2	1115030	28201	COL. NAC MBOCAYATY	OFICIAL	NO	MBOCAYATY	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	31	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	VILLETA																												
28	1	1116009	17757	ESC. BAS. 444 PROF. MANUEL AYALA	OFICIAL	SI	CUMBARYTI	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	15	14	59	42	51	27	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
29	7	1116002	17763	ESC. BAS. 2064 ESTEBAN MEDINA	OFICIAL	NO	SAN MARTIN DE PORRES	URBANA	NO		NO		0	0	22	18	20	21	47	52	163	148	152	165	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
30	9	1116012	17761	ESC. BAS. 2384 VIRGEN DE FATIMA	OFICIAL	NO	TACUATY ÑUGUA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	5	33	25	14	28	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	NUEVA ITALIA																												
31	3	1113013	27018	CENTRO EDUC DEPART. MUNIC DE NUEVA ITALIA	OFICIAL	NO	SAN PEDRO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	24	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008

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

Lic. Rosalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

32	4	1111004	17749	ESC. BAS. 470 SAN ANTONIO DE PADUA	OFICIAL	NO	TACUARA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	3	8	12	9	29	34	19	27	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
	YPACARAI																													
33	1	1117013	17698	ESC. BAS. 1361 MITRA SARAH ESCOBAR DE BARRIOS	OFICIAL	SI	PASO PUENTE	URBANA	NO		NO		0	0	12	8	13	20	21	17	61	63	48	40	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
34	2	1117014	17697	ESC. BAS. 1360 HEROES DE LA PATRIA	OFICIAL	NO	SANTA ROSA	URBAÑA	NO		NO		0	0	0	0	10	5	3	3	22	22	17	18	0	0	0	0	848-10-001, 848-30-006, 848-30-008
													0	0	46	64	150	332	245	511	827	1691	759	1684	232	359	0	0	
													0		1348						4961				591		0		6.900

Observación:
Fuentes de financiación: Transferencias para Alimentación Escolar
848 10 001: Fuente 10 – Recurso del Tesoro
848 30 006: IVA
848 30 008: Impuesto inmobiliario

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO CENTRAL GOBERNADOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 7/32

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 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 Jornada Escolar extendida: 11:30 a 12:30 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	a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	So'o apu'a	Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne
Porción para Nivel Inicial	200 g	240 g	240 g	70 g salsa + 100 g arroz	170 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	350 g	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	250 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 g	440 g	440 g	130 g salsa + 170 g arroz	320 g
Ensalada	Ensalada 14 (repollo remolacha y zanahoria)	Ensalada 6 (Lechuga, zanahoria y cebolla)	Ensalada 2 (remolacha, zanahoria y cebolla)	Ensalada 3 (lechuga, tomate y cebolla)	Ensalada 10 (berro, tomate y zanahoria)
Postre	Banana (2 unidad)	Arroz con leche	Banana (2 unidad)	Ensalada de frutas	Banana (2 unidad)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Locro	Tallarín con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	240 g	70 g salsa + 90 g arroz	240 g	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250g polenta	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	350 g	100 g salsa + 120 g fideo

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 8/32

Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130 g salsa + 315 g polenta	440 g	130 g salsa + 160 g arroz	440 g	130g salsa + 150g fideo
Ensalada	Ensalada 5 (lechuga, tomate y zanahoria)	Ensalada 8 (tomate, pepino y zanahoria)	Ensalada 15 (remolacha, zanahoria y choclo)	Ensalada 4 (lechuga, pepino y zanahoria)	Ensalada 13 (repollo, tomate y zanahoria)
Postre	Banana (2 unidad)	Fruta cítrica	Banana (2 unidad)	Dulce de batata	Banana (2 unidad)

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Guiso de fideo con porotio	Albóndiga de pollo con arroz	Vori vori de carne	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	240 g	70 g picadito + 110 g puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	350 g	100 g picadito + 160 g puré
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 g	380 g	130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz	440 g	130 g picadito + 200 g puré
Ensalada	Ensalada 12 (repollo, pepino y zanahoria)	Ensalada 9 (berro, zanahoria y cebolla)	Ensalada 7 (tomate, zanahoria y cebolla)	Ensalada 11 (berro, tomate y cebolla)	Ensalada 1 (remolacha, tomate y cebolla)
Postre	Banana (2 unidad)	Ensalada de frutas	Banana (2 unidad)	Crema	Banana (2 unidad)

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Chupín de pollo	Guiso de arroz con porotio	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Revuelto de mandioca
Porción para Nivel Inicial	120 g	200 g	70g salsa + 80 g fideo	200 g	170 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	180 g	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	300 g	250 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	230 g	380 g	130g salsa + 150g fideo	380 g	320 g
Ensalada	Ensalada 4 (lechuga, pepino y zanahoria)	Ensalada 8 (tomate, pepino y zanahoria)	Ensalada 6 (Lechuga, zanahoria y cebolla)	Ensalada 5 (lechuga, tomate y zanahoria)	Ensalada 15 (remolacha, zanahoria y choclo)

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

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 9/32

Postre	Banana (2 unidad)	Fruta cítrica	Banana (2 unidad)	Frutas de estación	Banana (2 unidad)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial :200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g 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 el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas - Por último agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
So´o apu´a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 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. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Amolio López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 10/32

Caldo de pollo con verduras y fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** :240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:** 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en 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, cebollita de hoja 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 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** :70 g de salsa + 100 g de arroz **Edad escolar:** 100 g de salsa + 130 g de arroz **Adolescentes:** 130 g de salsa + 170 g de arroz	**Salsa de legumbres:** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú:** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial**	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,

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef: (595)21 454 220 int. 38
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2095

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Pág 11/32

:170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos				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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta Adolescentes: 130g salsa + 315g polenta	Salsa de carne: Tomate Carne vacuna magra 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 carne** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido 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 fideo y cocinar aproximadamente 8 minutos - Retirar del fuego luego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en

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

Licenciado López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Esligarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 12/32

Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos				agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de pollo:** Tomate Pollo 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 42 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 pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz:** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua en remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar - Saltear la cebolla, tomate, locote, laurel, ajo - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo	**Salsa de pollo:** Pollo	 60 g	 42 g	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Folio 13/32

Rendimiento: 1 porción **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 80 g fideo **Edad escolar:** 100 g salsa + 120 g fideo **Adolescentes:** 130g salsa + 150g fideo	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo Sal yodada Agua potable	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	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	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta cue quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recip ente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al cente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 297 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:** 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, **ajo y** cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y **agregar queso y** orégano.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 317 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 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. - **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.

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

Lic. Amelia López
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2089

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

R1014/32

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz** **Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz** **Adolescentes: 130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz**	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz:** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **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.
Menú 14	**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** **Adolescentes: 440 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz 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, 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.

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

Lic. Julia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Ríos/32

				- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**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** **Adolescentes:** **130 g picadito + 200 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 blandos. - 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. - Por ultimo 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupin de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 275 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 120 gramos** **Edad escolar: 180 gramos** **Adolescentes: 230 gramos**	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. -Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.

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

Lic. Adelia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Fl 106 /32

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

				- Retirar del horno y servir.
Menú 17	**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** **Adolescentes:** **380 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 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 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:** **100 g salsa + 120 g fideo** **Adolescentes:** **130g salsa + 150g fideo**	**Salsa de carne:** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo 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	59 g 52 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 la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa - Cortar en porciones iguales. - 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 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 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papas **Rendimiento:**	**Papa** **Pechuga de pollo** **Tomate** **Zanahoria**	200 g 60 g 60 g 20 g	134 g 52 g 59 g 16 g	-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

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Cebolla Locote Aceite Arveja Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 ml 5 g 5g 0,5 g 0,5 g c/n	18 g 8 g 5 ml 5 g 5g 0.5 g 0.5 g c/n	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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial :170 gramos Edad escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal Yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 20 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Revuelto:** - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. **50 g de huevo corresponde a 1 unidad*

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 14 Rendimiento:1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y zanahoria - Lavar y picar el repollo - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 6 Rendimiento:1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 16 g 9 g 3 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. - Servir.

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

Lic. Apolio López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Rubido A. Estigarribia M.
Coordinador
Departamento Central

Fhoja 18/32

Energía: 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 2 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 49 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 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, 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 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 3 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	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, 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 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 10 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Esbigorribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

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

TK019/32

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Asunción de Cerrito de Paz

Ensalada 5 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 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, aceite. - Servir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 8 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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, aceite. - Servir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 15 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 52 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pecueños - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. **- Servir**
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 4 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. - Servir

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 13 Rendimiento:1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 12 Rendimiento:1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	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 picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 9 Rendimiento:1 porción Energía: 41 kcal Peso por porción: 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 7 Rendimiento:1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2059

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Ho 020/22

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

gramos				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 11 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 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, 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 46 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 4 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 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, aceite. - Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 8 **Rendimiento:1 porción** **Energía: 38 kcal**	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, aceite. - Servir.

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTAL CENTRAL
GOBERNADOR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Pág 22/32

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

Peso por porción: 55 gramos				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 6 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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**
Ensalada 5 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 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, aceite. - Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 15 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar **y** cortar en cubos pequeños - Colocar los vegetales en un recipiente **y** mezclar con sal yodada, aceite. - Servir.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Adalic López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
Gobernador
Departamento Central

Pd023/32

Rendimiento:1 porción **Energía: 126 kcal**				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:1** porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 gramos**	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas - Cortar en trozos pequeños - Colocar las frutas en una compotera o taza - Servir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
Gobernador
Departamento Central

24/32

Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 125 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	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
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/batata Rendimiento:1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	- Servir el dulce
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Eduardo A. Estigarribia M.
Gobernador
Departamento Central

Folio 25/32

Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	**220 g**	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:1 porción** **Energía: 62 kcal** **Peso por porción: 100 gramos**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas - Cortar en trozos pequeños - Colocar las frutas en una compotera o taza - Servir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana **Rendimiento:1 porción** **Energía: 126 kcal**	**Banana**	**220 g**	140 g	**- Lavar, pelar antes de consumir.**
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz	120 ml 10 g **5 g**	120 ml 10 g 5 g	- 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**

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

GOBERNADOR
Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

R1026/32

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	c/n c/n	c/n c/n	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 cejar 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Rto 27/32

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energia: 60 kcal	Mamón	200 g	100 g	- Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar en una compotera o taza. Servir
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana Rendimiento:1 porción Energia: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024/2025
Institución Educativa:	34
Nº de comensales:	6.900
N° de meses del proyecto:	8

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	276	276	262,2	262,2	1076,4	8611,2
Ajo	kg	17,25	17,25	17,25	17,25	69	552
Almidón de maíz	kg	0	0	34,5	0	34,5	276
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	345	310,5	448,5	276	1380	11040
Arveja en granos	kg	34,5	0	0	34,5	69	552
Azúcar	kg	34,5	0	69	0	103,5	828
Banana	kg	4899	4554	4899	4554	18906	151248
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

7/1028/22

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PARAGUAY

Berro	kg	207	0	414	0	621	4968
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	1,38	0	0	0	1,38	11,04
Carne vacuna magra *	kg	966	966	966	414	3312	26496
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	759	517,5	724,5	690	2691	21528
Cebollita de hoja	kg	69	0	34,5	103,5	207	1656
Choclo	kg	0	69	0	69	138	1104
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	207	0	0	207	1656
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	138	276	276	276	966	7728
Galleta Molida	kg	0	0	69	0	69	552
Harina de maíz	kg	34,5	276	276	0	586,5	4692
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	345	345	2760
Laurel	kg	5,52	4,14	2,76	1,38	13,8	110,4
Leche entera	l	690	0	1173	138	2001	16008
Lechuga	kg	414	414	0	621	1449	11592
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	345	345	345	414	1449	11592
Locro	kg	0	276	0	0	276	2208
Mamón	kg	414	0	0	1380		0
Mandarina	kg	0	0	0	1104	1104	8832
Mandioca	kg	1380	0	0	0	1380	11040
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	34,5	0	34,5	276
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	345	1242	345	0	1932	15456
Orégano	kg	3,45	0	6,9	3,45	13,8	110,4
Papa	kg	1380	0	1380	2760	5520	44160
Pechuga de pollo	kg	966	828	828	828	3450	27600
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	34,5	34,5	69	552

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

Lic. Analia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

R1029/32

Pepino	kg	0	276	138	276	690	5520
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	414	0	414	3312
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	138	207	138	138	621	4968
Queso	kg	69	172,5	276	310,5	828	6624
Repollo	kg	207	207	207	0	621	4968
Remolacha	kg	483	276	276	276	1311	10488
Sal yodada	kg	34,5	44,85	41,4	37,95	158,7	1269,6
Tomate	kg	2035,5	2208	2242,5	2139	8625	69000
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	621	1035	759	828	3243	25944
Zapallo	kg	828	828	828	0	2484	19872

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los nutricionistas encargados por la empresa adjudicada. La empresa responsable deberá informar a la Gobernación cualquier irregularidad u observación encontrada a través de una nota escrita. Así también nutricionistas de la Gobernación de Central realizarán los monitoreos en las instituciones beneficiadas. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán primeramente antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones a los personales que serán contratados para ser cocinero/a y auxiliar de cocina; la misma estará a cargo de la empresa adjudicada. La capacitación para el personal será sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM, elaboración y distribución del menú cíclico establecido. Se recomienda para dicha capacitación a personales capacitados y aprobados por el

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

Lic. Amalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Pág 30/32

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). La empresa remitirá a la Gobernación el cronograma de capacitaciones que se realizará anualmente. Por su parte la Gobernación realizará capacitaciones a todos los actores de la comunidad educativa de las instituciones beneficiadas a fin de garantizar la adecuada implementación del programa.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto autorizado por el MEC se realizará a través de notas a la Dirección Departamental de Educación, supervisores educativos, directores y reuniones de padres que se realicen. Así también será difundido por medios de comunicación, páginas web y redes sociales con que cuenta la Gobernación.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Modalidad "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:

1. RECEPCIÓN

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

2. ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se utilizarán estantes, pallets, heladeras, frezzer, etc. teniendo en cuenta las características de cada alimento y el tipo de conservación que necesita (temperatura ambiente, refrigerada, congelada o lo que corresponda) para así evitar la descomposición o deterioro de los mismos.

3. HIGIENE

La empresa responsable deberá establecer un sistema de limpieza desde el área de cocina como el área de almacenamiento y comedor, como así también de las materias primas y de los utensilios. También se implementará sistemas de desecho.

4. PRE EELABORACION Y ELABORACIÓN

El horario de elaboración es a partir de las 7:00 hs a 10:30 hs. Se contará con los utensilios necesarios para la elaboración de los menús.
Los mismos estarán a cargo de cocineras y auxiliares de cocina con previa capacitación.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones educativas de acuerdo al menú establecido y la cantidad de alumnos beneficiados.

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada minimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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

Lic. Natalia López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2089

Richvito A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

La contratada deberá proveer los insumos necesarios a las instituciones educativas.

5. DISTRIBUCIÓN

La distribución de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo en el horario establecido para turno mañana 11:00 a 12:00 hs, turno tarde de 11:00 a 13:00 hs y en instituciones que implementan escolaridad extendida de 11:30 a 12:30 hs, conservando siempre la temperatura, propiedades organolépticas y calidad de los alimentos. La distribución debe ser durante los días hábiles escolares (lunes a viernes). El menú establecido en el proyecto autorizado debe ser respetado y no podrá sufrir modificación, salvo autorización previa de la convocante por motivos justificados. Se deberán utilizar utensilios no tóxicos y aptos para alimentos.

La cantidad de personal cocinero/a, auxiliar de cocina y limpiador/a será de acuerdo al número de raciones producidas por institución educativa, así como lo establece la Resolución N° 965 Por la Cual se aprueba el Manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Ricardo A. Estigarribia M.
GOBERNADOR
Departamento Central

Firma de la Nutricionista
Aclaración
Lic. Analía López
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2099

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

P1032/32