



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

Asunción, 23 de marzo de 2022.

Nota DGBE N° 264/2022

Señor
Sever Rodney Villalba Ríos, Intendente
Municipalidad de Capitán Bado
Departamento Amambay

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Capitán Bado - Amambay, sobre el "*Proyecto de Almuerzo Escolar*" con Expediente Xilema N° 94.215 de fecha 17 de marzo de 2022, 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° 180/2022* en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Arzacia Olmedo

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

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

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



MEMORÁNDUM DAE N° 270/2022



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


De : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar


Referencia : Responder Exp. Xilema N° 94.215 - PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR.

Fecha : 22 de marzo de 2022

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto Memorándum DGPAE N° 229/2022, en la cual adjunta Dictamen Técnico DGPAE N° 180/2022, referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN BADO DEL DEPARTAMENTO DE AMAMBAY, conforme al expediente xilema N° 94.215 de fecha 17 de marzo de 2022.

Atentamente.

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.

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py

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



MEMORÁNDUM DGPAE N°229/2022

A : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

DE Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 22 de marzo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°94215

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°180/2022** referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Capitán Bado según expediente xilema N°94215 de fecha 17 de marzo de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°: 94215	
Recibido por: Modesta	
Fecha: 22/03/2022	Hora: 14:55

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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
(595)21 492 512
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 N°180 /2022

Referencia: Expediente Xilema N° 94215
de fecha 17 de marzo de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. Sever Rodney Villalba Ríos, Intendente de la Municipalidad de Capitán Bado, 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 del mismo.

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 etéreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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.

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	✓	

*El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar año 2022.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 23 (Veintitrés); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14 y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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 por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
04	475	2022	75	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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.

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.



Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 22 de marzo de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Visión: Institución 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.

Revisado por: Liz Samudio



MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN BADO

PALMA 1091 ESQ. 4 DE ENERO - TELEFAX. (0337) 230284 -
230220

CAPITÁN BADO - AMAMBAY - PARAGUAY

Gobierno Municipal 2021 2025

16 de febrero de 2022

Nota No. 23 /2022.-

Señor
HUGO TINTEL,
DIRECTOR GENERAL de la Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Ref: Solicitud de proyecto de alimento escolar.

Por la presente, tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a objeto de solicitar aprobación del Proyecto para la implementación del Almuerzo Escolar para Instituciones Educativas del distrito, que será ejecutado por la Municipalidad de Capitán Bado, XIII Dpto. del Amambay.

Adjuntamos: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP. Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

Al agradecer a agradecer a la atención brindada a la presente, me valgo de la oportunidad para saludar al Señor Director con la mas alta estima y consideración.



**RONALD
LORENZO
RIVEROS
SAUCEDO**

Ronald Lorenzo Riveros Saucedo
Secretario General

Firmado digitalmente
por RONALD LORENZO
RIVEROS SAUCEDO
Fecha: 2022.02.17
07:33:20 -03'00'



**SEVER
RODNEY
VILLALBA RIOS**

Sever Rodney Villalba Ríos
Intendente Municipal

Firmado digitalmente
por SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.02.17
07:35:00 -03'00'

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 94215
FECHA 17-03-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO



F01/23
PP



MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN BADO

Palma 1091 esq. 4 de Enero – Telefax.: (0337) 230284-230220-230266

Capitán Bado – Amambay – Paraguay

“CAPITÁN BADO SE MERECE”
Adm. Sever Rodney Villalba Ríos Periodo 2021-2025

NOTA I.M.Nº 47/2022

Capitan Bado, 08 de Marzo de 2022

Señor.

HUGO TINTEL ROMERO.

DIRECTOR GENERAL de la Dirección de Bienestar Estudiantil Ministerio de Educación y Ciencias.

Presente:

Ref.: Carta De Compromiso.

Por la presente, tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a objeto de comunicar que de los 75 días iniciales que teníamos previsto para el Almuerzo Escolar en Instituciones Educativas del distrito, que será ejecutado por la Municipalidad de Capitán Bado, XIII Departamento de Amambay, pasaría a 125 días.-

Este compromiso obedece a que una vez puesto en marcha el plan financiero, y el resultado de nuestra ingeniería financiera, todos los saldos presupuestarios posibles, serán destinados al almuerzo escolar.-

Al agradecer a la atención brindada a la presente, me valgo de la oportunidad para saludar al Señor Director con la más alta estima y consideración.-

**RONALD
LORENZO
RIVEROS
SAUCEDO**

Firmado digitalmente
por RONALD LORENZO
RIVEROS SAUCEDO
Fecha: 2022.03.10
18:26:15 -03'00'

**SEVER
RODNEY
VILLALBA**

Firmado
digitalmente por
SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:24:49 -03'00'



Lic. Ronald Lorenzo Riveros Saucedo
Secretario General



Dr. Sever Rodney Villalba Ríos
Intendente Municipal



Idio2/23
[Handwritten signature]



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*: Amambay	Distrito*: Capitán Bado
Dirección del local de la Municipalidad*: Palma e/ 4 de Enero	N° de Tel*: 037-230220
Nombre del Intendente*: Sever Rodney Villalba Ríos	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular: 0981-680797
Dirección de correo electrónico*: munibado@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Elena Ríos	
N° de Registro Profesional*: 4018	N° de celular: 0976 805001
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com.py	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 475	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 75 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Junio 2022	
Presupuesto destinado para el servicio: Gs. 555.750.000	
Precio referencial por plato*: Gs. 15.600	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

*Son campos obligatorios

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



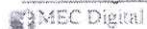
SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado
digitalmente por
SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:14:36 -03'00'

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 574 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



Fi03/23
PP

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

	Total general	475							
--	---------------	-----	--	--	--	--	--	--	--


 RODNEY SEVER
 VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
 por SEVER RODNEY
 VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.02.10
 181649-0200



Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad por 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




F105/23




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

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz

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 Humalta
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

@MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
por SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.02.10
16:17:19 -0300'

4



7/12/23



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

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	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	Salsa de carne			Salsa de carne
	Tomate	70 g	69 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Cebolla	10 g	9 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Locote	10 g	8 g	
	Polenta	10 g	8 g	
	Polenta	3 ml	3 ml	
	Polenta	0,5 g	0,5 g	
	Polenta	0,5 g	0,5 g	
	Polenta	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			Polenta.
	Agua potable			
	Harina de maíz	200 ml	200 ml	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.
	Cebolla	40 g	40 g	
	Queso Paraguay			
	Aceite	15 g	14 g	

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

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

MBC Digital

MBCpy



SEVER
 RODNEY
 VILLALBA
 RIOS


Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10 18:17:35 -03'00'



Folio 7/23



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
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo	10 g	10 g	Retirar del fuego.  L. V. Sever Rodney Millalba Rios 18/17/88 - 09/109
	Pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 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	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Agua potable	c/n	c/n		
Fideo				Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Fideo	40 g	40 g		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240	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. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	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	

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@meec.gov.py

www.meec.gov.py
 MEC Digital @MECpy

SEVER
 RODNEY
 MILLALBA
 RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY MILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10 18:17:58 -03'00'



7/10/23
 RP



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

gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
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	200 g 60 g	116 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.
	Carne vacuna magna	60 g	52 g	
	Tomate	15 g 10 g		Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
	Cebolla	5 ml	50 g	
	Locote	0,5 g 0,5 g	14 g	
	Aceite	0,2 g	8 g	
	Ajo	c/n	5 ml	
	Sal yodada		0,5 g	
	Laurel		0,5 g	
	Agua potable		0,2 g c/n	
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	Picadito de pollo		42 g	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. 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 líquido. Agregar agua si es necesario.
	Pechuga de pollo	60 g	59 g 16 g	
	Tomate	20 g	14 g	
	Zanahoria	15 g	8 g	
	Cebolla	10 g	5 g	
	Locote	3 ml	3 ml	
		0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0,2 g c/n	

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

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 @MECpy

SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10 18:18:08 -03'00'



Flia 9/23.
CB



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

escolar: 100 g picadito: 160 g puré	Perejil	0,5 g		Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	cilantro	0,2 g	134 g	
	Aceite	c/n	50 ml	
	Ajo	200 g	5 g	
	Sal yodada	50 ml	0,5 g	
	Laurel	5 g	c/n	
	Agua potable	0,5 g		
		c/n		
	Puré de papas			
	Papa			
Leche fluida				
Margarina				
Sal yodada				
Agua potable				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de puroto 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 y servir el plato. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay	10 g	9 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	5 ml	5 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
Ajo	0,5 g	0,5 g		
Sal yodada				
Agua potable				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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 a/ 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

MECpy

SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10 18:18:25 -03'00'

8



20/10/23
CAB



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
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	Salsa de pollo	70 g	69 g	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. Arroz Saltar el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Tomate	60 g	42 g	
	Pollo	20 g	16 g	
	Zanahoria	15 g	14 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable	45 g	45 g	
	Arroz	2 ml	2 ml	
	Arroz	0,5 g	0,5 g	
Aceite	c/n	c/n		
Sal yodada				
Agua potable				
Vori vori de carne	Carne vacuna magra	80 g	70 g	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
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0,5 g	
	0,2 g	0,2 g		

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

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 MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10 18:18:40 -03'00'



F10 11/23
 [Signature]



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

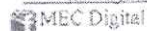
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo			caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Sal yodada			
	Laurel			
	Agua potable			
	Pechuga de pollo	60g	42g	
	Tomate	70g	69g	
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Ajo	0,5g	0,5g	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).	
Sal yodada	0,5g	0,5g		
Laurel	0,2g	0,2g		
Agua potable	c/n	c/n		
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz queso Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal	Salsa de legumbres	70 g	69 g	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.
	Tomate	20 g	20 g	
	Poroto	15 g	14 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	3 ml	3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
		40 g	40 g	
	10 g	10 g		

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

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



Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10 18:18:59 -03'00'

10



Fló 12 / 23
DP



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: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	laurel	2 ml	2 ml	Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. 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.
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
	Arroz quesú			
	Arroz			
	Queso			
Paraguay				
Aceite				
Ajo				
Sal yodada				
Agua potable				

Ensaladas				
Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	15 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate	30 g	27 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás 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.
	Zanahoria	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

MECpy



SEVER
 RODNEY
 VILLALBA
 RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10 18:19:13 -03'00'

11



F10 B / 23
 PAB



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

Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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 Huntaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolares@mecc.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado
digitalmente por
SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:19:31 -03'00'

12



Fls 14/23.
RB



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

Ensalada 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Servir. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga	30 g	29 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. Servir.
	Zanahoria	20 g	15 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate	30 g	27 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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.

www.mec.gov.py

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 @MECpy



SEVER
 RODNEY
 VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
 por SEVER RODNEY
 VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.01.10
 18:19:48 -03'00'



7/10/23
 AP



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

Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Energía: 39 kcal	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 60 g	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable	150 ml	150 ml	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.
	Leche fluida	100 ml	100 ml	
	Arroz	10 g	10 g	
	Azúcar	5 g	5 g	
	Canela	0,2 g	0,2 g	
	Piel de naranja o limón	c/n	c/n	
Postre 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

MECpy



Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10 18:20:03 -03'00'

14



F1516/23
 CR



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: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	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.
Postre 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cáscara de naranja limón Vainilla canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n 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.

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 #/ 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

MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10 18:20:17 -0300'

15



70617 R3
AB



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

Postre 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.



SEVER
RODNEY
VILLALBA
RIOS

Firmado digitalmente por SEVER RODNEY VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10 18:20:50 -03'00'

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: alimentación.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy



H018/L3.
AP



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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año: 2022
Institución Educativa: 4
Nº de comensales: 475
Nº de meses del proyecto: 4,5

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	19	19,95	19	19	76,95	153,9
Ajo	kg	1,1875	1,1875	1,1875	1,1875	4,75	21,375
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	11,875	40,375	11,875	40,375	104,5	470,25
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	2,375	4,75	2,375	4,75	14,25	64,125
Banana	kg	156,75	156,75	156,75	156,75	627	2821,5
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,095	0,095	0,095	0,095	0,38	0,76
Carne vacuna magra *	kg	57	38	57	38	190	855
Carne vacuna magra	kg	0	0	0	0	0	0

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

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@me.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
por SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:21:10 -03'00'



7/01/23



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

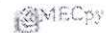
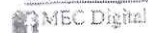
molda **							
Cebolla de cabeza	kg	45,125	45,125	42,75	45,125	178,1	801,563
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	19	28,5	19	28,5	95	427,5
Fecula de maiz	kg	0	5	0	5	10	10
Galleta Mollida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	19	19	19	19	76	342
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,38	0,38	0,475	0,38	1,615	7,2675
Leche entera	l	71,25	57	71,25	57	256,5	1154,25
Lechuga	kg	42,75	42,75	42,75	42,75	171	769,5
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	23,75	23,75	19	23,75	90,25	406,125
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	95	0	95	0	190	855
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	2,375	0	2,375	0	4,75	9,5
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	85,5	85,5	85,5	85,5	342	1539
Orégano	kg	0	0,2375	0	0,2375	0,475	2,1375
Papa	kg	95	0	95	0	190	855
Pechuga de pollo	kg	57	57	57	57	228	1026
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	2,375	0	2,375	0	4,75	21,375
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0

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

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



SEVER
RODNEY
VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
por SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:21:27 -03'00'



7 de 20/23
RFB



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

Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	14,25	23,75	14,25	23,75	76	342
Queso	kg	11,875	9,5	11,875	9,5	42,75	192,375
Repollo	kg	14,25	14,25	14,25	14,25	57	256,5
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	2,375	2,375	1,9	2,375	9,025	40,6125
Tomate	kg	178,125	166,25	178,125	166,25	688,8	3099,38
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	66,5	57	66,5	57	247	1111,5
Zapallo	kg	28,5	57	28,5	57	171	769,5

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	<ul style="list-style-type: none"> - El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda

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 MECpy



SEVER
RODNEY
VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
por SEVER RODNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:21:52 -03'00'

19



7/10/21/23.
AB



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

Difusión del proyecto a la comunidad	información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.
---	--

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

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

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

5. DISTRIBUCIÓN.

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

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 @MECpy



SEVER
 RODNEY
 VILLALBA RIOS

Firmado digitalmente
 por SEVER RODNEY
 VILLALBA RIOS
 Fecha: 2022.03.10
 18:22:59 -03'00'



F1022/23
 RB



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

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

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

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución


Firma de la Nutricionista
Aclaración



Firmado digitalmente por
SEVER ROJNEY
VILLALBA RIOS
Fecha: 2022.03.10
18:22:30 -0300

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
MEC Digital @MECpy



F10 23/23
RR