Asunción, 02 de octubre de 2023.

Nota DGBE N° 56/2023

Señor
Miguel Prieto, Intendente
Municipalidad de Ciudad del Este
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Ciudad del Este, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 257.215 de fecha 15 de setiembre 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 30/2023*** en cuatro (04) 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

MEMORÁNDUM DAE N° 61/2023

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

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

Fecha : **02** de octubre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 257.215/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 48/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 30/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE DEL DEPARTAMENTO ALTO PARANÁ**, en fecha 28 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N°48/2023

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

DE : **Equipo Técnico**
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 28 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°257.215 de fecha 28 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°30/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Municipalidad de Ciudad del Este a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 257.215
Recibido por: Elma
Fecha: 02-10-23 Hora: 08:00

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
@MECpy MEC Digital

DICTAMEN TÉCNICO N° 30 /2023

Referencia: Expediente Xilema N° 257.215
de fecha 15 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Miguel Prieto,** Intendente de la Municipalidad de Ciudad del Este del departamento de Alto Paraná, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2024-2025 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 28 de setiembre de 2023, la Municipalidad de Ciudad del Este completa la documentación requerida con respecto al formulario N° 1 de almuerzo escolar.

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		

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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		
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.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	✓	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	✓	
10.3	Indicaciones generales	✓	
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar	✓	
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos		
10.2	Mecanismos de almacenamiento		
10.3	Mecanismos de higiene		
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración		
10.5	Mecanismos de distribución		

*La Municipalidad de Ciudad del Este presenta nota en la cual se compromete a extender los días de provisión según su disponibilidad presupuestaria.

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a **los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 31 (treinta y uno); 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.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
12	3.803	2024	167	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido
		2025	167		

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

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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 mi dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: jueves, 28 de setiembre de 2023

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.

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Claudia Benítez

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.

CIUDAD DEL ESTE

Municipalidad de Ciudad del Este

Paraguay

Av. Pioneros del Este y Alejo García esq. Av. Dr. Eusebio Ayala
Teléfonos: (061) 501 705/10 – www.mcde.gov.py

Nota I.M

Ciudad del Este, 25 de Septiembre del 2023

EXCELENTÍSIMO
SR. ROBERT GAYOSO
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

Tengo el honor de dirigirme a V.E en mi carácter de Intendente de la Municipalidad de Ciudad del Este, teniendo en cuenta la ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario en cuanto a los días de provisión del servicio de Almuerzo Escolar y en el marco de la presente ley me comprometo a que en caso de que hubiere disponibilidad presupuestaria los días de provisión alimentaria se extiendan a Ciento Ochenta días (180).

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludar a V.E. con mi más alta estima.

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

Ing. Miguel Prieto V.
Intendente Municipal
Ciudad del Este

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

Folio 1/31

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente **nota**, yo, Ingrid Andrea Ferreira Gimenez, director/a **de la** Escuela 5437 **Centro Educativo** Municipal, ubicada **en el** km 7 Monday **Ciudad Nueva declaró haber** sido **informado/a de la propuesta** de distribución **de fondos** propios **a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación** Escolar, **del cual la institución es beneficiaria.**

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		Total de Benef.	Matrícula RUE	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres			
129	166	85	95	475	1358	Fondo Propio hasta el 1° grado

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según el detalle **mencionado**

Lic. Ingrid Ferreira
Mat. Prof. N° 123.041
Directora Centro Educativo

Centro Educativo Municipal Nro. 7 Bº Ciudad Nueva Ciudad del Este - Alto Paraná

MISIÓN

Contribuir en el desarrollo económico, social, y cultural, mediante el uso óptimo de los recursos, como polo de desarrollo, en concertación con la sociedad y el medio ambiente.

VISIÓN

Ser una ciudad autónoma y vanguardista, líder en el desarrollo nacional e internacional, resguardando las raíces culturales y su identidad.

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

FOLIO 9/31

Municipalidad de Ciudad del Este
Paraguay
Av. Pioneros del Este y Alejo García esq. Av. Dr. Eusebio Ayala
Teléfonos: (061) 501 705/10 – www.mcde.gov.py

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente nota, yo, José Luis Rodríguez....., director/a de la Escuela 4707 Prof. Dr. Maria Argaña, ubicada en el barrio Che la Reina declaró haber sido informado/a de la propuesta de distribución de fondos propios a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar, del cual la institución es beneficiaria.

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		Total de Benef.	Matrícula RUE	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres			
23	12	45	41	121	277	Fondo Propio hasta el 2° grado

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según el detalle mencionado

MISIÓN
Contribuir en el desarrollo económico, social, y cultural, mediante el uso óptimo de los recursos, como polo de desarrollo, en concertación con la sociedad y el medio ambiente.

VISIÓN
Ser una ciudad autónoma y vanguardista, líder en el desarrollo nacional e internacional, resguardando las raíces culturales y su identidad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN – Ciudad del Este - Alto Paraná

Prof. José Luis Rodríguez
Director
Matrícula N°1.838

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

FOLIO 3/31

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal.

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente nota, yo, Alberto R. Fariña **,** director/a **de la** Escuela 1530 **Gral.** Eugenio **A. Garay, ubicada en el barrio San Lucas declaró haber sido informado/a de la propuesta de distribución de fondos propios a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar, del cual la institución es beneficiaria.**

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		**Total de Benef.**	Matrícula **RUE**	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	**Mujeres**			
51	56	39	41	187	4016	Fondo Propio hasta el 2° grado

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según el detalle mencionado

MISIÓN

Contribuir en el desarrollo económico, social, y cultural, mediante el uso óptimo de los recursos, como polo de desarrollo, en concertación con la sociedad y el medio ambiente.

VISIÓN

Ser una ciudad autónoma y vanguardista, líder en el desarrollo nacional e internacional, resguardando las raíces culturales y su identidad.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – Escuela Básica Nº 1530 Gral. Eugenio A. Garay – Centro Educativo – DIRECCIÓN – Ciudad del Este – Paraguay

Lic. Alberto R. Fariña Cáceres
Director Centro Educ. C19
Matrícula Nº 1856

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

Folio 4/31

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente nota, yo, Silvia Teresa Vera Almada director/a de la Escuela 7161 Santa Librada, ubicada en el km 9 Monday Ciudad Nueva declaró haber sido informado/a de la propuesta de distribución de fondos propios a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar, del cual la institución es beneficiaria.

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		Total de Benef.	Matrícula RUE	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres			
28	38	44	42	152	338	Fondo Propio hasta el 2° grado

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según el detalle mencionado

MISIÓN

Contribuir en el desarrollo económico, social, y cultural, mediante el uso óptimo de los recursos, como polo de desarrollo, en concertación con la sociedad y el medio ambiente.

VISIÓN

Ser una ciudad autónoma y vanguardista, líder en el desarrollo nacional e internacional, resguardando las raíces culturales y su identidad.

Prof. Lic. Silvia T. Vera Almada
Directora
Matrícula N° 14.464

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

Folio 5/31

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente nota, yo, Irma Pedroza de Morínigo....., director/a de la Escuela 5449 Virgen Medalla Milagrosa, ubicada en el km 8 ka'aguy Rory declaró haber sido informado/a de la propuesta de distribución de fondos propios a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar, del cual la institución es beneficiaria.

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		Total de Benef.	Matrícula RUE	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres			
124	141	43	44	352	1198	FONACIDE

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según el detalle mencionado

Lic. Irma Pedroza de Morínigo
Directora
Matrícula N° 1070

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

Folio 6/31

CIUDAD DEL ESTE

Municipalidad de Ciudad del Este

Paraguay

Av. Pioneros del Este y Alejo García esq. Av. Dr. Eusebio Ayala

Teléfono: (061) 501 705/10 – www.mcde.gov.py

ACTA DE CONFORMIDAD

Ciudad del Este, 14 de septiembre de 2023.

Abog.

Miguel Prieto Vallejos

Intendente Municipal

Ciudad del Este

PRESENTE

Por la siguiente **nota,** yo, Irma Pedrozo de Moringo, director/a **de la Escuela 5449** Virgen **M**edalla Milagrosa, ubicada en **el km** 8 ka'aguy **Rory** declaró **haber sido** informado/a **de la propuesta de distribución de** fondos propios **a ser utilizados en la inversión del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar, del cual la institución es beneficiaria.**

Nivel Inicial		1° y 2° Ciclo		Total de Benef.	Matrícula RUE	Fuente de financiamiento
Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres			
0	0	156	157	313	1198	Fondo Propio hasta el 4° grado

Por consiguiente, declaro mi conformidad con la propuesta, según **el detalle mencionado**

Lic. Irma Pedrozo de Moringo
Directora
Matrícula N° 1070

MISIÓN

Contribuir de el desarrollo económico, social, y cultural, *mediante el uso óptimo de los recursos, como polo de desarrollo, en concertación con la sociedad y el medio ambiente.*

VISIÓN

Ser una ciudad autónoma y vanguardista, líder en el desarrollo nacional e internacional, resguardando las raíces culturales y su identidad.

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

FOLIO 7/31

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar 2024-2025

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: ALTO PARANA	**Distrito*:** CIUDAD DEL ESTE
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Pioneros del Este y Alejo García esq. Eusebio Ayala	
N° de teléfono de línea baja*: (061) 501.706/10	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Miguel Prieto Vallejos	
N° de celular: (0983)301766	
Dirección de correo electrónico*: uoc.mcde@gmail.com – educacionyculturacde@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Gisselle Jasmín Acosta Benitez	
Nº de Registro Profesional*: 5185	**N° de celular*:** (0986) 652 468
Dirección de correo electrónico*: jasminacosta1702@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 12 (doce)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 3803	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 167 días para año 2024 y 167 días para año 2025.-	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: marzo **Fecha estimada de inicio de la provisión 2025*:** marzo	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: noviembre **Fecha estimada de finalización de la provisión 2025*:** noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: Total: 5.668.560.500 F.F. Fonacide: 4.480.192.500 F.F. Propios: 2.188.368.000	
Precio referencial por plato*: 10.500 (diez mil quinientos)	
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

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta
Reg. N° 5.185-LN

1 (Uno)

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

Folio 8/31

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUAI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA ÑOTENONDEVA

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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES																								Fuente de financiación
										Educación Inicial								Educación Escolar Básica						Educación Media										
	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Maternal		Pre Jardín		Jardín		Pre escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico		Formación profesional Media		Formación profesional vocacional		Educación Inclusiva		
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1001346	16620	Yva Viju Miri	OFICIAL	-	Km 51/2 La Blanca	U	YVU PORÃ RENDA										5	5	7	6													
2	1001019	6451	5420 Inmaculada Concepción	OFICIAL	SI	Bº San Rafael	U	-						12	11	18	15	59	35	41	29													
3	1001011	6443	670 Gral Bernardino Caballero	OFICIAL	-	Bº Obrero	U	-				11	29	24	37	31	28	110	127	98	110													
4	1001143	6628	5441 San Marcos	OFICIAL	-	Km 5 ½ La Blanca	U	-	PAZ DEL CHACO					10	13	18	28	82	85	70	80													
5	1001075	6507	2983 Niños Mártires de Acosta Ñu	OFICIAL	-	Barrio Ciudad Nueva	U	-				4	13	22	20	21	24	75	68	74	46													
6	1001295	7198	1015 Padre Guido Coronel	OFICIAL	-	Km 12 Monday Fondo	U	-						9	14	11	9	57	36	35	43													
7	1001104	6436	3743 San Antonio	OFICIAL	-	Barrio Pablo Rojas	U	-	SAN ANTONIO					15	34	24	20	77	74	79	65													
8	1001098	6530	5449 Virgen Medalla Milagrosa	OFICIAL	-	Km 8 Ka'aguy Rory	U	-				17	29	55	53	52	59	43	44															
8	1001098	6530	5449 Virgen Medalla Milagrosa	OFICIAL	-	Km 8 Ka'aguy Rory	U	-										85	72	83	73													F30 FONACIDE Y FONDOS PROPIOS

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

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

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Miguel Prieto V. Secretaría Municipal Ciudad del Este

Lic. Yasmin Acosta Reg. N° 5.185 LN

2 (Dos)

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

Dirección de Alimentación Escolar

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUAI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA ÑOTYMBOEHA

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

9	1001164	6656	5437 Centro Educativo Municipal	OFICIAL	-	NO	Km 7 Monday Ciudad Nueva	U	-						64	83	65	83	43	45	44	48													
10	1001054	6488	1530 Gral. Eugenio A. Garay	OFICIAL	-	NO	Barrio San Lucas	U	-				10	11	22	24	19	21	19	18	20	23													
11	1001285	15251	7161 Santa Librada	OFICIAL	-	NO	Km 9 Monday	U	-	SANTA LIBRADA					13	11	15	20	21	18	23	24													
12	1001223	6718	4707 Prof. Dr. Luis María Argaña	OFICIAL	-	NO	Che La Reina	U	-	ASENTAMIENTO BELEN II							23	12	20	17	25	24													
									Subtotal		1293								2510																
									Total		3803																								

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Miguel Prieto V. Secretario Municipal Ciudad del Este

Lic. Jasmin Acosta Reg. N° 3385-IN

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

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

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

Folio 10/31

3 (Tres)

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	200g	240g	**200g**	70 g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	**300g**	**350g**	**300g**	100 g salsa + 120 gr fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	**Ensalada de vegetales**	**Ensalada de vegetales**	Ensalada de vegetales	**Ensalada de vegetales**
Postre	Ensalada de frutas	2 bananas	Naranja	Dulce de membrillo/ batata	2 bananas

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de Pollo	Albóndigas de carne con arroz	Guiso de fideo con poroto	Picadito de carne con puré de papa	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	240g	70 g salsa 3 bolitas + 90 g arroz	200g	70 g picadito + 110 g puré	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100 g salsa 4 **bolitas +130 g** arroz	300g	100 g picadito + 160 g puré	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	**Ensalada de** vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	**2 bananas**	Ensalada de frutas	Mandarina	**2 bananas**	**Crema**

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

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

Lic. Jasmin Acosta
RES. N° 5.105/14

4 (cuatro)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA
Lic. Miguel Prieto V.
Intendente Municipal

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

Folio 11|31

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Chupín de pollo	Polenta con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240g	70 g salsa + 80 g fideo	200 g	120 g	70 g salsa + 170 g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100 g salsa + 120 g fideo	300 g	180 g	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	Ensalada de frutas	Naranja	Arroz con leche	2 bananas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Caldo de pescado	Estofado de carne con papa
Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz	240 g	200 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz	350 g	300 g
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Ensalada de frutas	Mandarina	Dulce de membrillo/ batata	2 bananas

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.

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. Jasmin Acosta
Reg. Nº 5.165-14

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

Miguel Prieto V.
Secretario Municipal
Ciudad del Este

5 (cinco)

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

Folio 12/31

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1: Polenta con salsa de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 2: Guiso de arroz con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 3: Caldo de poroto con fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 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

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. Jasmin Acosta
Reg. N° 5.285-CN

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

Ing. Miguel Prieto V.
Secretario Municipal
Ciudad del Este

6 (seis)

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

FOLIO 13/31

240 gramos Edad escolar 350 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4: Estofado de pollo con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 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 sellado 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 5: Tallarín con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 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	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de carne: - 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 6: Vori vori de Pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz	80 g 60g 40g	56g 32g 40g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos

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

Lic. Jazmín Zapata
Res. N°5485/18

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA
Miguel Prieto R.

7 (siete)

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

Folio 14/31

Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay é integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 7: Albóndigas de carne con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 332 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	Albóndigas de carne: Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz 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 50 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 la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla. - Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. - Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar 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 8: Guiso de fideo con poroto	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Fideo Poroto	70g 40g 20g	69g 40g 20g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y

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

Lic. Jasmin Acosta

8 (Ocho)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

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

Folio 15/31

Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. - **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 9: Picadito de carne con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 10: Salsa de pollo con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml	**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.

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

9 (Nueve)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta
Reg. N° [illegible]

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

Folio 16/31

Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	- 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 11: Locro	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 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 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 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 de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear 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 12: Tallarin con salsa de pollo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate 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	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos

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

10 (Diez)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Mosta Reg. N° 9.265-IN

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

Folio 17/31

				hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 13: Guiso de arroz con poroto	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja 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 14: Chupín de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 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 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. - Retirar del horno y servir.
Menú 15: Polenta con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa +	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por

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

11 (Once)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta Reg. N° 8.185-DN

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

Folio 18/31

170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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 aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 16: Soyo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 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 17: Guiso de fideo con pollo	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 18: Salsa de legumbres con	**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

12 (Doce)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta
RGE N° 5.763.611

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

Folio 19/31

arroz quesu				
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz quesu 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	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesu - 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 19: Caldo de pescado	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 273 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Papa Pescado sin escamas ni espinas Zapallo Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	150 g 60 g 60 g 25 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	101 g 60 g 32 g 24 g 16 g 20 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Cortar el pescado en trozos iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pescado en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar agua potable caliente, zapallo y papa. Por último, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esté listo. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay.
Menú 20: Estofado de carne con papa	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción:	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

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

13 (Trece)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta

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

Folio 20/31

Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Ensaladas				
Ensalada 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 3ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate 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 rallar la zanahoria. - Lavar y cortar 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.

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

14 (catorce)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmín Acosta
Reg. N° 5.855.CN

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

Folio 21/31

Ensalada 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 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.
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	28 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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.
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 3ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 41 kcal	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 y aceite. - Servir. - *Observación*: La cebolla una vez picada,

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

15 (Quince)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Ismael Acosta

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

Folio 22/31

Peso por porción: 45 gramos				se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 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 la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación:* El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 54 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 pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 y aceite. - Servir.
Ensalada 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 y aceite. Servir.
Ensalada 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente 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. Jasmín Acosta
Reg. N° 3.169.[illegible]

16 (Dieciseis)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

FOLIO 23/31

Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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.
Ensalada 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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.
Ensalada 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 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.
Ensalada 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción:	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

17 (Diecisiete)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta Reg. N° 14.514

60 gramos				
Ensalaca 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	34 g 25 g 12 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalaca 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Postre 1: Ensalada de Frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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.
Postre 2: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 3: Naranja	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4: Dulce de	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

18 (Dieciocho)

Lic. Jasmín Acosta
Reg. N° 2805-CN

membrillo/ batata				
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Postre 5: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7: Ensalada de frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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.
Postre 8: Mandarina	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	- Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 10: Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.

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

Lic. Jasmin Acosta
Resp. Nutricionista

19 (Diecinueve)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

Folio 26/31

Peso por porción: 60 gramos				- Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 11: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 12: Ensalada de frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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.
Postre 13: Naranja	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 14: Arroz con leche	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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, 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.
Postre 15: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16: Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional N° 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 8to. Piso Telef: (595) 21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Jasmín Aldosa
Reg. N° 5.[illegible]

20 (veinte)

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

Folio 27/31

Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 17: Ensalada de frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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.
Postre 18: Mandarina	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19: Dulce de membrillo/ batata	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.
Menú 20: Bananas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar: NO APLICA

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

21 (veintiuno)

Lic. Jasmini Acosta
Reg. N° 5.365-LN

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizados durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado, tanto en el momento del a producción, con al momento de la entrega y consumo del almuerzo, el profesional nutricionista presentara ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados La fiscalización básica del servicio estará a cargo del director de cada escuela, los mismos deben informar a la Municipalidad cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor, dos veces por semana un profesional nutricionista visitara cada escuela. Paralelamente la empresa adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes a la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La empresa adjudicada debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista, para entrenar, acompañar y capacitar a los autores que estén involucrados en el servicio en las instituciones educativas, así mismo deberá brindar capacitaciones a los personales encargados en la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - MSPBS
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Una vez aprobado el proyecto por el MEC se llevará a cabo la difusión de este a través de los medios de comunicación, la página web de la Municipalidad de Ciudad del Este, las redes sociales oficiales de la Municipalidad de Ciudad del Este, informando a toda la comunidad acerca de las instituciones beneficiadas, la cantidad de alumnos beneficiados, el porcentaje de adquisición, los menús y toda información relevante

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido con el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un tecnólogo. Los alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

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. Jasmin Acosta
Res. Nº 5.165/01

E2 (Uno t. dos)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

FOLIO 29/31

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para transportar alimentos preparados la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos calientes, en capacidad de mantener la temperatura sin variación de como mínimo por 5 horas, para atender las necesidades, los recipientes deberán tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los recipientes deben ser fabricados y polietileno atóxico con anti-UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo con lo siguiente: Llevar el alimento en recipientes térmicos para transporte de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales. No se permitirá el uso de cuchillo.

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada
El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11.00 horas en el turno mañana y desde las 12 hs en el turno tal, en aquellas escuelas de escolaridad simple.

Los días de distribución: serán de lunes a viernes
En cuanto a materiales de distribución de los alimentos serán empleados platos, cuajaras y tenedores, además de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte de los alumnos.

Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.), para la limpieza posterior, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

REGISTROS SANITARIOS
La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento RE vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, durante la vigencia del contrato
En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, los miembros del consorcio deberán contar con el registro de establecimiento RE vigente, expedido por el INAN
Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del almuerzo escolar deben contar con el registro sanitario de producto alimenticio RSPA vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes

Definición de temperaturas para el almuerzo escolar

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≤ 65° C
Ensalada	≤ 5° C
Postre	Postres a base de leche ≤ 5° C, frutas turrones, entre otra temperatura ambiente

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

23 (veintitrés)

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE INTENDENCIA

Lic. Jasmin Acosta Reg. N° 5.338.504

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de RR.HH.

Folio 30/31

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptaran platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentran alteradas
2. La entrega de los alimentos era 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
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estar a cargo del director de cada institución educativa
4. El pedido de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de sus obligaciones
5. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada institución, dicho informe estará firmado por el director de la escuela
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente
7. La municipalidad se reserva el derecho a realizar los controles de salubridad que crea necesario
8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacunas o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos
10. Las verduras que formarán parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño
11. Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas
12. Sólo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas

Abog. Miguel Prieto Vallejos
Intendente Municipal
Municipalidad de Ciudad del Este

Lic. Jasmin Acosta
Reg. N° 5.185-LN

Lic. Gisselle Jasmín Acosta Benitez
Lic. Natricionista

24 (veinticuatro)

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