Asunción, 14 de diciembre de 2022.

Nota DGBE N° 1088/2022

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° 405.410 de fecha 06 de diciembre 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 Nº 663/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por Arzacia Olmedo

Revisado por Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DAE N°1102/2022

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

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

Fecha : **14** de diciembre de 2022

Referencia : **Responder** Xilema N° 405.410 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 186/2022,** en el que adjunta **Dictamen Técnico N°663/2022,** por medio del cual se autoriza la segunda **MODIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Ciudad del Este según Expediente Xilema de referencia; de fecha 06 de diciembre del 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.

MEMORÁNDUM DGPAE N° 186/2022

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

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

FECHA : 14 de diciembre de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 405.410 de fecha 06 de diciembre de 2022.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°663/2022**, por el cual se autoriza la 2° MODIFICACION PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Ciudad del Este, según expediente de referencia.

Atentamente.

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mburaka'ãmbeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÒN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MESA DE ENTRADA

Nº Xilema: 405.410

Fecha: 06/12/2022

Procedencia	
Gobernación de:	
Municipalidad de:	CDE - Alto Paraná

Correo electrónico: educacionyculturacde@gmail.com

Referencia: –

Caràtula: 2º Modificación del Proyecto de Almuerzo escolar de la Mun. de Ciudad del Este año 2023

Solicitud de			
Autorización desayuno/merienda escolar		Modificación del proyecto desayuno/merienda escolar	
Autorización Almuerzo escolar		Modificación del proyecto de almuerzo escolar	✓
Autorización cena escolar		Modificación del proyecto de cena escolar	
Actualización de fecha		Ajuste al Proyecto	

Documento del expediente			
Nota	✓	Contrato	
Formulario de desayuno/merienda escolar		Adenda	
Formulario de almuerzo escolar	✓	Nota de la Dirección Departamental	
Formulario de cena escolar		Planilla Nº 13 de Microplanificación	
Otro (especificar)			

Recibido por: .....

Nutricionista asignada: Cassandra Becker

DICTAMEN TÉCNICO N° 663/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 308.216
de fecha 06 de setiembre de 2022.

1. Antecedentes

La Municipalidad de Ciudad del Este, departamento de Alto de Paraná, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 833/2022 en fecha 31 de agosto de 2022 y modificado según Nota DGBE N° 874/2022 en fecha 20 de setiembre de 2022, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 874/2022 de fecha 20 de setiembre de 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	3.746	2023	167	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 874/2022 de fecha 20 de setiembre de 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 **La modificación solicitada hace referencia a** la rectificación del orden de las instituciones educativas seleccionadas a beneficiar con el servicio de almuerzo escolar según fuente de financiación, para beneficiar a las primeras instituciones utilizarán los recursos de FONACIDE, y para las demás instituciones utilizarán Fondos Propios de la Municipalidad de Ciudad del Este; al mismo tiempo disminuyen la cantidad de beneficiarios.

2.2 **La Municipalidad de Ciudad del Este** presenta formulario N°1 para el servicio de almuerzo escolar, en el cual disminuye la cantidad de presupuesto estimado para el uso de Fondos Propios de la Municipalidad con respecto a lo autorizado anteriormente (de 2.191.995.284 Gs a 2.191.040.000 Gs).

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Melissa Desvars**

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, 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 modificación solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
12	3.745	2023	167	Lunes a viernes	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido

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: Melissa Desvars

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: martes, 13 de diciembre de 2022

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

CIUDAD DEL ESTE
¡RECONSTRUYENDO!

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

Ciudad del Este, 06 de diciembre del 2022

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Programa de Alimento Escolar
Ministerio de Educación y Ciencias

Me dirijo a Ud y por su intermedio a las instancias correspondientes con el fin de saludarle y solicitar aclaración acerca del siguiente punto, con urgencia:

Cumpliendo con el calendario establecido, se realizó la entrega del proyecto PAEP 2023 en fecha 22 de agosto del corriente, ajustando algunos parámetros observados por su Dirección. Habiendo obtenido respuesta con algunos puntos a ser ajustados, se remite subsecuentemente en fecha 30 de agosto y 6 de septiembre.

Teniendo en cuenta la inclusión de fondos genuinos para complementar la inversión del programa, se remite una última versión en fecha 14 de septiembre, donde se establece el orden final consensuado y socializado con los directivos de las instituciones beneficiadas, acompañado por documentos respaldatorios de la distribución establecida.

En fecha 20 de septiembre, recibimos aprobación del proyecto según NOTA DGBE 874/2022. Sin embargo, notamos que la planilla de identificación de instituciones seleccionadas, corresponde a una versión anterior a la enviada en fecha 14 de septiembre, por lo cual,la aplicación del proyecto, así como el número de estudiantes beneficiados y la correcta distribución de Fondos FONACIDE Y Fondos Propios, no coinciden con los fijados en esa planilla.

Solicito por ello, a través de su intermedio, la rectificación de la página 10/38 y 11/38, correspondiente a su foliado interno en la Nota DGBE 874/2022 por la remitida en forma de adjunto para subsanar este inconveniente, notando que la planilla en cuestión prioriza a las primeras 8 instituciones con fondos Fonacide y luego a las restantes hasta la posición 12 con Fondos Propios

Sin otro tema que tratar y deseándole éxitos en sus funciones, me despido

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
Intendente Municipal
Ciudad del Este

Abog. Miguel Prieto Vallejos
Intendente Municipal - Ciudad del Este

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 405410
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO
FECHA 06-12-2022

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

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: ALTO PARANÁ	**Distrito*: CIUDAD DEL ESTE**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Pioneros del Este y Alejo García esq. Eusebio Ayala	**N° de Tel*: (061)501-706/10**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abog. Miguel Prieto V.	
N° de teléfono de línea baja*: (061) 501.706/10	**N° de celular: (0993)996633**
Dirección de correo electrónico*:uoc.mcde@gmail.com – educacionyculturacde@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Sandra Carolina Ramírez Benítez	
N° de Registro Profesional*: 1882	**N° de celular (0993) 285404**
Dirección de correo electrónico*: sandra.rmz85@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 12 (doce)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 3745	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 167.-	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: marzo 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Total: 6.254.864.716 **F. F. FONACIDE: 4.063.824.716** **F. F. PROPIOS: 2.191.040.000**	
Precio referencial por plato*: 10.000 (diez mil)	
% 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

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionada

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1001345	16620	Yva Viju Mirĩ	Km 5 1/2 La Blanca	0	0	13	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	1001019	6451	5420 Inmaculada Concepción	Bº San Rafael	14	16	89	59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	1001011	6443	670 Gral. Bernardino Caballero	Nº Obrero	94	103	205	216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	1001083	6515	2987 Juan Pablo II	Km 8 1/2 Monday	43	36	168	177	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	1001075	6507	2983 Niños Mártires de Acosta Ñu	Barrio Ciudad Nueva	53	54	146	127	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
6	1001295	7196	1015 Padre Guido Coronel	Km 12 Monday Fondo	22	25	70	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
7	1001074	17155	5452 San Alfredo	San José	12	12	78	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	1001098	6530	5449 Virgen Medalla Milagrosa	Km 8 Ka'aguy Rory	119	129	103	103	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	1001098	6530	5449 Virgen Medalla Milagrosa	Km 8 Ka'aguy Rory	0	0	131	132	-	-	-	-			-	-	-	-	PROPIOS hasta el 4° grado
9	1001164	6656	5437 Centro Educativo Municipal	Km. 7 Monday Ciudad Nueva	135	163	100	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	PROPIOS hasta el 2° grado
10	1001054	6486	1530 Gral. Eugenio A. Garay	Barrio San Lucas	49	63	59	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	PROPIOS hasta el 3° grado
11	1001285	15251	7161 Santa Librada	Km. 9 Monday	27	31	45	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	PROPIOS hasta el 3° grado
12	1001223	6718	4707 Prof. Dr. Luis Maria Argaña	Che La Reina	26	16	65	64											PROPIOS hasta el 3° grado
				Subtotal	594	648	1248	1255											
				Total General	1242		2503												

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

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

00000003

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etario	Nivel Inicial 312 kcal +/- 30 kcal	Edad escolar 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						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato principal		**Locro**	**Polenta con salsa de pollo**	Salsa de legumbres con arroz quesu	**Picadito de carne con pure de papa**	**Revuelto de mandioca**
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa +170 gramos polenta	70g salsa + 100 g de arroz	70g picadito+110g pure	170 g
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa+250g polenta	100 g salsa+ 130g de arroz	100g picadito + 160g pure	250 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Banana	Crema

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		**Soyo**	**Estofado de pollo con papa**	**Guiso de arroz con poroto**	**Polenta con salsa de carne**	**Tallarín con salsa de pollo**
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 g	200 g	200 g	70 g salsa +170g polenta	70 g +80g de fideo
	Edad Escolar	350 g	300 g	300 g	100 g salsa+250 g polenta	100 g salsa + 120 g de fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Dulce de membrillo/ batata	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Banana

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.

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

Mercado Municipal
Ciudad del Este

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000004

SEMANA 3

Plato Principal		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Caldo de pollo con verduras	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 g	200 g	240 g	70 g picadito + 110 g puré	200 g
	Edad Escolar	350 g	300 g	350 g	100 g picadito +160 g puré	300 g
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Banana	Fruta cítrica	Banana	Banana

SEMANA 4

Plato Principal		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 g	200g	240 g	70 g salsa +80g fideo	70ng salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	250 g	300 g	350 g	100 g salsa + 120g fideo	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Banana	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Crema	Banana

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

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000005

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento:1 porción Energía: 343 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 Perejil Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g 0.2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g 0.2g 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 Cortar la carne en trozos iguales, reservar. Santear 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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja perejil y sal yodada

Ensalada

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 30 kcal Peso por porción: 60g	Tomate Lechuga Zanahoria Aceite Sal yodada	20g 30g 10g 3ml 0.5g	19g 28g 8g 3ml 0.5g	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

Postre

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000006

Plato principal

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

Ensalada

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía**: 37 kcal **Peso por porción**: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	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 esta

Postre

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 64 kcal **Peso por porción**: 100g	Mamón Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1682

Ingeniero Víctor E. Ferreira
Intendente Municipal
Ciudad del Este

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000007

Plato principal

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbre con arroz quesu **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 304 kcal **Peso por porción**: Nivel inicial:70 g salsa+100 g de arroz Edad escolar: 100g salsa +130g de arroz	**Salsa de legumbre** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Orégano Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70g 20g 15g 10g 3ml 0,5g 0.5g 0.2g c/n 40g 10g 2ml 0,5g 0.5g c/n	 69g 20g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40g 10g 2ml 0.5g 0.5g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción **Arroz quesu** 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 ante en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Ensalada

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía**: 39kcal **Peso por porción**: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	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

Postre

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento**: 1 porción **Energía**:62 kcal	Naranja	180 g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

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 3o. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Central

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENTE

00000008

Plato principal

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 276 kçal **Peso por porción**: Nivel inicial: 70g picadito+110g puré Edad escolar: 100g picadito+160g pure	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,2g c/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	 50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,5g c/n	**Picadito de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa visible. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne 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 **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformente.

Ensalada

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía**: 38kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	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

Postre

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento**: 1 porción **Energía**:63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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 2do. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000009

Plato principal

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 339 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 g Edad escolar 250g	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200g 50g 20g 20g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g c/n	116g 50g 20g 18g 8g 5g 3ml 0,5g 0,2g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortar en el medio y en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estèn tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el huevo este totalmente cocido (coagule)

Ensalada

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	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

Postre

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 110** kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cascara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10g 5g c/n	120ml 10 g 5g c/n	Separar 25 ml de leche fria y diluir la fécula en ella Colocar el resto de la leche a herir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente Cuando la leche rompa a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio-minimo), retirar la canela y/o cascara 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 frio.

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 3er. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

00000010

Plato principal

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento**: 1 porción **Energía: 297kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240gramos Edad escolar 350gramos	Carne magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g c/n	52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moinar y reservar Lavar, pelar y picar lo vegetales en trozos pequeños Saltear en un recipiente cebolla, toma e, locote, ajo y cocinar hasta que estén tierno Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida, cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne esta cocida Retirar del fuego y agregar el queso y orégano

Ensalada

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar las legumbres. Rayar la zanahoria. Cortar pepino y el tomate en rodajas pequeñas. Agregar la sal yodada y el aceite; y mezclar Servir

Postre

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 63kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000011

Plato principal

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 0.5g 0.5g c/n	134g 48g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 0.5g 0.5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último, agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas

Ensalada

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 16g 9g 3ml 0.5g	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 esta

Postre

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79kcal	Dulce de membrillo/batata	30g	30g	Servir el dulce

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000012

Plato principal

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

Ensalada

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía**: 40kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3 ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite

Postre

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 61kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000013

Plato principal

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +170g polenta Edad escolar: 100 g salsa+250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0.5g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0,5g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, 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 en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche

Ensalada

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y picar los 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 90minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de este

Postres

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110kcal **Peso por porción:** 60 g	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Agregar gotas de limón Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Sandra Carolina Ramírez R.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

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

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

00000014

Plato principal

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: **292 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa +80g fideo Edad escolar: 100g +120g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tipo tallarín Sal yodada Agua potable	 60g 60g 21g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel Cortar en porciones iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que de que la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensalada

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 16g 10g 3ml 0.5g	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

Postre

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

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000015

Plato principal

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 254kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 35g 20g 20g 10g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	64g 32g 34g 20g 16g 9g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo Una vez sellada agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo

Ensalada

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal** **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	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

Postre

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 110 kcal** **Peso por porción:**60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Cascara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10g 5g c/n	120ml 10 g 5g c/n	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella Colocar el resto de la leche a herir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara de limón o naranja, remover constantemente Cuando la leche rompa a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cascara 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 cascara 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.

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 Beckelmann 3o. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000016

Plato principal

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200g 60g 60g 15g 10g 5ml 0 5g 0 5g 0 2g c/n	116g 52g 59g 14g 8g 5ml 0 5g 0 5g 0 2g c/n	Mandioca Pelar y lavar la mandioca Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubas 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

Ensalada

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía**: 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000017

Plato principal

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1** porción **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismos estén tiernos Incorporar el proto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes den agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensalada

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42kcal **Peso por porción:**56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de esta

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman 3o. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000018

Plato principal

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g picadito+110gr puré Edad escolar: 100g picadito+160g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	48g 59g 16g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 134g 50ml 5g 0,5g c/n	**Picadito de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el pure. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente

Ensalada

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	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 esta

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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 3o. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000019

Plato principal

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

Ensalada

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 46** kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua Luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar y cortar en cubos los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postre

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 63** kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000020

Plato principal				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 g Edad escolar 300g	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 68g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel cortar el pollo porciones pequeñas Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 min aproximadamente)

Ensalada				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**40kcal **Peso por porción:**60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales, colocarlos en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar y cortar en cubos pequeños Colocar en una compotera o taza. Servir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1382

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000021

Plato principal

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 319 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300 g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	134g 52g 59g 16g 18g 8g 5g 5mL 5g 0.5g 0.5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa Cortar en porciones iguales Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas

Ensalada

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 Kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5g	24g 20g 8g 3ml 0,5g	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

Postre

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 64 kcal** **Peso por porción:**100g	Mamon Naranja banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir

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 3o. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000022

Plato principal

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate, zanahoria, locote u ajo con el aceite Cocinar hasta que los mismo sesten tiernos Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada

Ensalada

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**39 kcal **Peso por porción:**60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 19g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160g	115g	Lavar y pelar antes de consumir

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000023

Plato principal

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:337 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80g fideo Edad escolar 100g salsa+120g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 5ml 0,5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0.5g 0,5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne con el ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

Ensalada

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 52 cal** **Peso por porcion:**55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	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

Postres

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento**: 1 porción **Energía: 110 kcal** **Peso por porcion:**60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cascara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10g 5g c/n	120ml 10g 5g 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, cascara 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 cascara 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 frio

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 3er. Piso Telef. (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Salud

00000024

Plato principal

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento**: 1 porción **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa +90g arroz Edad escolar 100g salsa +130g arroz	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70g 50g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g c/n	 69g 42g 16g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel Cortar en porciones iguales Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que de que la salsa roja **Arroz** Saltear el ajo con aceite. Agregar arroz y sal yodada Revolver y agregar agua caliente Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente Apagar el fuego

Ensalada

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

Postres

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento**: 1 porción **Energía**: 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

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 3o. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

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

00000025

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar NO APLICA

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Aceite	l	0	0	0	0	0	0
Ajo	kg	0	0	0	0	0	0
Almidón de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	0	0
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	0	0	0	0	0	0
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0	0	0	0
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	0	0	0	0	0	0
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	0	0	0	0	0	0
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000026

Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	0	0	0	0	0	0
Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD PRINCIPE
INTENDENTE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000027

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 de la producción, como 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 pagina 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: ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO (CATERING)

CONDICIONES MINIMAS 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 PRESTACION 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.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para transportar alimentos preparado 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 atoxico 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

Sandra Carolina Ramírez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dirección de Gestión de Calidad

00000028

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, cucharas 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 otras, a temperatura ambiente

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

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptarán 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

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1882

MUNICIPALIDAD DE ... INTENDENCIA

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

00000023

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 a temperatura correcta, en envases o recipientes adecuados para transporte, 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 (vacuna 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, en condiciones óptimas para consumo, buena cocción y a temperatura adecuada para evitar contaminaciones.
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, aptas para consumo, sin moho o agentes contaminantes, sin alteración de sabor, olor y textura.
11. Las futas, deberán ser frescas, estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas

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

MUNICIPALIDAD CIUDAD DEL ESTE
INTENDENCIA

Lic. Sandra Carolina Ramirez
Nutricionista

Sandra Carolina Ramirez B.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1082

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Control

00000031