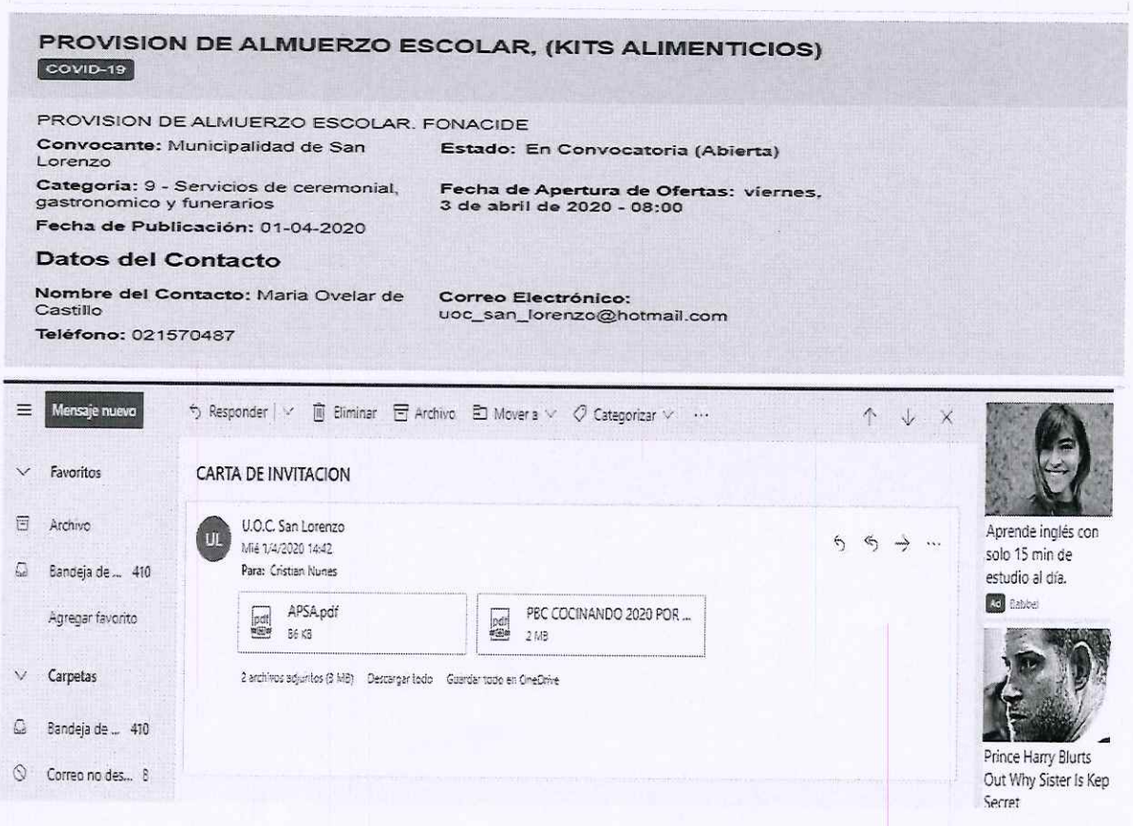
Municipalidad de San Lorenzo
Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay

San Lorenzo, 13 de julio de 2020

Señor
Abg. Pablo Seitz Ortiz
Director Nacional de Contrataciones Públicas
Asunción, Paraguay
P R E S E N T E

En representación de la Unidad Operativa de Contrataciones (U.O.C) de la Municipalidad de San Lorenzo, nos dirigimos a Usted con relación a la Nota DNC N° 10992/2020 de fecha 18 de junio de 2020, que hace referencia a la **CONTRATACION POR LA VIA DE LA EXCEPCION N° 01/2020, PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO), CONTRATO ABIERTO. FONACIDE, ID: 382.359/20,** a fin de manifestar cuanto sigue:

- **Punto 1 y 2:** Con respecto a lo observado se remite print de lo publicado en el portal de contrataciones en el cual se observa la fecha de publicación 01/04/2020 y fecha de apertura 03/04/2020 08:00 hs. Asi mismo se remite print de los potenciales oferentes a los cuales le llego la intención y solicitaron el PBC, en la cual se observa la fecha.



PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, (KITS ALIMENTICIOS)
COVID-19

PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR. FONACIDE

Convocante: Municipalidad de San Lorenzo
Estado: En Convocatoria (Abierta)
Categoria: 9 - Servicios de ceremonial, gastronomico y funerarios
Fecha de Apertura de Ofertas: viernes, 3 de abril de 2020 - 08:00
Fecha de Publicación: 01-04-2020

Datos del Contacto

Nombre del Contacto: Maria Ovelar de Castillo
Correo Electrónico: uoc_san_lorenzo@hotmail.com
Teléfono: 021570487

Mensaje nuevo | Responder | Eliminar | Archivo | Mover a | Categorizar

Favoritos
Archivo
Bandeja de ... 410
Agregar favorito
Carpetas
Bandeja de ... 410
Correo no des... 8

CARTA DE INVITACION

U.O.C. San Lorenzo
Mié 1/4/2020 14:42
Para: Cristian Nunes

APSA.pdf 86 KB
PBC COCINANDO 2020 POR ... 2 MB

2 archivos adjuntos (3 MB) Descargar todo Guardar todo en OneDrive

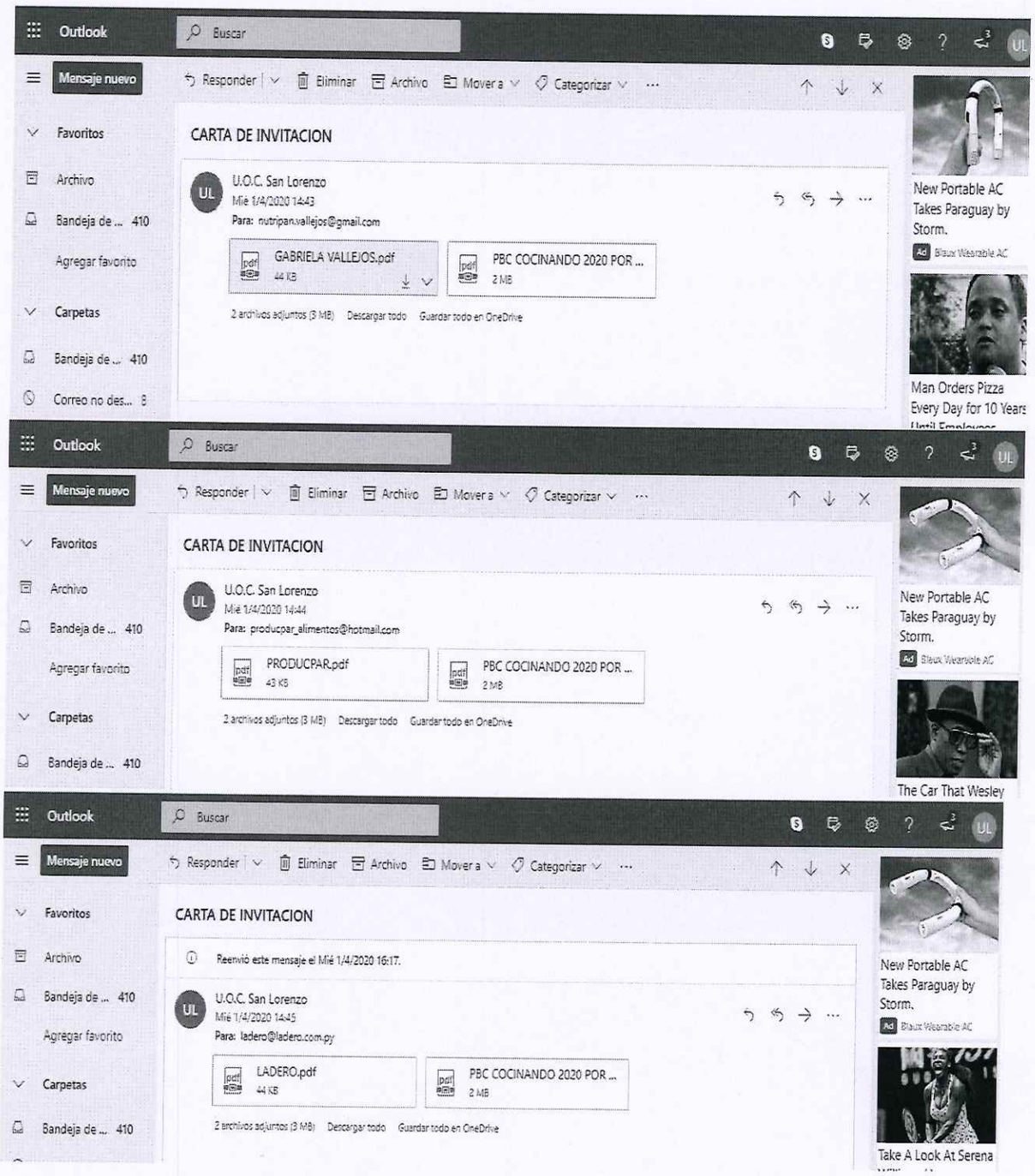
Aprende inglés con solo 15 min de estudio al día.
Babbel
Prince Harry Blurts Out Why Sister Is Kep Secret

U.O.C.

Adriana Villamayor
Directora Interina de la U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

Municipalidad de San Lorenzo

Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay

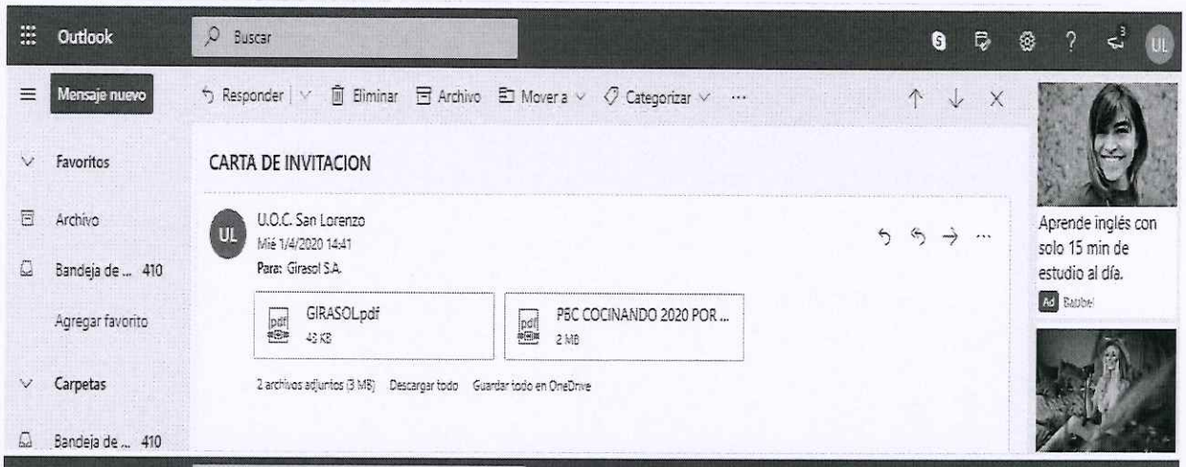


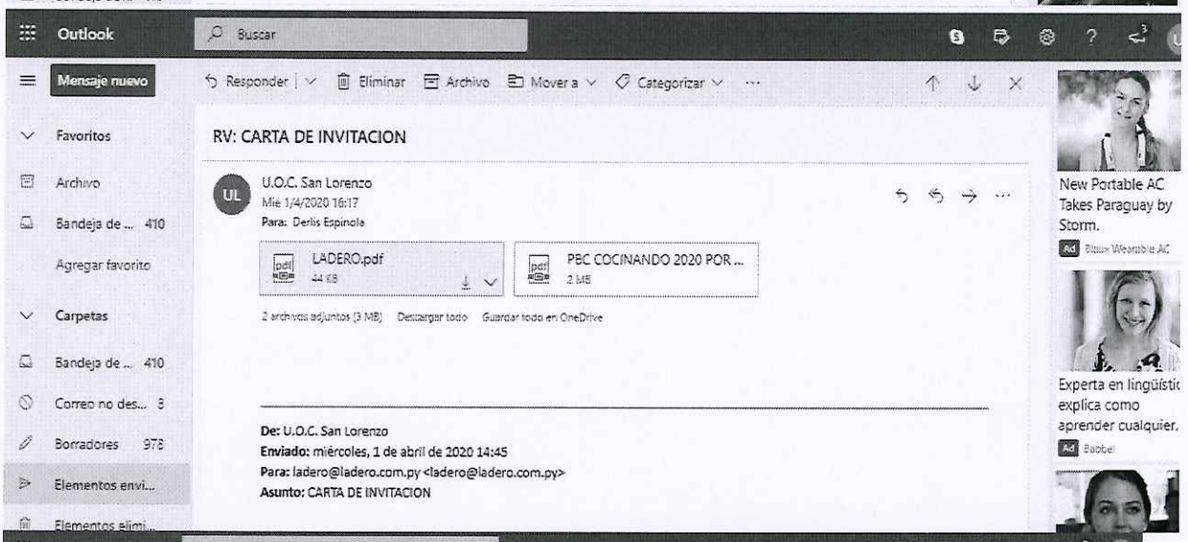
U.O.C.

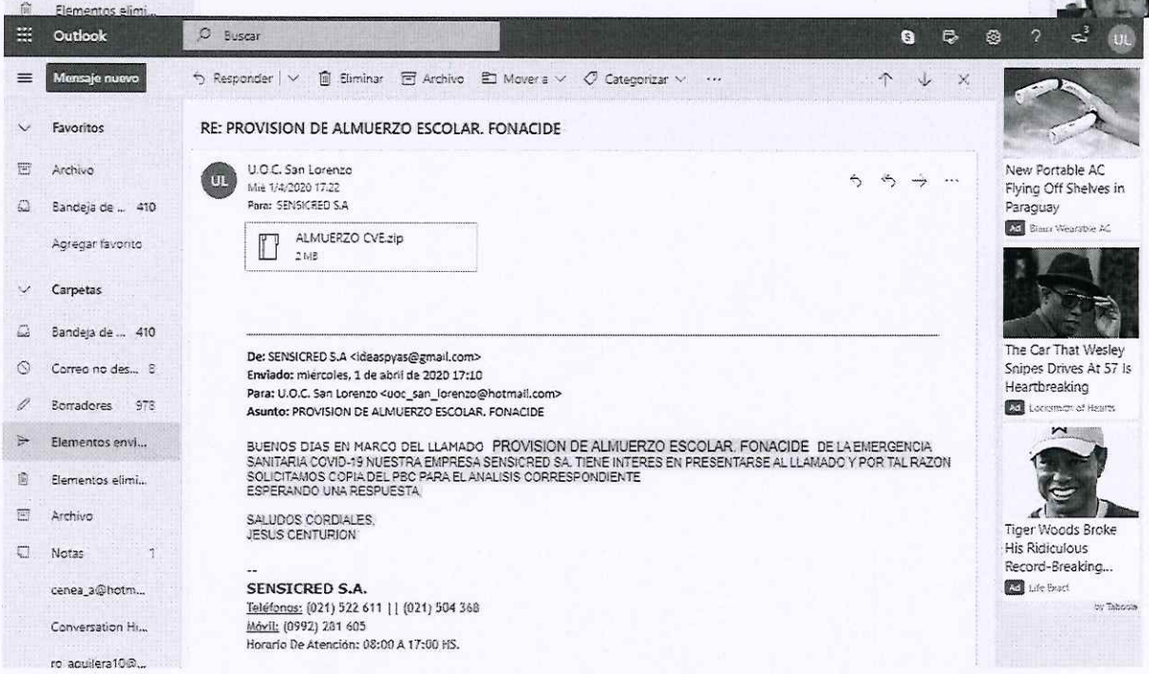
Adriana Villamayor
Directora Interina de la U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

Municipalidad de San Lorenzo

Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay





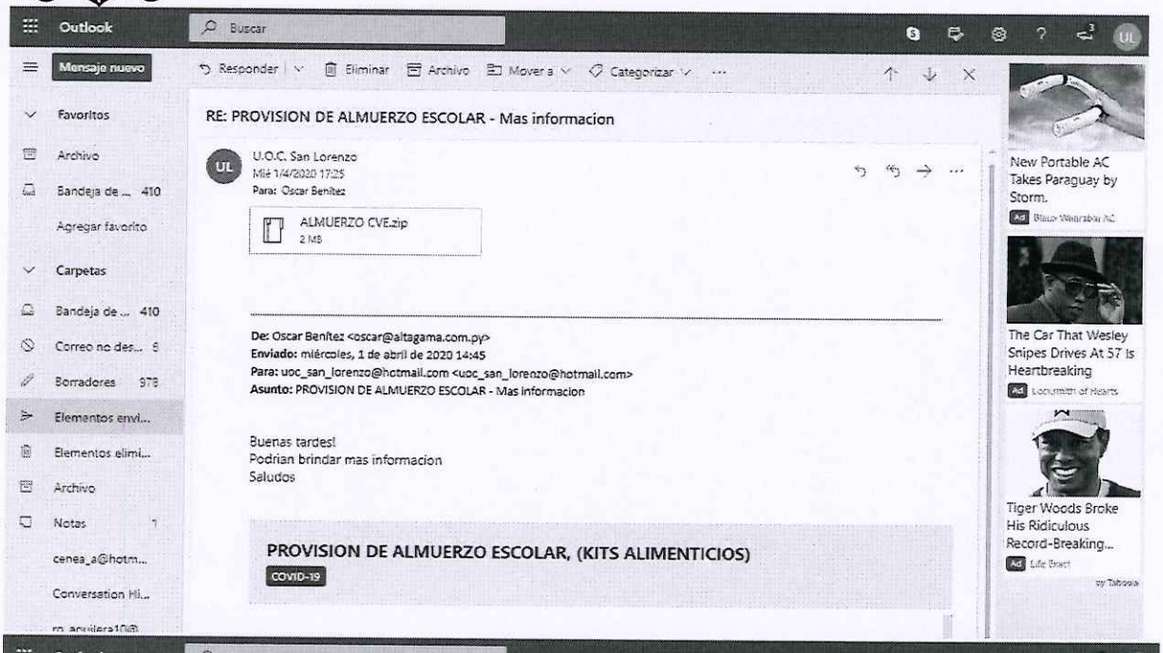


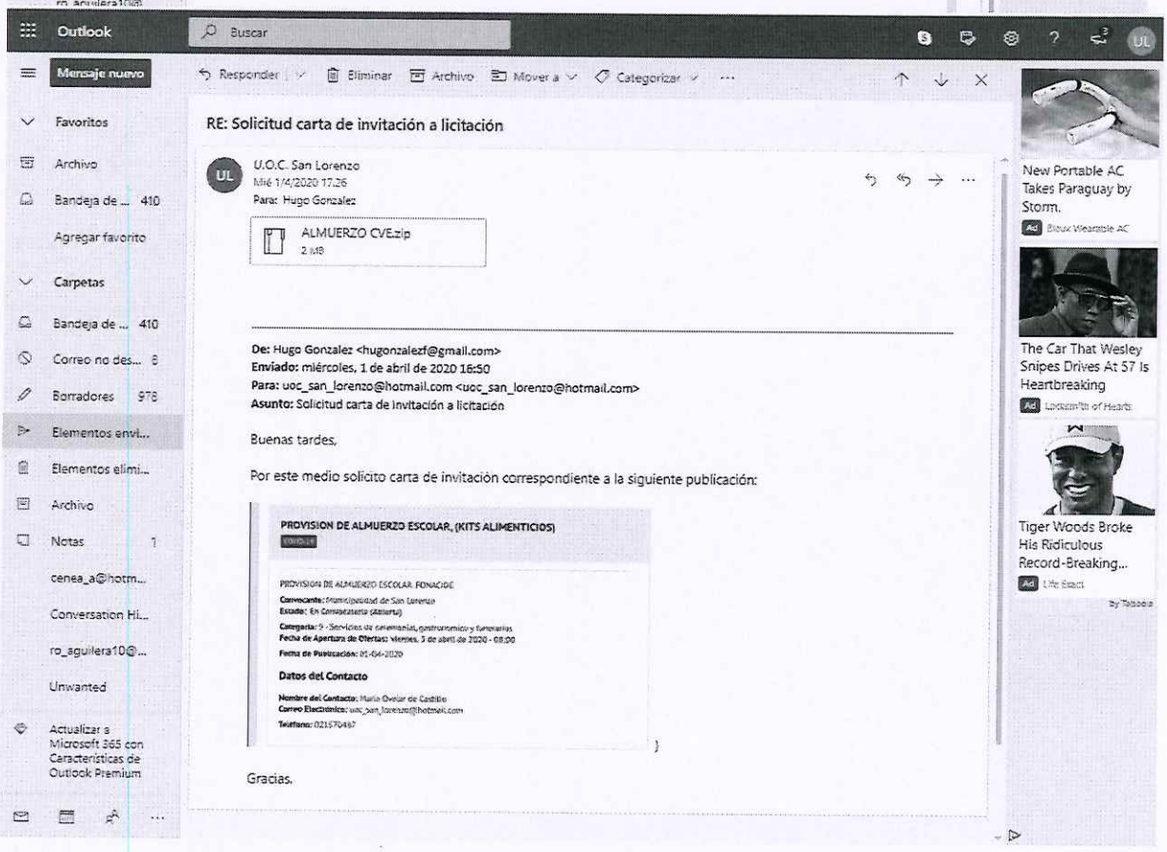
MUNICIPALIDAD DE SAN LORENZO U.O.C. DIRECCIÓN GENERAL DE CONTRATACIONES

Adriana Villamayor
Directora Interina de la U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

Municipalidad de San Lorenzo

Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay





U.O.C.

Adriana Villamayor
Directora Interina de la U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

Municipalidad de San Lorenzo
Av. España y San Lorenzo - Teléfonos 570.000/126/062/166 Fax 571.208
San Lorenzo – Paraguay

-Punto 3. Se remite lo solicitado.

-Punto 4. Se remite lo solicitado.

-Punto 5. Se procedió a la corrección.

-Punto 6. El mismo se encuentra corregido con una aclaración en el contrato firmado por la autoridad.

-Punto 7. Se remite Adenda 03.

-Punto 8. Se remite lo solicitado

-Punto 9 y 10. Se remite Adenda 03.

-Punto 14. En atención a la solicitud de constancia emitida por la CESC, mencionamos que el Decreto N° 3582 de fecha 6 de mayo de 2020 indica que la creación del mismo es para acompañar al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y a Organismos y Entidades del Estado en los procesos. Además nuestro proceso fue realizado en fecha 03 de abril de 2020, y el Decreto mencionado es posterior al mismo de fecha 06 de mayo de 2020. Por lo expuesto solicitamos respetuosamente rever el pedido ya que el Municipio es un ente Autónomo y Autártico y no un OEE.

Sin otro particular, le saludamos muy atentamente.

U.O.C.

Adriana Villamayor
Directora Interina de la U.O.C.
Municipalidad de San Lorenzo

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

Nota DAE N°: 140/2020

Asunción, 10 de marzo de 2020

Señor
Alcibíades Quiñonez Ayala, Intendente
Municipalidad de San Lorenzo
Departamento de Central

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de San Lorenzo en fecha 04 de marzo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 64.919; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 32 (treinta y dos).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	**Cantidad de estudiantes**	**Tiempo de Provisión del servicio**			**Modalidad del servicio**
		Año	**Total Días**	**Días (especificar)**	
12	1.376	2020	155	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de San Lorenzo; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentación.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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.

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*:Central	Distrito*:San Lorenzo
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: España y San Lorenzo	N° de Tel*: 021571209
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Alcibíades Quiñonez Ayala	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular:0981909927
Dirección de correo electrónico*:uoc_sanlorenzo@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Aide Antonia Chávez.	
N° de Registro Profesional*:3277	N° de celular:0975254485
Dirección de correo electrónico*:garyjonas555@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:12 instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:1376	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:155	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:01 de abril	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:27 de noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2.559.360.000	
Precio referencial por plato*:12.000	
% de la agricultura familiar a implementar*:10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Aide Antonia Chávez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.277

INTENDENCIA
Sr. Alcibíades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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

Folio 1

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre Jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º 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	1114015	8994	Escuela Básica 2121 Inmaculada Concepción	Mitai- Urbana			20	32											FONACIDE
2	1114001	8475	Escuela Básica N° 118 Coronel Luis Caminos	San Lorenzo-Zona Urbana			112	121											FONACIDE
3	1114010	8484	Escuela Básica N° 4203 15 de Mayo	San Lorenzo-Zona Urbana			91	94											FONACIDE
4	1114031	8505	Escuela Básica N° 264 Clotilde Emilia Paredes	Capellanía-Zona Urbana			20	36											FONACIDE
5	114053	8551	Escuela BásicaN°	San José –			32	27											FONACIDE

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.

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Lic. Aide A. Chaves
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3 377

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

			4199 Maria Auxiliadora – Municipal 3	Zona Urbana															
6	1114080	8552	Escuela Básica N° 4200 San Juan Bautista Municipal 6	Ñu Pora-Urbana			54	42											FONACIDE
7	1114088	8560	Escuela Basica 5630 Nuestra Señora Santa Maria	Santa Maria-Zona Urbana			78	58											FONACIDE
8	1114009	8483	Escuela Basica N° 251 Jose Dolores Gonzalez	Tayazuape-Urbana			68	62											FONACIDE
9	1114020	8494	Escuela Basica N° 4184 Santa Rosa	Barcequillo-Zona Urbana			44	38											FONACIDE
10	1114053	8531	Escuela Basica N° 602 Anastacia Vallejos Moraes	San Jose-Zona Urbana			40	46											FONACIDE
11	1114002	8476	Escuela Basica N° 4211 Prof. Taciana Villasanti de Villalba	Reducto- Zona Urbana			27	23											FONACIDE
12	1114021	8495	Escuela Basica N° 4185 San Isidro Labrador	Espiritu Santo-Zona Urbana			114	97											FONACIDE
				Sub total			700	676											
				Total general			1376												

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.

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarin con Salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos+ 80 gramos fideo	240 gramos	170 gramos	70 gramos de picadito +110 gramos puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos + 120 gramos fideo	350 gramos	250 gramos	100 gramos Picadito+ 160 gramos puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación Banana	Arroz con leche	Fruta cítrica Mandarina	Ensalada de frutas	Dulce de mamon

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa+90 gramos de arroz	70 gramos salsa+170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos salsa+ 100 gramos arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa+130 gramos arroz	100 gramos salsa+250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos salsa+ 130 gramos arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica Naranja	Crema	Banana con miel	Fruta de estación Banana	Fruta cítrica. Naranja

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.

INTENDENCIA
Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Jopara	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa+170 gramos de polenta	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa+ 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa+250 gramos de polenta	300 gramos	350 gramos	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de calabaza	Fruta de estación Banana	Fruta cítrica Naranja	Fruta de Cítrica	Maní con miel

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Guiso de mandioca con carne	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa+80 gramos de fideo	170 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa+ 120 gramos de fideo	250 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta cítrica Naranja	Fruta de estación Banana	Dulce de calabaza	Fruta cítrica Naranja

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.

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.

105

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

7. Recetario del menú cíclico

Tabla 1. Recetario estandarizado de platos principales en porciones de servido para la edad escolar.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con Salsa de Pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal	**Salsa de pollo**			
	Tomate	70 g	69 g	**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
	Zanahoria	20 g	16 g	Cortar en porciones iguales.
	Cebolla	15 g	14 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	

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

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Pic. Aide A. Chavez
Nutricionista
Reg. Prof.

Folio 6

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

Peso por porción: Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Aceite Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Saltear el ajo en aceite. Agregar fideo y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 3	**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	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla	200 g 60 g 60 g 15 g	116 g 52 g 59 g 14 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:**

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

Sr. Alcibíades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Dic. Aide A. Chávez
Dirección Nutricionista
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.

Energía: 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

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

Sr. Alcibíades Quiñónez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Folio 8

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

		Bruto	Neto	
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	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g	69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

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.

	Agua potable	c/n	c/n	**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	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo 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. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo	60g	42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.

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

Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Fdo. Aide A. Chavez
Nutricionista
Reg. Nº 27

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **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 quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. 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.

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.

Dr. Alcides Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopará Rendimiento: 1 porción de 350 g Energía: 264 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay y perejil. 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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla	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	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	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.

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

Dr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Lic. Aide A. Chavez
Nutricionista
Dpto. de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar

7040 12

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

	Queso Paraguay Aceite Sal yodada	10 g 2 ml 0,5 g	10 g 2 ml 0,5 g	Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Retirar del fuego. .
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén

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

INTENDENCIA
Sr. Arcides Luis Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Folio 13

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

Energía: 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.

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

Sr. Alcibíades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

Lic. Aida A. Chavez
Nutricionista
Reg. Prof. 2013

Folio 14

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

verduras y fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Fideo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo.

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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