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

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.

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*:Alcibiades 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 Chávez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3 277

INTENDENCIA
Sr. Alcibiades Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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. 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	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	EscuelaBásicaN°	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.

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

			4199 María 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 María	Santa María-Zona Urbana			78	55												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 promueva 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	Ensaleda 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.

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.

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.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	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.
	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	
				Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
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. Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	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

Sr. Mohamed Quiñonez Ayala
Intendente
Municipalidad de San Lorenzo

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:**

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**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá.
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 2200int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Dr. Adolfo Quiñonez Ayala
Concejal
Municipalidad de San Lorenzo

Folio: 8