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°: 885 **/2020** Asunción, 02 de julio de 2020

Señora
GLADIS M. RIVAROLA AQUINO, Intendente
Municipalidad de San Rafael del Paraná.
Departamento de Itapúa.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de San Rafael del Paraná en fecha 26 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°98.536; en la cual hace referencia a la solicitud de cancelación de la Nota DAE 440/20 de fecha 23 de abril del corriente año, debido a que feneció la vigencia del mismo y se procede a la autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar para su implementación en las instituciones educativas.

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 31 (treinta y uno). Se resume en el siguiente cuadro los datos de la nueva autorización al proyecto:

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)	
15	1.032	2020	45	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, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, ni la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de San Rafael del Paraná; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se 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
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

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.

Por último, 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 actualización tiene una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días 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.

Claudia Benitez, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección DE Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ

INTENDENCIA MUNICIPAL

San Rafael del Paraná Km. 11

Telefax (021) 3290154 www.sanrafaeldelparana.gov.py

Itapúa – Paraguay

San Rafael del Paraná, 25 de junio de 2020

Señora:
Lic. Killy Moleda Gamarra
Directora
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Presente.

En representación de la Municipalidad de San Rafael del Paraná, tengo el agrado de dirigirme a Usted y por su intermedio a quien corresponda a los efectos solicitar la actualización de la Autorización de la Nota DAE Nº 440/2020 de fecha 23 de abril del corriente año. Para la provisión del almuerzo escolar para el año lectivo 2020 convocada por la Municipalidad de San Rafael del Paraná. -

En espera de una respuesta favorable, me despido de usted muy cordialmente deseándole éxitos en su delicada labor.

Intendente

MINISTERIO DE CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xisma Nº 98.536
Recibido por: Claudia Benítez
Fecha: 26/06/20 Hora: 08:38

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*:Itapuá	Distrito*:San Rafael del Paraná
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:San Rafael km 11	N° de Tel*:(021) 3290154
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Lic. Gladis Maricel Rivarola Aquino	
N° de teléfono de línea baja*:(021)3290154	N° de celular:0985 154926
Dirección de correo electrónico*:uoc.sanrafael@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Ysabel Castellano Borja	
N° de Registro Profesional*:3.972	N° de celular:0992 441909
Dirección de correo electrónico*: katupyryparaguay@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:15 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:1032 alumnos beneficiados	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 45 (cuarenta y cinco días)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 05 de julio del 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 10 de jsetiembre del 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*:491.292.224	
Precio referencial por plato*: 10.500	
% de la agricultura familiar a implementar*:10%	

**Son campos obligatorios*
Obs.

Lic. Ysabel Castellano Borja
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.972

Lic. Gladys M. Rivarola
Intendente

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.

TEKOMBO E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN - CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

1 Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de institución (**)	Nombre de la institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios: E.I (Pre jardín Jardín preescolar) H	M	E.E.B. 1° y 2° Ciclo H	M	E.E.B. 3° Ciclo H	M	Educación Media: Bach. Científico H	M	Bach. Técnico Profesional H	M	Educación Inclusiva H	M	Educación Permanente H	M	Fuente de Financiación
1	0721017	5340	Esc. Bás. Nº 3.268 Inocencia Brítez de Cuba	Km. 11, 2º Línea	5	3	25	23											Fonacide
2	0721018	5347	Esc. Bás. Nº 5.237 Catalino Silva	San Antonio Km 17	0	0	14	10											Fonacide
3	0721009	5338	Esc. Bás Nº 3.265 Virgen de Fátima	Km. 10, 3º Línea	0	0	10	10											Fonacide
4	0721014	5343	Esc. Bás Nº 3.266 San Isidro	Km. 7, 1º Línea	1	1	12	10											Fonacide
5	0721034	5363	Esc. Bás. Nº 2.513 Cnel. Florentín Oviedo	Naranjito	30	25	85	90											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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pinbebuy y Humaita
EdificioBerkelman, 6to. PisoTelef. (595)21 454 220 int. 18
Telef. (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Folio 2

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

6	0721035	5364	Esc. Bás. Nº 3342 Nuestra Señora de la Merced	Km. 7 2ª línea	0	0	10	9												Fonacide
7	0721028	5357	Esc. Bás. Nº 4.073 San Jorge, Aula Extensiva	Cruce Kimex	13	14	113	113												Fonacide
8	0721041	5370	Esc. Bás Nº 4.084 San Ramón	Zabala Kue	0	0	7	14												Fonacide
9	0721022	5351	Esc. Bás. Nº 2.511 San Antonio de Padua	Alborada	14	11	47	47												Fonacide
10	0721008	5335	Esc. Bás. Nº 3.384 Mártires de Acosta Ñu	Porvenir 1 ª Línea	5	5	27	34												Fonacide
11	0721038	5367	Esc. Bás. Nº 3.382 Guarapay	Ape Aime	0	0	36	30												Fonacide
12	0721023	5352	Esc. Bás. Nº 2.512 Cnel. Justo Morel Leiva	Ape Aime	2	3	24	22												Fonacide
13	0721019	5348	Esc. Bás. Nº 5238 San Pedro	Km. 8 2ª Línea	0	0	11	8												Fonacide
14	0721016	5345	Esc. Bás. Nº 5.235 Manuel Testa Domínguez	Km. 12 4ª Línea	0	0	8	4												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.

Folio 3

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

15	0721055	7802	Esc. Bás. Nº 15.138 María Auxiliadora	Ape Aime	3	1	12	22											Fonacide
				Sub total	73	63	441	455											
				Total general	136		896												
							1.032												

Lic. Ysabel Castellano Borga
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.972

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

6- MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Mandarina)	Barrita de maní	Fruta de estación (Banana)

Lic. Yanel Castellano Borga

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 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta cítrica (Mandarina)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de calabaza

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (mandarina)	Fruta cítrica (Naranja)	Dulce de calabaza	Fruta de estación (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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MEC.py

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

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vori Vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Barrita de maní	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Mandarina)	Fruta de estación (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.

7- RECETARIO DEL MENÚ

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso			
	Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 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	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa	Salsa de pollo			Salsa de pollo

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.

Lic. Ysabel Castellano Borga
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.972

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

de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 307 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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. 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 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 20 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**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g	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.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Yanel Castellano Borga
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.972

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Intendente