



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	
Departamento*: Caaguazú	Distrito*:
	N° de Tel*: 0521-203738 - 202202
Nombre del Gobernador*: Alejo Ríos Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 0521-203738 – 0521-202202	N° de celular: 0971 - 455650
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Mercedes Fabiola Núñez Medina	
N° de Registro Profesional*: 1.841	N° de celular: 0971 - 121222
Dirección de correo electrónico*: mfmedina@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 110 (ciento diez)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 13.179	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 75 días año 2020 - 75 días año 2021	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto	
Presupuesto estimado para el servicio*: año 2020 - 2021 – 33.606.450.000 gs	
Precio referencial por plato*: 17.000gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% <i>Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%</i>	

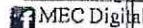
*Son campos obligatorios

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

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
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py



MEC Digital



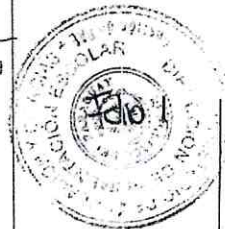
MECpy

1

Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú



Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000116

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	Beneficiarios					
					E.I (Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		Fuente de Financiación	
					H	M	H	M		
1	501271	16669	Esc. Bás. 7851 San Isidro	Coronel Oviedo	3	2	28	19	10	-01
2	501008	3131	Escuela Básica N° 347 Gral. Bernardino Caballero	Coronel Oviedo	21	28	54	63	10	-01
3	501009	3132	Escuela Básica N° 2645 Juan Ángel Benítez	Coronel Oviedo	58	59	255	238	10	-01
4	501021	3143	Escuela Básica N° 3364 Fray Teodoro	Coronel Oviedo	34	37	175	165	10	-01
5	501145	3282	Esc. Bás. N° 4746 Hno. Feliz Aldunate Castillo	Coronel Oviedo	23	29	60	70	10	-01
6	501144	11030	Escuela Básica N° 5949 María Vidalina Palacios	Coronel Oviedo	20	26	66	49	10	-01
7	501099	3220	Escuela Básica N° 4827 María Auxiliadora	Coronel Oviedo	20	18	48	56	10	-01
8	501082	3203	Escuela Básica N° 2647 San Agustín	Coronel Oviedo	21	19	47	54	10	-01
9	501256	15927	Escuela Básica N° 7482 Balbina Mendoza de Frutos	Coronel Oviedo	21	15	52	46	10	-01

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
 Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
 Telef.: (595)21 492 512
 Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

WWW.MEC.GOV.PY

MEC Digital



Alejo Ríos Medina
 Gestor
 V Dpto. Caaguazú

2

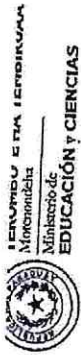
Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
 Nutricionista
 Reg. N° 1841

Lic. Ulson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú

00000107



Lic. Ulson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

TETÁ 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.

10	501202	13746	Esc. Bás. N° 7305 Niño Jesús	Coronel Oviedo	27	14	44	39	10 -01
11	501068	3189	Escuela Básica N° 7315 Maestra Eloina Benítez de Villalba	Coronel Oviedo	12	15	42	37	10 -01
12	501081	3202	Esc. Bás. N° 321 Candido Rivas	Coronel Oviedo	15	17	30	14	10 -01
13	501048	3169	Esc. Bás. N° 803 Defensores del Chaco	Coronel Oviedo	9	6	31	21	10 -01
14	501200	13688	Escuela Básica N° 7275 Asentamiento 15 de mayo	Coronel Oviedo	10	8	30	17	10 -01
15	501153	10484	Escuela Básica N° 6016 Prof. Clara Giménez	Coronel Oviedo	15	15	30	40	10 -01
16	501154	10485	Escuela Básica N° 6946 Esperanza del Mañana	Coronel Oviedo	10	9	47	32	10 -01
17	502144	3463	Esc. Básica N° 5022 Arsenio Vázquez	Caaguazú	4	3	38	39	10 -01
18	502001	3284	Esc. Básica N° 316 San Lorenzo, Colegio San Lorenzo/ Santa Isabel	Caaguazú	112	98	235	180	10 -01
19	502187	11422	Esc. Básica N° 6450 Virgen de Fátima	Caaguazú	6	1	12	15	10 -01
20	502116	3398	Escuela Básica N° 4012 "Ivan Benjamin Alvarenga "	Caaguazú	11	9	52	44	10 -01
21	502035	3317	Esc. Básica N° 3191 Cplán. Antonio Tomás Yegros	Caaguazú	5	5	28	18	10 -01
22	502057	3339	Esc. Básica N° 886 María Auxiliadora	Caaguazú	41	31	28	40	10 -01



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

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
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

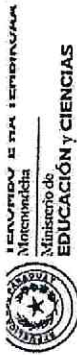


Alejo Pios Medina
Escritor
V. Diputado Caaguazú

Pablo de Neco
Lic. Margarita Fabiola Huñez Medina
Matriculada
Reg. N° 1841



00000108



TETÁ 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.

23	502186	11422	Esc. Bás. N° 6.514 Guayaki Kua	Caaguazú			5	7	10 -01
24	502007	3290	Esc. Básica N° 5020 Caaguazú Poly	Caaguazú	53	46	28	18	10 -01
25	502109	3391	Escuela Básica N° 5027 "Paraguay Pyahú"	Caaguazú	74	79	98	95	10 -01
26	502003	3286	Esc. Básica N° 3517 San Rafael	Caaguazú	24	37	86	80	10 -01
27	502008	3291	Escuela Básica N° 3305 "Santa Isabel"	Caaguazú	66	73	159	199	10 -01
28	502220	16436	Esc. Bás. N° 7.678 San Martin	Caaguazú			15	18	10 -01
29	502096	3378	Esc. Básica N° 844 Gral. Bernardino Caballero	Caaguazú	16	5	35	34	10 -01
30	502067	3349	Esc. Básica N° 1828 Cplán. Pedro Juan Caballero	Caaguazú	9	9	32	16	10 -01
31	502086	3368	Escuela Básica N° 3307 "Don Federico Nijl"	Caaguazú	8	7	35	38	10 -01
32	502226	16546	Esc. Bás. N° 7.751 Cacique Demecio C.	Caaguazú	4	5	25	20	10 -01
33	503035	11706	Esc. Bas. N° 6861 San Juan Bautista	Carayao	11	12	54	33	10 -01
34	503001	3482	Esc. Bas. N° 139 Mons. Hermenegildo Roa / Centro 5- 239	Carayao	68	52	100	110	10 -01
35	503023	3504	Esc. Bas. N° 1425/ Col.Nac. Santiago Nicolas-Bo-Parodi/ Centro 5-251	Carayao	44	30	80	60	10 -01

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

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

Edificio Beckelman, 6to. Piso/Telef. : (595)21 454 220 int. 18

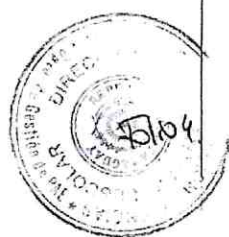
Telef. : (595)21 492 512

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

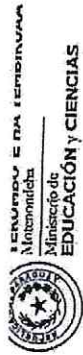


Alejo Paris Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Nünz Medina
NUTRICIONISTA
Reg. N° 1841



00000108



■ TETÁ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay
de la gente

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

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

36	504016	11264	Colegio Nac. José Del Pila Ibañez, Esc. Bas. N° 6144	Dr. Cecilio Baez	12	5	36	43	10 -01
37	504008	3526	Esc. Bas. N° 4266 Norberto Amancio Lezcano	Dr. Cecilio Baez		3	11	11	10 -01
38	519013	12482	Esc. Bas. N° 7085 Ramon Alonso	Dr. Cecilio Baez	3	1	21	22	10 -01
39	506036	3605	Esc. Bas. N° 1825 Elviro A. Rodriguez	Dr. Juan Manuel Frutos	21	34	78	65	10 -01
40	506013	3512	Esc. Bas. N° 1752 San Isidro Labrador	Dr. Juan Manuel Frutos	13	9	57	53	10 -01
41	506020	3589	Esc. Bas. N° 2138 San Jese	Dr. Juan Manuel Frutos	3	0	39	15	10 -01
42	506003	3572	Esc. Bas. N° 966 Mcal F.S. López	Dr. Juan Manuel Frutos	88	68	194	171	10 -01
43	507060	10493	Esc. Bas. N° 6227	Repatriciación	0	0	26	28	10 -01
44	507075	11473	Esc. Bas. N° 6513 "Teju"	Repatriciación	0	0	9	5	10 -01
45	507069	11141	Esc. Bas. N° 6223	Repatriciación	0	0	21	13	10 -01
46	507079	3674	Esc. Bas. N° 5853 S/N	Repatriciación	0	0	11	8	10 -01
47	507061	10494	Esc. Bas. N° 6226 S/N	Repatriciación	0	0	19	14	10 -01
48	507092	16671	Esc. Bas. N° 7853 S/N	Repatriciación	0	0	20	14	10 -01
49	507090	16548	Esc. Bas. N° 7758 S/N	Repatriciación	0	0	7	8	10 -01
50	507055	3678	Esc. Bas. N° 14.696 S/N	Repatriciación	9	8	64	63	10 -01
51	507079	11939	Esc. Bas. N° 6983 S/N	Repatriciación	3	2			10 -01
52	508002	3700	Esc. Bás. N° 140 León Cadogan	Nueva Londres	19	22	52	45	10 -01
53	508008	3706	Esc. Bás. N° 5045 San Rafael	Nueva Londres	10	6	15	16	10 -01
54	508005	3703	Esc. Bás. N° 420 Juan Ramón González	Nueva Londres	10	13	41	39	10 -01

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

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telefax: (595)21 492 512

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

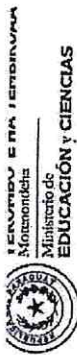


Alejo Los Medina
Gobernador
y Dpto. Caaguazú

Fabrizio
Lic. Nicolás Fabrizio Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



00000110



■ TETÁ 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.

55	509043	15754	Escuela Básica N° 7435 "Arsenio Vázquez"	San Joaquín	1	3	20	23	10 -01
56	509029	3735	Escuela Básica N° 1604 "Virgen de Fátima"	San Joaquín	10	13	73	55	10 -01
57	1703317	10393	Esc. Bás. N° 8.202 "San Jorge"	San Joaquín	0	0	18	22	10 -01
58	509022	3728	Escuela Básica N° 1603 "San José"	San Joaquín	6	9	19	30	10 -01
59	509018	3724	Escuela Básica N° 2861 "Santo Domingo"	San Joaquín	4	0	18	19	10 -01
60	510023	3770	Esc. Bás. N° 1014 San Antonio de Padua	San José de los Arroyos	6	2	30	32	10 -01
61	510017	3764	Esc. Bás. N° 5047 Santa Teresa.	San José de los Arroyos	0	2	7	4	10 -01
62	510015	3762	Esc. Bás. N° 5049 Insp. Gral. Eugenio Cantero.	San José de los Arroyos	8	4	12	8	10 -01
63	510007	3754	Esc. Bás. N° 912 Prof. Pedro Cáceres Colegio Nacional Prof. Pedro Cáceres.	San José de los Arroyos	3	6	36	35	10 -01
64	511001	3789	E-B N° 58 Don Luis Rolando Meigarejo	Yhú	60	71	101	106	10 -01
65	511009	3797	Esc. Bás. N° 3330 San Miguel Arcángel	Yhú	33	46	98	10	10 -01
66	511014	3802	Esc. Bás. N° 3106 San Isidro Labrador	Yhú	7	9	35	47	10 -01
67	511055	3843	Esc. Bas. N° 3.126 María Auxiliadora	Yhú	3	3	27	31	10 -01

Lic. Iván González
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú

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

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Telef. : (595)21 492 512

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

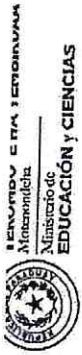


Alejo Torres Medina
 Gobernador
 V. Dpto. Caaguazú

Mercedes Fabrega

Lic. Mercedes Fabrega
 Nutricionista
 Reg. N° 1841





REPUBLICA DEL PARAGUAY
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ 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.

84	515001	4081	Esc. Bás. N° 965 "José Domingo Ocampos"	José D. Ocampos	48	57	148	163	10 -01
85	515019	11136	Esc. Bás. N° 6643	José D. Ocampos	3	3	12	12	10 -01
86	515006	4085	Esc. Bás. N° 1921	José D. Ocampos	9	7	26	25	10 -01
87	516001	4101	Col. Mac. Sta. Teresa Esc. Bás. N° 1660	Mcal. López	16	29	89	73	10 -01
88	516018	4118	Esc. Bás. N° 5068	Mcal. López	9	6	44	54	10 -01
89	516025	10508	Esc. Bás. N° 6222 Kalay Poty	Mcal. López	5	4	64	31	10 -01
90	516009	4109	Esc. Bás. N° 1902 Santa Ana	Mcal. López	7	11	34	32	10 -01
91	517004	4128	Escuela Básica N° 811 Prof. Ubaldino Larrea Aleman /Colegio Nacional Prof. Ubaldino Larrea Aleman	La Pastora	1	5	16	22	10 -01
92	517008	4132	Escuela Básica N° 5057 Santa Lucia	La Pastora	8	2	19	28	10 -01
93	517006	4130	Escuela Básica N° 2650 Isabelino Gonzalez	La Pastora	7	5	16	18	10 -01
94	518002	4139	Esc. Bas. N° 1597 San Juan.	3 de Febrero	23	31	109	121	10 -01
95	518007	4144	Esc. Bas. N° 1926 Santa Librada.	3 de Febrero	8	4	27	21	10 -01
96	518009	4146	Esc. Bas. N° 2147 Santa Rosa	3 de Febrero	3	3	22	23	10 -01
97	518014	4151	Esc. Bas. N° 1747 San Carlos.	3 de Febrero	8	10	37	41	10 -01
98	519009	4173	Esc. Bas. N° 2574 San Roque Gonzalez de Sactactuz	Simón Bolívar	3	3	23	20	10 -01

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Handwritten signature]



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

[Handwritten signature]

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
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21-492-512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



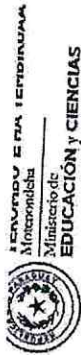
Alejo Ríos Medina
Gobernador
y Dpto. Caaguazú

[Handwritten signature]



Paraguay
de la gente

Lic. Mercedes López Medina
Asesora de Asistencia
Educativa



■ TETÁ 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.

99	519004	4168	Esc. Bas. N° 3792 Santa Ana	Simón Bolívar	10	8	20	24	10 -01
100	519001	4165	Esc. Bas. N° 990 Libertador Simon Bolívar	Simón Bolívar	34	27	100	89	10 -01
101	505052	15998	Esc. Bas. N° 7513 Inmaculada Concepcion	Santa Rosa del Mbutuy	8	0	27	11	10 -01
102	505024	3557	Esc. Bas. N° 3793 Ntra. Sra. De la Merced	Santa Rosa del Mbutuy	3	4	12	22	10 -01
103	505003	3536	Esc. Bas. N° 1980 San Isidro	Santa Rosa del Mbutuy	5	7	15	17	10 -01
104	505016	3549	Esc. Bas. N° 2575/ Col. Nac. San Agustín	Santa Rosa del Mbutuy	8	15	55	42	10 -01
105	520017	3832	Esc. Bás. N° 3116 "Santo Domingo"	Vaqueria	15	10	32	41	10 -01
106	520018	3833	Esc. Bás. N° 3117 "Virgen de Fatima"	Vaqueria	9	5	24	22	10 -01
107	520022	3844	Esc. Bás. N° 3333 "San Antonio de Padua"	Vaqueria	12	7	56	47	10 -01
108	514064	4064	Esc. Bas. N° 4015 S/N	Tembiporã	2	2	48	37	10 -01
109	514038	4038	Esc. Bas. N° 3958 S/N	Tembiporã	8	14	51	44	10 -01
110	514032	4032	Esc. Bas. N° 3960 S/N	Tembiporã	7	9	51	33	10 -01
				Sub total	1.634	1.612	5.178	4.755	
				Total general	3.246		9.933		
							13.179		

Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú

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

Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595) 21 454 220 int. 18

Telef.: (595) 21 492 512

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Dirección DPEM



Alejandra Medina
 Coordinadora
 V Dpto. Caaguazú



Alejandra Medina
 Coordinadora
 V Dpto. Caaguazú



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

1. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. 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 preparados en las escuelas	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Guiso de arroz con pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Lechuga 30g, Pepino 20g, Zanahoria 20g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g	Lechuga 30 g, Tomate, 20 g, Zanahoria 10 g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5 g	Lechuga 30g, Tomate 20g, Cebolla 10g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g	Repollo 30g, Tomate 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Remolacha 40g, Zanahoria 20g, Choclo 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g
Postre		Dulce de Batata	Banana	Mandarina	Banana	Naranja

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lic. Mercedes Fabiola Niñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

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

www.mec.gov.py

Lic. Iván Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000115



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		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de legumbres con arroz quesú	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré	70g salsa + 100g de arroz	70g salsa + 170g polenta
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré	100 g salsa + 130 g de arroz	100g salsa + 250g polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Tomate 30g, Pepino 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Lechuga 30g, Tomate 20g, Cebolla 10g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g	Repollo 30g, Remolacha 30g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Remolacha 40g, Zanahoria 20g, Cebolla 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Repollo 30g, Tomate 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g
Postre		Mandarina	Ensalada de Frutas 2	Banana	Naranja	Banana

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So'o apu'a	Caldo de pollo con verduras y arroz	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de fideo con pollo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	350 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Lechuga 30g, Tomate 20g, Cebolla 10g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g	Repollo 30g, Pepino 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Repollo 30g, Remolacha 30g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Tomate 30g, Pepino 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Lechuga 30g, Pepino 20g, Zanahoria 20g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g
Postre		Banana		Naranja	Banana	Dulce de Batata

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



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

Vidalina
Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

www.mec.gov.py

Lic. Ileana Gonzalez
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lucía Burgos
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000116



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		Vori vori de pollo	Albóndigas de carne con arroz	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	240 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	350 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
Ensalada		Tomate 30g, Pepino 20g, Zanahoria 10g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30g, Tomate 20g, Cebolla 10g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g	Lechuga 30g, Pepino 20g, Zanahoria 20g, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5g	Lechuga 30g, Tomate 20g, Cebolla 10g, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5g
Postre		Dulce de Mamon	Banana	Naranja	Ensalada de frutas 1	Banana

4. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso		Preparación
		Bruto	Neto	
Vori vori de carne	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpia 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
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 398 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	
Peso por porción:	Tomate	25 g	24 g	
Nivel Inicial: 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	
Edad escolar: 350 gramos	Cebolla	10 g	9 g	
Adolescentes: 440 gramos	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	

[Handwritten signature]

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



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 87A e/ P. Itzeby y Humana

www.mec.gov.py

Lic. Usón Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Handwritten signature]
Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000117



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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Gulso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate	70g	69g	uniforme. Agregar las bolitas de maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en 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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Pechuga de pollo	60g	48g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
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: 330 gramos Adolescentes	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una 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. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		

[Handwritten signature]

Alejo Ríos
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



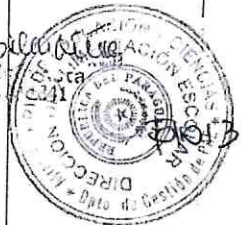
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humata

www.mec.gov.py



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Handwritten signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000118



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

440 gramos					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: 267 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa	200g	134 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.	
	Pechuga de pollo	60g	52g		
	Tomate	60 g	59 g		
	Zanahoria	20 g	16 g		
	Cebolla	20 g	18 g		
	Locote	10 g	8 g		
	Arveja	5 g	5 g		
	Aceite	5 ml	5 ml		
	Cebollita de hoja	5 g	5 g		
	Ajo	0,5g	0,5g		
Sal yodada	0,5g	0,5g			
Agua potable	c/n	c/n			
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70g escolar: 100 g Adolescentes: 120 g	Salsa de carne			Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta	
	Tomate	70 g	69 g		
	Carne vacuna magra	60 g	52 g		
	Zanahoria	20 g	20 g		
	Cebolla	15 g	14 g		
	Locote	10 g	8 g		
	Aceite	5 ml	5 ml		
	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			
Fideo					
Fideo tallarín	40 g	40 g			
Sal yodada	0,5 g	0,5 g			
Agua potable	c/n	c/n			

Alejo Ríos
Gobernador
Dpto. Caaguazú

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

www.mec.gov.py

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000119



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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
130g salsa + 150g fideo				que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una 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.
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate	70g	69g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en 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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Pechuga de pollo	60g	48g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 8	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación



Lic. Hejo Ríos Mesa
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Iván Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

www.mec.gov.py

Lic. Mercedes Rodríguez
Nutricionista
Reg. N° 1841



000001.0



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

		Bruto	Neto	
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré Adolescentes: 130 g picadito + 200 g puré	Picadito de carne			Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez 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.
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	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	
	Puré de papas			
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
Margarina	5 g	5 g		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	c/n	c/n		
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz queso Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel Inicial:	Salsa de legumbres			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 queso Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir
	Tomate	70 g	69 g	
	Poroto	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	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	
Arroz queso				

[Handwritten Signature]
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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/ Fr. Cebuy y Tumbes

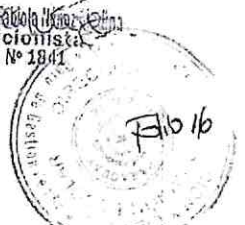
www.mec.gov.py



Lic. Iason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Handwritten Signature]
Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000121





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

porción:	Aceite	5 ml	5 ml	en trozos pequeños.
<u>Nivel Inicial:</u>	Orégano	0,5 g	0,5 g	Saltear los vegetales en aceite y
240 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	cocinar hasta que los mismos
<u>Edad escolar:</u>	Ajo	0,5 g	0,5 g	estén tiernos. Incorporar las
350 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	esferas de carne, luego el agua
<u>Adolescentes:</u>	Agua potable	c/n	c/n	potable caliente, el zapallo, arroz,
440 gramos				el resto de sal yodada y laurel.
				Una vez listo apagar el fuego y
				agregar orégano.
Menu 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldó de pollo con verduras y arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de
	Zapallo	60 g	32 g	piel, hueso y cortarlo en trozos
	Tomate	35 g	34 g	pequeños.
	Arroz	20 g	20 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Sellar el pollo en aceite con ajo.
	Cebolla	10 g	9 g	Una vez sellado agregar cebolla,
	Locote	10 g	8 g	tomate y locote, luego agregar
	Aceite	5 ml	5 ml	agua potable caliente, zanahoria,
	Cebollita en hoja	5 g	5 g	zapallo, sal yodada y laurel,
	Ajo	0,5 g	0,5 g	cocinar hasta que estén tiernas.
Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar el arroz y	
Laurel	0,2 g	0,2 g	cocinar hasta que esté listo. Una	
Agua potable	c/n	c/n	vez apagado en fuego agregar	
				cebollita de hoja.
Menu 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz queso Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: Arroz quesú	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres:
	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y picar los vegetales
	Poroto	20 g	20 g	finamente.
	Cebolla	15 g	14 g	Saltear en un recipiente ajo con los
	Locote	10 g	8 g	demás vegetales y cocinar hasta
	Aceite	3 ml	3 ml	que los mismos estén tiernos.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Incorporar el poroto con el agua
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	hervida. Y terminar la cocción.
	laurel	0,2 g	0,2 g	Arroz quesú
	Agua potable	c/n	c/n	Saltear el ajo en aceite. Agregar
				arroz y sal yodada. Revolver y
				agregar agua caliente. Dejar hervir

[Handwritten signature]

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Handwritten signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00690138

www.mec.gov.py

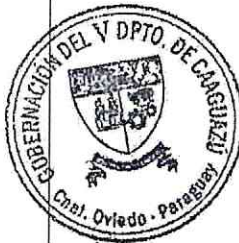


Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100g salsa + 130 g de arroz Adolescentes 130g salsa + 170g de arroz	Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en 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 minutos aproximadamente)

[Handwritten signature]

Alejo Ríos Medina
Gobernador
v Dpto. Caaguazú



[Handwritten signature]
Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

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/ P. Itaipu y Humaita

www.mec.gov.py

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Handwritten signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000124



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

Menu 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Mollar 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		
Vori vori de pollo	Pechuga de pollo	80 g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.
Zapallo	60g	32g		
Harina de maíz	40g	40g		
Tomate	25g	24g		
Zanahoria	20g	16g		
Queso Paraguay	10g	10g		
Cebolla	10g	9g		
Locote	10g	8g		
Aceite	5ml	5ml		
Orégano	0,5g	0,5g		
Ajo	0,5g	0,5g		
Sal yodada	0,5g	0,5g		
Laurel	0,2g	0,2g		
Agua potable	c/n	c/n		

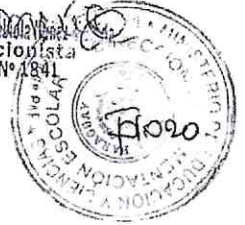
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Depto. Caaguazú



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 974 e/ Piribebuy y Humahuá

www.mec.gov.py

Lic. Mercedes Viala
Nutricionista
Reg. N° 1841



Lic. Ileana Gonzalez
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000125



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

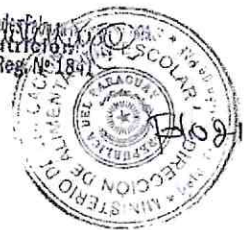
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Albóndigas de carne con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 332 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bollitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bollitas) + 130 g de arroz Adolescentes: 130 g salsa (5 bollitas) + 160 g de arroz	Albóndigas de carne: Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Agregar las bollitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. Albóndigas Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Procesarla. Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. 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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía:	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguayo Cebolla	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

www.mec.gov.py



Lic. Leon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000126



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

Menu 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
271 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.
Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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.
Menu 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla	70 g 60 g 20 g 15 g	69 g 52 g 20 g 14 g	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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 es. P. 1616, Ciudad de Asunción

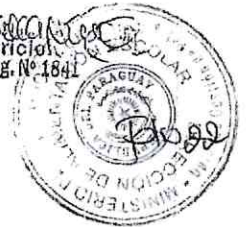
www.mec.gov.py

Lic. Mariana C. C. C. C.
Nutricionista
Reg. N° 1841

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000127





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

1 porción	Locote		10 g	8 g	vegetales.
Energía:	Aceite		5 ml	5 ml	Sellar el pollo en aceite con ajo.
337 kcal	Ajo		0,5 g	0,5 g	Luego agregar cebolla, locote y sal
Peso por	Sal yodada		0,5 g	0,5 g	yodada.
porción:	Laurel		0,2 g	0,2 g	Cocinar hasta que se ablanden,
Nivel	Agua potable		c/n	c/n	luego agregar tomate y laurel.
inicial: 70g					Posteriormente, agregar agua
salsa + 80 g	Fideo		40 g	40 g	caliente hasta cubrir los
fideo	Fideo tallarín		0,5 g	0,5 g	ingredientes y cocinar por unos
Edad	Sal yodada		c/n	c/n	minutos hasta que quede la salsa
escolar: 100 g	Agua potable				roja.
salsa + 120 g					Fideo
fideo					Hervir el fideo en un recipiente con
Adolescentes					agua y cocinar por 8 minutos hasta
130g salsa +					que esté al dente. Escurrir el agua
150g fideo					de cocción y mezclar el fideo con
					la salsa. Servir.

ENSALADAS

Ensalada 1	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Rendimiento:	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite.
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.
40 kcal				
Peso por				
porción:				
60 g				
Ensalada 2	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Rendimiento:	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
39 kcal				
Peso por				
porción:				
60 g				
Ensalada 3	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los
	Tomate	20 g	19 g	vegetales en un recipiente y mezclar con
Rendimiento:	Cebolla	10 g	9 g	sal yodada y aceite. Servir.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada,

[Handwritten signature]

Alejo Rios
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



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

www.mec.gov.py

Lic. Lucía Burgos
Nutricionista
Reg. N° 1841

Lic. Jason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Handwritten signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000128



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

Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 66 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 5 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 65 g	Remolacha Zanahoria Chocolo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 6 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 65 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 7 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 8	Remolacha	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La

Alejo Rios Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión y interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional, 23 de Mayo y Humaita

www.mec.gov.py

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Dpto. Caaguazú



Lic. Herson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000129



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: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 8 g 3 ml 0,5 g	zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y 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 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada

[Signature]
Alejo Ríos Medina
Gobernador
y Dpto. Caaguazú

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 873 y Piribebuy y Humaita

www.mec.gov.py

Lic. Mercedes Estrella
Lic. Mercedes Estrella
Lic. Mercedes Estrella
Reg. N° 1341

[Signature]
Lic. Leon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



[Signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000130



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: 50g					durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 13	Repollo	30 g	24 g		Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g		Lavar y picar el repollo.
Rendimiento:	Zanahoria	10 g	8 g		Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml		<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
44 kcal					
Peso por porción:					
56 g					
Ensalada 14	Tomate	30 g	29 g		Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g		Lavar y cortar los demás vegetales.
Rendimiento:	Zanahoria	10 g	8 g		Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml		
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
38 kcal					
Peso por porción:					
55 g					
Ensalada 15	Lechuga	30 g	28 g		Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g		Lavar y cortar los demás vegetales.
Rendimiento:	Zanahoria	20 g	16 g		Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml		Servir.
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
40 kcal					
Peso por porción:					
60 g					
Ensalada 16	Tomate	30 g	29 g		Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g		Lavar y cortar los demás vegetales.
Rendimiento:	Zanahoria	10 g	8 g		Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
1 porción	Aceite	3 ml	3 ml		
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
38 kcal					
Peso por porción:					
55 g					
Ensalada 17	Remolacha	40 g	27 g		Lavar y cocinar la remolacha en agua.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



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 Humalta

www.mec.gov.py

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000131



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: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	20 g 10 g 3 ml 0,5 g	19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 18 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



POSTRES

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

www.mec.gov.py

Lic. Mercedes María Gómez Martínez
Nutricionista
Reg. N° 1241

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



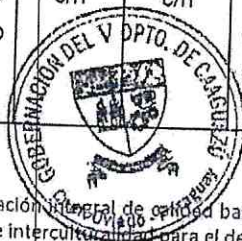
00000132



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

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Dulce de batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 116 kcal Peso por porción: 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Reg. N° 2041

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

www.mec.gov.py

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000133

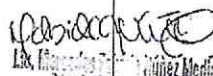


Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

<p>Dulce de mamón</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 99 kcal</p> <p>Peso por porción: 50 g</p>	<p>Dulce de mamón</p> <p>Mamón</p> <p>Azúcar</p> <p>Clavo de olor</p> <p>Bicarbonato de sodio</p> <p>Agua potable</p>	<p>200 g</p> <p>10 g</p> <p>0,2 g</p> <p>0,2 g</p> <p>c/n</p>	<p>102 g</p> <p>10 g</p> <p>0,2 g</p> <p>0,2 g</p> <p>c/n</p>	<p>Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas.</p> <p>Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente.</p> <p>Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción.</p> <p>Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.</p> <p>Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.</p>
<p>Ensalada de frutas 1</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 64 kcal</p> <p>Peso por porción: 100 g</p>	<p>Mamón</p> <p>Naranja</p> <p>Banana</p>	<p>60 g</p> <p>50 g</p> <p>50 g</p>	<p>31 g</p> <p>37 g</p> <p>32 g</p>	<p>Lavar y pelar las frutas.</p> <p>Cortar en trozos pequeños.</p> <p>Colocar las frutas en un recipiente. Servir.</p>
<p>Crema</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 110 kcal</p> <p>Peso por porción: 60 g</p>	<p>Leche fluida</p> <p>Azúcar</p> <p>Fécula de maíz</p> <p>Cáscara de naranja o limón</p> <p>Vainilla o canela</p>	<p>120 ml</p> <p>10 g</p> <p>5 g</p> <p>c/n</p> <p>c/n</p>	<p>120 ml</p> <p>10 g</p> <p>5 g</p> <p>c/n</p> <p>c/n</p>	<p>Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.</p> <p>Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.</p> <p>Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.</p> <p>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.</p> <p>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.</p>



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú




Fabiana Medina
Lic. Psicóloga
Lista
Nº 3.1241

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

www.mec.gov.py


Lic. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU




Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000134



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

8- Calculo de Insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	527,16	500,802	527,16	527,16	2082,28	27442394
Ajo	kg	32,9475	39,537	32,9475	39,537	144,969	543,63375
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	527,16	0	527,16	0
Arroz	kg	593,055	1252,005	790,74	593,055	3228,86	12108,206
Arveja en granos	kg	65,895	0	0	0	65,895	247,10625
Azúcar	kg	0	0	131,79	0	131,79	494,2125
Banana	kg	2899,38	3558,33	2899,38	3558,33	12915,4	48432,825
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1845,06	790,74	1845,06	1581,48	6062,34	22733,775
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	922,53	1317,9	790,74	1383,795	4414,97	16556,119
Cebollita de hoja	kg	65,895	0	65,895	0	131,79	494,2125
Choclo	kg	131,79	0	0	0	131,79	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	395,37	0	395,37	395,37	1186,11	4447,9125
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	724,845	197,685	593,055	724,845	2240,43	8401,6125
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	527,16	527,16	131,79	1186,11	2372,22	8895,825
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	7,9074	10,5432	10,5432	10,5432	39,537	148,26375
Leche entera	l	0	658,95	1581,48	0	2240,43	8401,6125
Lechuga	kg	1186,11	395,37	790,74	1186,11	3558,33	13343,738
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	658,95	658,95	658,95	658,95	2635,8	9884,25
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	2108,64	2108,64	0	790,74	0	0
Mandloca	kg	0	0	0	0	4217,28	15814,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0

[Signature]
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

www.mec.gov.py

[Signature]
Lic. Jason Gonzalez
ENCARGADO DEL PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000135





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

Margarina	kg	0	65,895	0	0	65,895	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	2372,22	658,95	2372,22	3031,17	8434,56	31629,6
Orégano	kg	6,5895	0	13,179	6,5895	26,358	98,8425
Papa	kg	2635,8	2635,8	0	0	5271,6	19768,5
Pechuga de pollo	kg	1581,48	1581,48	1845,06	1845,06	6853,08	25699,05
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	65,895	0	0	65,895	247,10625
Pepino	kg	263,58	263,58	790,74	527,16	1845,06	6918,975
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	790,74	0	0	790,74	2965,275
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	395,37	638,95	263,58	395,37	1713,27	6424,7625
Queso	kg	329,475	461,265	329,475	461,265	1581,48	5930,55
Repollo	kg	395,37	790,74	790,74	0	1976,85	7413,1875
Remolacha	kg	527,16	922,53	395,37	527,16	2372,22	8895,825
Sal yodada	kg	72,4845	85,6635	72,4845	85,6635	316,296	1186,11
Tomate	kg	3953,7	4810,335	3756,015	4512,65	17132,7	64247,625
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1845,06	1186,11	1186,11	1186,11	5403,39	20262,713
Zapallo	kg	1581,48	790,74	2372,22	1581,48	6325,92	23722,2

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

5. Control de calidad y participación social

	Descripción
5.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
5.2. Plan de capacitaciones	Se realizara antes de iniciar la ejecución del proyecto a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada, deben contar con una constancia de capacitación en BPM certificada por el INAN Conforme a sus normativas vigentes.
5.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado

Alejo Ribes Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

1. 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Cocinador Escolar).

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 y P. Itibebuy / Humaita



Lista
1341

Lic. Alison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

www.mec.gov.py



00000136



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

1.1. **Recepción:**

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutí hortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. **Almacenamiento.**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3. **Higiene.**

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

1.4. **Pre Elaboración y Elaboración.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. **Distribución**

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos

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

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
v Dpto. Caaguazú

Rebeca...
Lic. Rebeca...
Lic. N.º 1341

Lic. Iván González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lucía Burgos
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000137



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

desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidos en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
2. Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
3. Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
4. Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
5. Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
6. Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
7. 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

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Lic. Mercedes Fabiana Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

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

www.mec.gov.py

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000133



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

alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

8. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
9. Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
10. El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
11. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
12. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Gobernación, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
13. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
14. La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

- 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)
- 1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Firma del Gobernador
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Firma de la Nutricionista
Lic. Mercedes Juárez y Méndez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1341

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 of Piribebuy y Humalta

www.mcc.gov.py

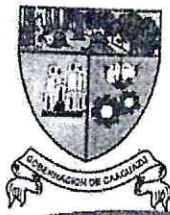
Lic. Uson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000139



Gobernación del Caaguazú

Alejo Rios Medina

Gobierno Departamental 2018 - 2023
Teléfonos (595 - 0521) 202202 - 203435 - 202900
Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Coronel Oviedo - Paraguay
www.gobernaciondelcaaguazu.gov.py



Oñandive ikatu

Coronel Oviedo, 05 de Diciembre de 2019

Señora:
Lic. Killy Moleda
Directora de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, como Gobernador del Quinto Departamento de Caaguazú a objeto de remitirle el Proyecto del Programa de Almuerzo Escolar modificado de la acuerdo a la Nota DGPAE N° 340/2019 de fecha 29 de noviembre ajustándose a los **Requerimientos del Programa de Alimentación Escolar año 2020** - Planilla N° 13 para la adjudicación de los beneficiarios a las Instituciones Educativas, previo acuerdo con las Autoridades de cada Municipio y en referencia a las observaciones realizadas en cuanto las Instituciones Educativas que recibían la provisión en el año 2019 y no así en el para el año 2020, cumpla en informarle que hemos realizado la selección de la Instituciones de acuerdo a la micro planificación respetando el orden de prioridad de las mismas y las instituciones que no serán beneficiadas en el año 2020 en este primer proyecto tenemos previsto una vez adjudicado beneficiarlas en un segundo proyecto del presupuesto sobrante de la adjudicación respectiva y con respecto a la observación de la Fuente de Financiamiento también le informamos que la Gobernación del Caaguazú financia la totalidad del almuerzo escolar de este primer proyecto a través de Fuente 10 Recursos del Tesoro--

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.

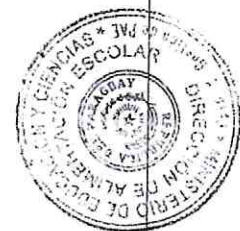


Dra. Alejo Rios Medina
Gobernador
Dpto. del Caaguazú



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Centenario Cayo Sila Godoy

VISION: El Gobierno Departamental se inspira en los valores democráticos y de los derechos humanos, busca preservar y proteger el medio ambiente con políticas públicas efectivas, coordinar acciones interinstitucionales para mejorar la calidad de vida de los habitantes, acompañar e incentivar la producción en las líneas familiares de consumo y renta y otorga garantías a las industrias para mejorar la calidad de vida de sus habitantes, siendo líder en gestión pública departamental, con una organización moderna, con funcionarios capacitados y con un compromiso social con transparencia y equidad de oportunidades.
MISION: El Gobierno Departamental desarrolla sus acciones en coordinación con las instituciones públicas nacionales y distritales, en reciprocidad con el sector privado como constante para el desarrollo, enfocados en la distribución participativa y equitativa de los recursos, de manera transparente, eficiente y eficaz, como mecanismo de logros de los objetivos propuestos velando para que los servicios públicos sean entregados a la población con calidad y oportunidad para todos, promoviendo el desarrollo del departamento con la mira fija al bien común.

00000140