



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'ó 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	Crema	Naranja	Banana	Dulce de Batata

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. Iván González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000154



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 Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de malz 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
	Zapallo	60 g	32 g	
Rendimiento:	Harina de maíz	40 g	40 g	
1 porción	Tomate	25 g	24 g	
Energía:	Zanahoria	20 g	16 g	
398 kcal	Cebolla	10 g	9 g	
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
Nivel inicial:	Aceite	5 ml	5 ml	
240 gramos	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	



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



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000155



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
Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	uniforme. Agregar las bolitas de maíz 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)
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura



Alejo José 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. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000150



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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa	200g	134 g	natural o una hora antes en agua caliente. 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 salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	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 que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con
	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 Los 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

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000157



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
Caldo de poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria	60 g 30 g 25 g 20 g	32 g 30 g 24 g 16 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
Rendimiento: 1 porción	Fideo nido Queso Paraguay	15 g 15 g	15 g 15 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Energía: 271 kcal	Cebolla Locote	10 g 10 g	9 g 8 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
Peso por porción:	Aceite Ajo	5 ml 0,5 g	5 ml 0,5 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
Nivel inicial: 240 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	<u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Edad escolar: 350 gramos				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con pollo	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla	70g 60g 45g 15g	69g 48g 45g 14g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Rendimiento: 1 porción	Locote Aceite	10g 5ml	8g 5ml	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)
Energía: 348 kcal	Ajo Sal yodada	0,5g 0,5g	0,5g 0,5g	
Peso por porción:	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	
Nivel inicial: 200 gramos				
Edad escolar: 300 gramos				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne	Picadito de carne			Picadito de carne.



[Handwritten signature]

Meljo 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 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

[Handwritten signature]
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



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



00000158



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

carne con puré de papas	Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.
Rendimiento: 1 porción	Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable			
Energía: 276 kcal				
Peso por porción:				
Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Rendimiento: 1 porción	Arroz quesú Arroz Queso Paraguayo	40 g 40 g 10 g	40 g 40 g 10 g	

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. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000159



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

Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	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.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So'o apu'a	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y



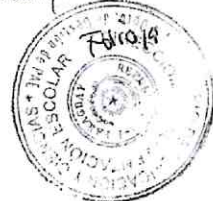
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
 Ministerio de Educación y Ciencias
 Independencia Nacional 874 e/ Piritepuy y Humaita

www.imec.gov.py

Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú



00000160



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

240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de pollo con verduras y arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpia el pollo y césaralo libre de piel, hueso y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar:	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml	Salsa de legumbres Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.



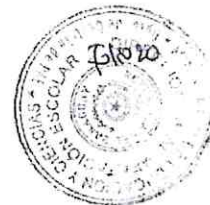
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

www.mec.gov.py

Lic. Usón González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

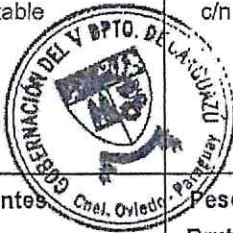


00000161



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

100 g salsa + 130 g de arroz	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	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 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo Tomate Fideo	60g 70g 45g	42g 69g 45g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.
Rendimiento:	Cebolla	15g	14g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
1 porción	Locote	10g	8g	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Energía:	Aceite	5ml	5ml	Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
308 kcal	Ajo	0,5g	0,5g	Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
<u>Nivel inicial:</u>	Laurel	0,2g	0,2g	
200 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
<u>Edad escolar:</u>				
300 gramos				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento:	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
1 porción	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
Energía:	Arroz	20 g	20 g	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.
297 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Peso por porción:	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Nivel inicial:	Cebolla	10 g	9 g	
240 gramos	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar:	Aceite	5 ml	5 ml	
350 gramos	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	



Atar... 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

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000162



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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de carne con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 332 kcal Peso por porción:	Albóndigas de carne: Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g	69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g	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.



[Handwritten signature]
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

[Handwritten signature]
Lic. Ulson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



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



00000163



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

Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo	70 g 70 g 60 g	69 g 69 g 52 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.

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. Jason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000164



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: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Locote	10 g	8 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Aceite	3 ml	3 ml	Una vez sellada agregar el tomate,
	Ajo	0,5 g	0,5 g	luego las demás verduras por
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ultimo agregar el agua caliente
	Laurel	0,2 g	0,2 g	hasta cubrir los ingredientes.
	Agua potable	c/n	c/n	Cocinar con la olla tapada hasta
				que las verduras estén listas y
				agregar la sal.
		Polenta		
	Agua potable	200 ml	200 ml	Pelar, lavar y picar la cebolla.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Saltear la cebolla en el aceite con
	Cebolla	15 g	14 g	sal yodada.
	Queso Paraguayo	10 g	10 g	Agregar el agua. Cuando hierve
	Aceite	2 ml	2 ml	incorporar harina de maíz en forma
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	de nieve de lluvia con un cernidor a
				fin de evitar grumos.
				Retirar del fuego.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel Inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne			Salsa de carne:
	Tomate	70 g	69 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	ligamentos y grasa. Cortar en
	Zanahoria	20 g	20 g	porciones iguales.
	Cebolla	15 g	14 g	Pelar, lavar y cortar finamente los
	Locote	10 g	8 g	vegetales.
	Aceite	5 ml	5 ml	Sellar el pollo en aceite con ajo.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Luego agregar cebolla, locote y sal
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	yodada.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	Cocinar hasta que se ablanden,
Agua potable	c/n	c/n	luego agregar tomate y laurel.	
	Fideo			Posteriormente, agregar agua
	Fideo tallarín	40 g	40 g	caliente hasta cubrir los
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	ingredientes y cocinar por unos
	Agua potable	c/n	c/n	minutos hasta que quede la salsa
				roja.
				Fideo
				Hervir el fideo en un recipiente con
				agua y cocinar por 8 minutos hasta
				que esté al dente. Escurrir el agua
				de cocción y mezclar el fideo con
				la salsa. Servir.



Alejo F. 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

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000165



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

ENSALADAS

Ensalada 1 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.
Ensalada 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ensalada 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los
	Tomate	20 g	19 g	vegetales en un recipiente y mezclar con
	Cebolla	10 g	9 g	sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada,
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	se recomienda sumergir en agua helada
Ensalada 4 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Zanahoria	10 g	9 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado,
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	se recomienda sumergir en agua helada
Ensalada 5 Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua.
	Zanahoria	20 g	16 g	Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Choclo	10 g	10 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en
	Aceite	3 ml	3 ml	agua. Luego pelar y cortar en cubos



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

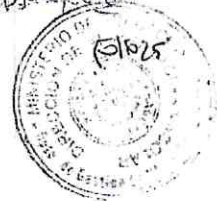
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirlibebú y Humaitá

www.mec.gov.py

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000166



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

Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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: 55 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 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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.



Alejo Riggs 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

Lic. Iván González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000167



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

Ensalada 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y picar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Zanahoria	10 g	9 g	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado,
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los
	Tomate	20 g	19 g	vegetales en un recipiente y mezclar con
	Cebolla	10 g	9 g	sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla una vez picada,
	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 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La
	Remolacha	30 g	20 g	zanahoria.
	Zanahoria	10 g	8 g	Lavar y picar el repollo.
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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 14 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



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

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

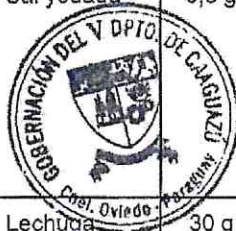


00000168



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: 55 g				
Ensalada 15 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 16 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 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 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 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 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.



Alejo A. Medina
Gobernador
V Dpto. 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

www.mec.gov.py

[Handwritten signature]
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



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



00000169



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

Ensalada 19	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.
		Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.
Energía:					
40 kcal					
Peso por					
porción:					
60 g					
Ensalada 20	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,
		Sal yodada	0,5 g	0,5 g	se recomienda sumergir en agua helada
Energía:				durante 20 minutos a fin de mejorar la	
40 kcal				aceptabilidad de la misma.	
Peso por					
porción:					
60 g					



POSTRES

Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
62 kcal				
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
63 kcal				
Fruta cítrica	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento:				
1 porción				
Energía:				
61 kcal				

Alejo F. 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



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000170



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

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: 115 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.
Dulce de mamón Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de mamón Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Ensalada de frutas 1 Rendimiento: 1 porción	Mamón 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.



Alejo Ríos Medina
Governador
v. npto. 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. Tison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000171



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

Energía: 64 kcal					
Peso por porción: 100 g					
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.	
Rendimiento: 1 porción	Azúcar	10 g	10 g	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.	
Energía: 110 kcal	Fécula de maíz	5 g	5 g	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.	
Peso por porción: 60 g	Cáscara de limón	c/n	c/n	Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.	



8- Cálculo 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		
Acelte	l	484,44	460,218	484,44	484,44	1913,54	23174859
Ajo	kg	30,2775	36,333	30,2775	36,333	133,221	233,13675
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	484,44	0	484,44	0
Arroz	kg	544,995	1150,545	726,66	544,995	2967,2	5192,5913
Arveja en granos	kg	60,555	0	0	0	60,555	105,97125
Azúcar	kg	0	0	121,11	0	121,11	211,9425
Banana	kg	2664,42	3269,97	2664,42	3269,97	11868,8	20770,365
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

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



00000172



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

Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1695,54	726,66	1695,54	1453,32	5571,06	9749,355
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	847,77	1211,1	726,66	1271,655	4057,19	7100,0738
Cebollita de hoja	kg	60,555	0	60,555	0	121,11	211,9425
Choclo	kg	121,11	0	0	0	121,11	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	363,33	0	363,33	363,33	1089,99	1907,4825
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	666,105	181,665	544,995	666,105	2058,87	3603,0225
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	484,44	484,44	121,11	1089,99	2179,98	3814,965
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	7,2666	9,6888	9,6888	9,6888	36,333	63,58275
Leche entera	l	0	605,55	1453,32	0	2058,87	3603,0225
Lechuga	kg	1089,99	363,33	726,66	1089,99	3269,97	5722,4475
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	605,55	605,55	605,55	605,55	2422,2	4238,85
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	726,66		0
Mandarina	kg	1937,76	1937,76	0	0	3875,52	6782,16
Mandloca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	60,555	0	0	60,555	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	2179,98	605,55	2179,98	2785,53	7751,04	13564,32
Orégano	kg	6,0555	0	12,111	6,0555	24,222	42,3885
Papa	kg	2422,2	2422,2	0	0	4844,4	8477,7
Pachuga de pollo	kg	1453,32	1453,32	1695,54	1695,54	6297,72	11021,01
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	60,555	0	0	60,555	105,97125
Peplino	kg	242,22	242,22	726,66	484,44	1695,54	2967,195
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	726,66	0	0	726,66	1271,655
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	363,33	605,55	242,22	363,33	1574,43	2755,2525
Queso	kg	302,775	423,885	302,775	423,885	1453,32	2543,31
Repollo	kg	363,33	726,66	726,66	0	1816,65	3179,1375
Remolacha	kg	484,44	847,77	363,33	484,44	2179,98	3814,965



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.

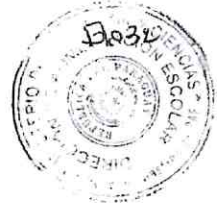
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humalta

www.mec.gov.py

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000173



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

Sal yodada	kg	66,6105	78,7215	66,6105	78,7215	290,664	508,662
Tomate	kg	3633,3	4420,515	3451,635	4238,85	15744,3	27552,525
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1695,54	1089,99	1089,99	1089,99	4965,51	8689,6425
Zapallo	kg	1453,32	726,66	2179,98	1453,32	5813,28	10173,24

*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	Capacitación se realizara antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones personalizadas a cada cocinera y auxiliar de cocina, esta capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
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, recetarlos y proceso de licitación aplicado

1. 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

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 fruti 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.

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]
Alojo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

[Signature]
Lic. Hson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000174



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

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 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 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 comprendidas 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 encargaran de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



[Signature]
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Firma del Gobernador

[Signature]
Firma de la Nutricionista

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.

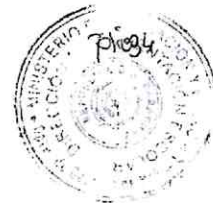
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

www.mec.gov.py

[Signature]
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



[Signature]
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



06000175



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°: 1008 /2020

Asunción, 29 de julio de 2020

Señor
Alejo Ríos Medina, Gobernador
Gobernación de Caaguazú
Departamento de Caaguazú

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Gobernación de Caaguazú en fecha 27 de julio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 118744/20; en la cual hace referencia a la solicitud de modificación del 2° proyecto de almuerzo escolar autorizado por el MEC y comunicado a través de la Nota DAE N° 765/20 de fecha 15 de junio del año 2020. La modificación solicitada hace referencia a: **Modificación en cantidad de alumnos a ser beneficiados.**

Proyecto autorizado - Año 2020

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)	
123	12.111	2020	35	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

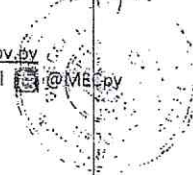
Primera modificación solicitada- Año 2020

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)	
123	12.211	2020	35	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Pirlbebuy y Humaltá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy




Lic. Ulson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU




Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000176


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

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar; en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes.


Así mismo, 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, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del proyecto, dependiente de la Gobernación de Caaguazú; 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.

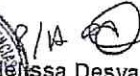
La presente modificación tiene una vigencia de 45 (Cuarenta y cinco) días hábiles; contados a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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


Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de
Alimentación Escolar




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


Marissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional



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

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy


Lic. Usón Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU




Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000177



Gobernación del Caaguazú
 Atejo Ríos Medina
 Gobierno Departamental 2018 - 2023
 Teléfono: 093 - 0211 207202 - 203435 - 207900
 Avda. Nacional Estudiantil, Itaipúa - Corral Oviedo - Paraguay
 www.gobernaciondelcaaguazu.gov.py

Omnívoros de la vida

Coronel Oviedo, 22 de Julio de 2020


Señora:
 Lic. Lilly 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, para solicitar la modificación del Proyecto del Programa de Alimentación Escolar año 2020 - 2º Proyecto, aprobado en fecha 10 de Junio del 2020 por Nota DAE 7065, por existir una diferencia en la cantidad de alumnos en la Escuela Básica N° 8853, Itaipúa, según nota recibida de la Directora Departamental de Educación del Departamento de Caaguazú que adjunta a la presente.


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


 Don Alejo Ríos Medina
 Gobernador
 Dpto. del Caaguazú




 Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU




 Lic. Lucia Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE CONSULTORIA
Número N° 118 744
Recibido por: Gladys Benítez
Fecha: 29/07/20. Hora: 14:26

00000178



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*: 123 (ciento veinte y tres)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 12.211	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 35 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto	
Presupuesto estimado para el servicio*: 5.510.505.000 gs	
Precio referencial por plato*: 13.000gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

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

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

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

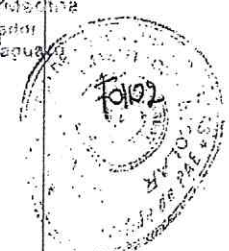


[Signature]
 Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
 Nutricionista
 Reg. N° 1841

[Signature]
 Lic. Jason Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



[Signature]
 Lic. Lucía Burgos
 Administradora
 Gobernación de Caaguazú



00000179



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

N°	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	
					H	M	H	M
1	502148	3466	Es. Bás. N° 6744 Centro de Desarrollo Comunitario / Centro N° 6 - 247	Caaguazú	16	14	39	31
2	502071	3353	Escuela Básica N° 2787 "Nanemailei"	Caaguazú	8	12	60	81
3	502085	3367	Escuela Básica N° 3308 "Della Elisa Duarte Scavone"	Caaguazú	7	9	35	30
4	502040	3322	Escuela Básica N° 3199 "María del Rosario"	Caaguazú	9	5	20	16
5	502230	16706	Esc. Bás. N° 7.868 Manduará	Caaguazú	0	0	15	10
6	502231	16864	Escuela Básica 8096 "1° de Noviembre"	Caaguazú	22	22	49	65
7	502046	3328	Esc. Bás. N° 588 "Mcal. F. S. López"	Caaguazú	9	6	28	27
8	502110	3382	Escuela Básica N° 4026 "San Luis"	Caaguazú	10	4	48	44
9	509044	15907	Esc. Bás. N° 7.355 Ykua Porá	Caaguazú	0	0	14	5
10	502146	3465	Esc. Básica N° 4599 Don José Domingo Fernández	Caaguazú	20	25	200	206
11	506002	3571	Esc. Bas. N° 296 Dr Juan M. Frutos	Dr. Juan Manuel Frutos	79	50	188	165
12	506011	3580	Escuela Básica N° 1636 S/N	Dr. Juan Manuel Frutos	8	22	91	38
13	506005	3574	Escuela Básica N° 728 Bernardino P. Moreno.	Dr. Juan Manuel Frutos	21	24	70	81
14	506037	3606	Esc. Bas. N° 4041 Heroes de Acosta Ñu	Dr. Juan Manuel Frutos	2	6	26	18
15	En apertura		En apertura	Dr. Juan Manuel Frutos	0	0	15	10
16	506004	3573	Esc. Bas. N° 726 S/N	Dr. Juan Manuel Frutos	26	20	79	76
17	506029	3598	Esc. Bas. N° 3157 San Enrique de Osso	Dr. Juan Manuel Frutos	7	3	15	16
18	506027	3596	Esc. Bas. N° 2859 Francisco Cantero R	Dr. Juan Manuel Frutos	4	3	14	9
19	507066	10980	Esc. Bás. N° 6083 "San Pablo"	Repatriación	4	5	39	36
20	507023	3646	Esc. Bás. N° 3235 "San Ramón"	Repatriación	15	20	43	50
21	507030	3653	Esc. Bás. N° 4157 "Santa María Goretti"	Repatriación	9	5	45	33
22	507033	3656	Esc. Bás. N° 1254 "San Pedro"	Repatriación	11	9	28	45

Lic. Mercedes Fabiana Hünzler 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
Edificio Beckelman, Gto. 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

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000180

23	507054	3677	Esc. Bás. N° 4163 "Raza Guaraní"	Repatriación	16	11	67	59
24	507043	3666	Esc. Bás. N° 1734 "Virgen de los Remedios"	Repatriación	7	2	26	21
25	507001	3624	Esc. Bás. N° 1619 "José D. Martínez Peña"	Repatriación	48	50	109	94
26	507002	3625	Esc. Bás. N° 845 "Gral. Eugenio A. Garay"	Repatriación	21	17	65	66
27	512027	3949	Esc. Bás. N° 4260	Dr. Juan E. Estigarribia	28	35	105	111
28	512038	3988	Esc. Bás. N° 15285	Dr. Juan E. Estigarribia	1	2	12	9
29	512001	3924	Esc. Bás. N° 727 "Cristo Rey"	Dr. Juan E. Estigarribia	162	120	392	376
30	512020	3942	Esc. Bás. N° 1835 "Doña Pastora C. Céspedes"	Dr. Juan E. Estigarribia	14	13	47	42
31	512006	3928	Esc. Bás. N° 2764	Dr. Juan E. Estigarribia	14	14	42	53
32	512025	3947	Esc. Bás. N° 5066 "Inmaculada Concepción"	Dr. Juan E. Estigarribia	9	10	70	43
33	512014	3986	Esc. Bas. N° 5852	Dr. Juan E. Estigarribia	11	15	70	59
34	512032	3981	Esc. Bas. N° 5854	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	25	15
35	512019	3941	Esc. Bas. N° 13893	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	15	18
36	512040	3972	Esc. Bas. N° 15,401	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	20	16
37	512015	3937	Esc. Bás. N° 2783 "Virgen de la Merced"	José D. Ocampos	6	12	65	41
38	516012	4112	Esc. Bás. N° 5069	Mcal. López	2	1	19	21
39	516019	4119	Esc. Bás. N° 4099 San Juan Evangelista	Mcal. López	0	0	2	7
40	518005	4142	Esc. Bas. N° 1924 Santa Catalina.	3 de Febrero	2	2	9	11
41	518011	4148	Esc. Bas. N° 3534 San Pablo	3 de Febrero	0	0	5	7
42	518022	4159	Esc. Bas. N° 1750 Luis Alberto del Prana	3 de Febrero	5	3	34	27
43	518023	4160	Esc. Bas. N° 5030 La Esperanza	3 de Febrero	6	2	9	7
44	518013	4150	Esc. Bas. N° 3525 María Auxiliadora	3 de Febrero	6	2	19	14
45	518012	4149	Esc. Bas. N° 3524 San Rafael	3 de Febrero	1	6	23	15
46	518016	4153	Esc. Bas. N° 2145 San Blas	3 de Febrero	2	0	16	13
47	514030	4030	Esc. Bas. N° 4255 Santa Rita de Casia	Temblapora	4	6	29	26
48	514066	4066	Esc. Bas. N° 4256 San Antonio de Padua	Temblapora	6	4	29	33
49	514033	4033	Esc. Bas. N° 3952 S/N	Temblapora	8	3	19	20
50	514031	4031	Esc. Bas. N° 1923 S/N	Temblaporá	54	70	134	152
51	514048	4048	Esc. Bas. N° 3166 Buen Jesús	Temblapora	3	8	28	19
52	521001	17286	Escuela Basica N° 8188 San Jorge	Temblapora	6	11	19	14

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

Una educación Integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000181



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

53	514065	4065	Esc. Bas. N° 4013 María Auxiliadora	Temiapora	26	18	72	76
54	514067	4067	Esc. Bas. N° 4017 San Agustín	Temiapora	23	24	54	49
55	501172	11705	Escuela Básica N° 6953 Taiwán	Coronel Oviedo	31	21	67	41
56	501077	3198	Esc. Bás. N° 3401 San Enrique de Ossó	Coronel Oviedo	7	8	14	21
57	501065	3186	Escuela Básica N° 1952 Fernando Rubén Ovelar Jilek	Coronel Oviedo	9	7	19	19
58	501084	3205	Escuela Básica N° 4125 San Roque	Coronel Oviedo	5	10	24	19
59	501127	3264	Escuela Básica N° 6321 Eleuterio Álvarez	Coronel Oviedo	1	7	9	6
60	501201	13693	Escuela Básica N° 7300 Nuevo Horizonte	Coronel Oviedo	10	12	25	33
61	501007	3130	Esc. Bás. N° 192 12 de Junio	Coronel Oviedo	52	38	96	91
62	501095	3216	Escuela Básica N° 4038 Santa Teresa de Jesús	Coronel Oviedo	15	11	52	46
63	501025	3147	Escuela Básica N° 4126 San Martín de Porres	Coronel Oviedo	8	3	21	23
64	503018	3499	Esc. Bas. N° 2122 Prof. Lucio Vera Mendoza	Carayaó	26	24	46	44
65	503033	10490	Esc. Bas. N° 6137 Arroyo Norte	Carayaó	3	3	38	31
66	503028	3509	Esc. Bas. N° 1403 Prof. Roberto Velázquez Martínez / Col. Nac. Digno Ignacio Cabrera	Carayaó	5	2	28	19
67	503034	4000	Esc. Bas. N° 4315 "3 de mayo" Col. Nac. 3 de Mayo	Carayaó	8	1	31	29
68	503027	3508	Esc. Bas. N° 1988 San José Obrero	Carayaó	15	15	28	21
69	503046	3497	Esc. Bas. N° 1978 Fidencio Yegros.	Carayaó	7	3	23	16
70	503050	15892	Esc. Bas. N° 7475/ Col. Nac. Mariano Díaz	Carayaó	7	5	23	28
71	503003	3484	Esc. Bas. N° 2572 Sagrado Corazón de Jesús	Carayaó	2	3	12	9
72	503019	3500	Esc. Bas. N° 3083 Anacleto Leiva	Carayaó	4	2	11	8
73	509026	3732	Escuela Básica N° 3148 "San Lorenzo"	San Joaquín	6	4	36	32
74	509025	3731	Escuela Básica N° 3143 "Sagrada Familia"	San Joaquín	6	4	13	7
75	509001	3707	Escuela Básica N° 291 "María Mercedes Ramos de Vecbort"	San Joaquín	23	24	84	78
76	509042	14041	Esc. Bas. N° 6,516 "Tekoha Mirá"	San Joaquín	0	0	10	6
77	509023	3729	Escuela Básica N° 1753 "Constantino Merzan Lictke"	San Joaquín	4	7	25	20

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

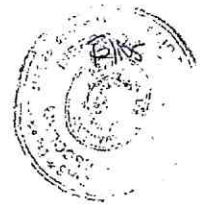
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio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

Lic. Alison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucia 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.

78	509040	13991	Esc. Bás. N° 16.399 "Nepytyvorã Mitanguerape"	San Joaquín	0	0	7	8
79	509046	16394	Escuela Básica N° 7632 Virgilio Franco Mercado	San Joaquín	0	0	5	4
80	510009	3756	Esc. Bás. N° 372 Alejandro Samaniego Macías	San José de los Arroyos	2	3	33	30
81	510002	3749	Esc. Bás. N° 243 Prof. Etelvina Silva de Alvarénga	San José de los Arroyos	25	34	65	47
82	510013	3.760	Esc. Bás. N° 2256 Dr. Juan Plata	San José de los Arroyos	1	5	6	9
83	510010	3757	Esc. Bás. N° 466 Defensores del Chaco	San José de los Arroyos	3	4	24	28
84	510020	3767	Esc. Bás. N° 1415 Gral. Bernardino Caballero Colegio Nacional San Patricio	San José de los Arroyos	9	3	25	27
85	510016	3763	Esc. Bás. N° 2255 San Rafael, Col. Nec. San Rafael	San José de los Arroyos	3	6	9	14
86	511097	3885	Esc. Bás. N° 4.121 San Isidro	Yhú	4	3	20	19
87	511098	3886	Esc. Bás. N° 5041 Santa Librada	Yhú	3	11	12	18
88	511127	3.921	Esc. Bás. N° 15.423 "Ypachi"	Yhú	10	10	55	50
89	511005	3793	Esc. Bás. N° 3102 Dr. Felix M. Salmena Villalba	Yhú	15	15	38	25
90	511051	3839	Esc. Bas. N° 3.122 Virgen del Rosario	Yhú	4	3	18	20
91	511013	3801	Esc. Bás. N° 3105 Virgen de Fátima	Yhú	2	1	14	17
92	511069	3857	Esc. Bas. N° 3.750 Virgen del Rosario	Yhú	5	7	38	43
93	513019	3992	Esc. Bás. N° 1966 Virgen de Lourdes	R.I. 3 Corrales	5	3	20	15
94	513015	3.988	Esc. Bás. N° 2.649 "Katupyry"	R.I. 3 Corrales	1	2	20	12
95	513006	3.979	Esc. Bás. N° 1.406 "San Miguel"	R.I. 3 Corrales	2	1	9	7
96	513005	3.978	Esc. Bás. N° 1.975 "San José Obrero"	R.I. 3 Corrales	2	3	14	15
97	513008	3.981	Esc. Bás. N° 5.052 "Santa Rosa de Lima"	R.I. 3 Corrales	3	2	14	20
98	513009	3982	Esc. Bás. N° 5055 Sgto. 1° Enrique Scavenius	R.I. 3 Corrales	5	6	11	3
99	513018	3991	Esc. Bas N° 5.053 "Cabo 1° Severiano Denis Melgarejo"	R.I. 3 Corrales	1	2	9	16
100	513020	3993	Esc. Bas N° 5.054 "Virgen de Fátima"	R.I. 3 Corrales	5	5	32	27
101	513011	3984	Esc. Bás. N° 5050 Virgen de Fatima	R.I. 3 Corrales	0	0	6	6
102	514058	13654	Esc. Bás N° 5844 Ternity Maraney	Raúl A. Oviedo	10	9	91	96

Lic. Mercedes Fabiana 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/ Piribebuy y Humalta
Edificio Beckelman, Gto. 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

4

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú



00000183



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

103	514092	16096	Esc.Bas.Nº 7.679 Yvyrivate	Raúl A. Oviedo	0	0	26	16
104	514060	13653	Esc.Bas.Nº 5.845 Arandu Ralty	Raúl A. Oviedo	10	9	91	96
105	514061	13871	Esc.Bas.Nº 14.488 Taly Poly	Raúl A. Oviedo	0	0	7	9
106	514096	16428	Esc.Bas.Nº 7.680 Ara Poly	Raúl A. Oviedo	0	0	8	4
107	514024	13.398	Esc.Bás. Nº 5063 "Santa Catalina"	Raúl A. Oviedo	5	8	5	7
108	514010	13,519	Es. Bas. Nº 1602 "Las Residencias"	Raúl A. Oviedo	53	47	141	153
109	514045	13,784	Esc.Bás. Nº 3953 "25 de Julio"	Raúl A. Oviedo	10	11	20	17
110	605010	3543	Esc.Bas. Nº 1422 María Auxiliadora	Santa Rosa del Mbutuy	3	2	16	7
111	505006	3539	Esc.Bas.Nº 1977/ Col. Nac. San Miguel	Santa Rosa del Mbutuy	4	5	18	27
112	505026	3559	Esc.Bás.Nº 3796 San José Obrero	Santa Rosa del Mbutuy	22	12	57	65
113	505017	3550	Esc.bas. Nº 897 Prof. Federico Anacleto Cáceres/Centro Nº 5-261	Santa Rosa del Mbutuy	20	23	81	83
114	605015	3548	Esc.Bas. Nº 988 San José	Santa Rosa del Mbutuy	38	36	115	90
115	505028	3581	Esc.Bas.Nº 4267 Invernada	Santa Rosa del Mbutuy	8	12	25	20
116	505007	3540	Esc.Bas.Nº 3081 San Ignacio de Loyola	Santa Rosa del Mbutuy	0	0	7	5
117	520002	3808	Esc. Bas. Nº 1599 Doña Leonor Melgarejo De Meaurio	Vaquería	27	34	98	72
118	520005	3811	Esc. Bas. Nº 3109 María Auxiliadora	Vaquería	0	6	11	18
119	520026	3914	Esc. Bás. Nº 4.618 "Sagrada Familia"	Vaquería	7	6	25	25
120	520021	3838	Colegio Nacional "San José"	Vaquería	5	2	18	11
121	520020	3836	Esc. Bas. Nº 3.120 "Nuevo Horizonte"	Vaquería	3	5	18	18
122	520010	3817	Esc. Bás. Nº 3.896 "Virgen de Fátima"	Vaquería	0	0	14	13
123	520012	3825	Escuela Básica Nº 3.332 San Pedro	Vaquería	4	6	8	7
					1.374	1.296	4.882	4.559
					2.670		9.441	
							12.211	

Lic. Mercedes Fabrega Muñoz Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841



[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

www.mec.gov.py
MBC Digital @MECpy

5

[Handwritten signature]
Lic. Ismael Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



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



00000184



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

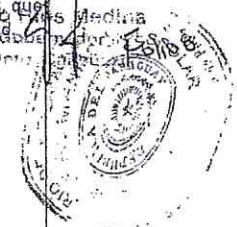
Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL I/kg	TOTAL I/kg	TOTAL I/kg	TOTAL I/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Acelte	l	488,44	488,44	488,44	488,44	1929,34	23559146
Ajo	kg	30,5275	30,633	30,5275	30,633	134,321	235,06175
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	488,44	0	488,44	0
Arroz	kg	549,495	1160,045	732,66	549,495	2991,7	5235,4663
Arveja en granos	kg	61,055	0	0	0	61,055	106,84625
Azúcar	kg	0	0	122,11	0	122,11	213,6925
Banana	kg	2686,42	3296,97	2686,42	3296,97	11966,8	20941,865
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	1709,54	732,66	1709,54	1465,32	5617,06	9829,855
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	884,77	122,11	732,66	1282,155	4090,69	7158,6988
Cebollita de hoja	kg	61,055	0	61,055	0	122,11	213,6925
Choclo	kg	122,11	0	0	0	122,11	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	366,33	0	366,33	366,33	1098,99	1923,2325
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	574,605	183,165	549,495	674,605	2075,87	3632,7725
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	488,44	488,44	122,11	1098,99	2197,98	3846,465
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	9,7688	9,7688	9,7688	9,7688	36,633	64,10775
Leche entera	l	0	610,55	1465,32	0	2075,87	3632,7725
Lechuga	kg	1098,99	366,33	732,66	1098,99	3296,97	5769,6975
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	610,55	610,55	610,55	610,55	2442,2	4273,85
Yogurt	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	732,66	0	0



Es una 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.

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Hunuñá

www.mec.gov.py



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000105



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

Mandarina	kg	1953,76	1953,76	0	0	3907,52	6838,16
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	61,055	0	0	61,055	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	2197,98	610,55	2197,98	2808,53	7815,04	13676,32
Orégano	kg	6,1055	0	12,211	6,1055	24,422	42,7385
Papa	kg	2442,2	2442,2	0	0	4884,4	8547,7
Pechuga de pollo	kg	1465,32	1465,32	1709,54	1709,54	6349,72	11112,01
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	61,055	0	0	61,055	106,84625
Pepino	kg	244,22	244,22	732,66	488,44	1709,54	2991,695
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	732,66	0	0	732,66	1282,155
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	366,33	610,55	244,22	366,33	1587,43	2778,0025
Queso	kg	305,275	427,385	305,275	427,385	1465,32	2564,31
Repollo	kg	366,33	732,66	732,66	0	1831,65	3205,3875
Remolacha	kg	488,44	854,77	366,33	488,44	2197,98	3846,465
Sal yodada	kg	67,1605	79,3745	67,1605	79,3745	293,064	512,862
Tomate	kg	3663,3	4273,85	3480,135	4273,85	15874,3	27780,025
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1709,54	1098,99	1098,99	1098,99	5006,51	8761,3925
Zapallo	kg	1465,32	732,66	2197,98	1465,32	5861,28	10257,24

Handwritten signature



Handwritten signature
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

WWW.MEC.GOV.DV



Handwritten signature
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Handwritten signature
Lic. Lucía Burgos
Administradora
Gobernación de Caaguazú

00000186