



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
“HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO”

Formulario N.º 03: Proyecto para el servicio de Cena Escolar / Colación Alimentaria.

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la Institución: Gobernación de Neembucú	
Dirección de la institución: Avda. Mcal. López y 14 de Mayo.	Nº de Tel*: 0786 232 226
Dirección de correo electrónico*: despachogob12@gmail.com	
Nombre del responsable institucional*: Abg. Víctor Hugo Forneron.	
Nº de teléfono de línea baja*: 0786 234222	Nº de celular: 0975 628 198
Dirección de correo electrónico*: neembucu.adm@gmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable*: Lic. Liza Marcela Martínez	
Nº de Registro Profesional*: 2781	Nº de celular: 0975 775 998
Dirección de correo electrónico*: lmn nutricion@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de Colación Alimentaria.	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 6 instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 182 alumnos.	
Cantidad estimada de raciones*: Año 2024: 15.288 raciones. Año 2025: 32.760 raciones. Año 2026: 32.760 raciones Año 2027: 18.200 raciones.	
Tiempo de provisión del servicio de la cena escolar (en días) *: Año 2024: 84 días. Año 2025: 180 días. Año 2026: 180 días. Año 2027: 100 días.	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 05 de agosto de 2024.	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 31 de julio de 2027	
Presupuesto estimado para el servicio*:	

Visión: “Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay”
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



Año 2024: 207.916.800gs.

Año 2025: 445.536.000gs.

Año 2026: 445.536.000gs.

Año 2027: 247.520.000gs.

Precio referencial por plato*: 13600

% de adquisición de la agricultura familiar a implementar*: 10%

Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

**Son campos obligatorios*

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


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Ñeembucú

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Población Estudiantil								Fuente de Financiación	
									Educación Escolar Básica	Educación Media				Educación Inclusiva				
										Bach. Científico				Bach. Técnico				
										H	M	H	M	H	M	H		M
1.	1201011	8829	C.R.E.P	Oficial.	Ñeembucú	Pilar	PILAR	U	11	7	13	5	6	5			FONAE	
2.	1703752	8853	Col. Nac. San Lorenzo	Oficial.	Ñeembucú	Pilar	PILAR	U	11	3	13	11	-	-	-	-	FONAE	
3.	1201108	8851	Col. Priv. Subv. Virgen de Fátima	Privada Subvencionada.	Ñeembucú	Pilar	PILAR	U	0	-	9	5	-	-	-	-	FONAE	
4.	1201048	8865	Esc. Agra. Priv. Subv. San Isidro Labrador	Privada Subvencionada.	Ñeembucú	Pilar	Pilar	U		0	0	0	36	9		-	FONAE.	
5.	1201109	8832	Col. Nac. Pilar	Oficial	Ñeembucú	Pilar	PILAR	U	3	2	8	5	-	-	-	-	FONAE	
6.	1211001	8978	Col. Nac. San Patricio	Oficial	Ñeembucú	Paso De Patria	San Francisco	U	0	-	-	-	15	5	-	-	FONAE.	
Sub total									25	12	43	26	57	19	-	-		
Total, general									37	69				76				

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Dora Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2761

GOBERNACIÓN
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Ministerio de Neembucú
Victor Hugo Fomerón P.
Gobernador de Neembucú

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	<ul style="list-style-type: none"> Nivel Inicial: 312kcal. (+/-30kcal) Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450kcal. (+/- 50kcal) 3° Ciclo y Educación Media: 565kcal. (+/- 50kcal)
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 16:00 hs a 19:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno noche: 19:30 a 20:30 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio de la cena escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico.

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tarta de choclo	Tortuguitas de carne	Fugazza	Empanada al horno de pollo	Sopa So'ó
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g.	200g.	200g	200g	380g.
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación	Ensalada de frutas.	Dulce de batata.	Crema

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Empanada al horno de carne	Sándwiches de verduras con huevo	Tarta de pollo.	Pascualina de acelga	Empanada al horno de jamón y queso
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g	250g	200g.	200g	200g
Postre	Fruta de estación	Crema	Dulce de batata.	Arroz con leche	Ensalada de frutas

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Fugazza.	Tarta de verduras	Tortuguitas de pollo	Sándwich de verduras con queso.	Tarta de jamón y queso
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g.	200g	200g	250g	200g
Postre	Fruta de estación	Crema	Dulce de batata.	Arroz con leche	Ensalada de frutas

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py


Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781




Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tarta de pollo	Sándwich de jamón y queso.	Tortuguitas de carne	Sándwich de verduras con huevo.	Empanada al horno de carne
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	200g	250g	200g.	250g	200g.
Postre	Dulce de batata	Crema	Fruta de estación	Arroz con leche	Ensalada de frutas

OBSERVACIÓN: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.

Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de choclo Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Choclo Queso Paraguay Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 100g 20g 20ml 10g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 100g 20g 20ml 10g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Lavar los choclos, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con choclo y queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Postres				

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2/81



Victor Hugo Fornerón P.
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	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	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, 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.

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tortuguitas de carne Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla Aceite Ajo Laurel Sal yodada	175g 60g 40g 15g 10g 3ml 1g 1g 0,5g	150g 60g 38g 15g 9g 3ml 1g 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
Postre.				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal. Peso por porción: 110g.	Banana.	110g	70g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar antes de consumir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
 Lic. Liza Martínez
 Nutricionista
 Pcg. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
 Gobernador de Neembucú

Platos Principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fugazza Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. - Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. - Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postre.				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Liza Martínez
Nutricionista
Pog. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de pollo Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Pechuga de pollo Disco de empanada Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	100g 40g 25g 20g 10g 5ml 1g 0,5g	100g 40g 24g 19g 8g 5ml 1g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
Postre.				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Dulce de batata. Rendimiento: 1 porción. Energía: 79kcal	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	<ul style="list-style-type: none"> - Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa So'o. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 380 gramos	Masa de sopa so'o: Huevo Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada Relleno de sopa so'o: Carne vacuna magra	50g 40g 30 ml 30g 15g 3 ml 0,5 g 25g	50g 40g 30 ml 27g 15g 3 ml 0,5 g 25g	Masa: <ul style="list-style-type: none"> - Pelar, lavar y cortar la cebolla. Saltear en el aceite y cocinar hasta que esté transparente. - Retirar del fuego y mezclar con la yema del huevo, leche, sal yodada y harina de maíz cernida. Mezclar todo muy bien y reservar. - Agregar el queso Paraguay desmenuzado y las claras batidas a punto nieve, con movimientos envolventes. - Reservar la preparación. Relleno:

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

	Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada	10g 10g 5g 2ml 0,5g 0,5g	9g 8g 5g 2ml 0,5g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. Procesarla y reservar. - Pelar, lavar y cortar la cebolla, el locote, la cebollita y el ajo. Saltearlos en el aceite. - Agregar la carne y sal yodada, mezclar bien y cocinar hasta que la carne esté bien cocida. <p>Armado:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colocar la mitad de la masa en una asadera, agregar el relleno y por último la otra mitad de la masa dejando una capa uniforme. - Llevar a horno caliente aproximadamente 30 minutos o hasta que la superficie esté dorada y alpinchar con un cuchillo salga limpio. <p><i>*50 g de Huevo representa 1 unidad.</i></p>
Postre.				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - 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. - 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.

Platos Principales				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de carne Rendimiento: 1 porción Peso por	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite	120g 40g 20g 10g 3ml	80g 40g 19g 8g 3ml	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. Procesar y reservar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py



porción: 200 gr	Ajo Sal yodada	1g 0,5g	1g 0,5g	mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
---------------------------	-------------------	------------	------------	--

Postre.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal. Peso por porción: 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de verdura con huevo Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	- Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.

Postre.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60g.	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 1 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - 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. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Pog. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Ñeembucú

			cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover.
--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de pollo. Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 g	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	40g 5g 0,5g c/n 100g 25g 20g 10g 5ml 1g 0,5g	40g 5g 0,5g c/n 100g 24g 19g 8g 5ml 1g 0,5g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego y dejar enfriar. - Armar la tarta colocando encima de la masa precocida el relleno. - Tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postre.				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Dulce de batata. Rendimiento: 1 porción.	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	Servir el dulce.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py



Energía: 79kcal				
---------------------------	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pascualina de acelga. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 200 gramos	Masa: Harina de trigo 40g Margarina 5g Sal yodada 0,5g Agua potable c/n Relleno: Acelga 40g Zanahoria 20g Queso Paraguay 20g Leche fluida 20ml Fécula de maíz 10g Cebolla 10g Locote 10g Sal yodada 0,5g			Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: - Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y luego rellenar, tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
Postre.				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por	Agua potable 150 ml Leche fluida 100 ml Arroz 10 g Azúcar 5 g Canela 0,2 g Piel de naranja o limón c/n			- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liz Martínez
 Nutricionista
 Pog. Prof. N° 2/81



Victor Hugo Fornerón P.
 Gobernador de Neembucú

porción: 100 gramos				naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
-------------------------------	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada de jamón y queso. Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Disco de empanada	40g	40g	Salsa Bechamel: - Colocar en un recipiente la margarina, llevar al fuego y dejar que se derrita. - Agregar la harina, mezclar bien y agregar la leche. Revolver la mezcla hasta que espese. Agregar la sal yodada y dejar enfriar antes de utilizar. Empanada: - Mezclar la salsa bechamel fría con el queso desmenuzado y el jamón cortado en cubitos. - Rellenar el disco de empanada con la mezcla anterior. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.
	Jamón cocido	25g	25g	
	Queso Paraguay	20g	20g	
	Salsa bechamel			
	Leche fluida	5ml	5ml	
	Harina de trigo	5g	5g	
	Margarina	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Postre. 10				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

Platos Principales				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fugazza Rendimiento: 1 porción Peso por porción:	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno:	40g 5g 0,5g c/n	40g 5g 0,5g c/n	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

200 gr	Huevo Jamón cocido Tomate Queso sándwich Orégano Sal yodada	50g 30g 30g 30g 2g 0,5g	50g 30g 29g 30g 2g 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Formar una masa blanda. Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: <ul style="list-style-type: none"> - Hervir el huevo por unos 5 minutos para conseguir el huevo duro, retirar del agua, enfriar, desechar la cáscara y cortar en rodajas. Reservar. - Armar la fugazza colocando encima de la masa pre cocida el jamón, el queso, el huevo y el tomate en rodajas. - Condimentar con orégano y sal yodada, tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postre.				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal. Peso por porción: 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de Verduras. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 200 gramos	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Zucchini o zapallo Zanahoria Cebolla Tomate Queso Paraguay	40g 5g 0,5g c/n 37g 30g 25g 25g 20g	40g 5g 0,5g c/n 25g 25g 24g 24g 20g	Masa: <ul style="list-style-type: none"> - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
 Teléfono: (+595 21) 729 5100
 Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
 Lic. Liza Martínez
 Nutricionista
 Pag. Prof. N° 2/81



Victor Hugo Fornerón P.
 Gobernador de Neembucú

	Leche fluida Fécula de maíz Sal yodada	20ml 10g 0,5g	20ml 10g 0,5g	Relleno: <ul style="list-style-type: none"> - Lavar los vegetales, cortar en porciones pequeñas, blanquearlos en agua caliente por unos minutos hasta que se noten tiernos pero firmes. Colar y enfriar. - Mezclar la leche con fécula y sal, llevar a fuego medio hasta que espese, retirar del fuego y mezclar con los vegetales cocidos y el queso desmenuzado. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
--	---	-------------------------	-------------------------	--

Postre.

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60g.	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 1 g 5 g c/n c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - 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. - 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.

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tortuguitas de pollo. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 200 gramos	Pechuga de pollo Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Aceite Sal yodada	152g 60g 40g 15g 3ml 0,5g	100g 60g 38g 15g 3ml 0,5g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, sellar en una sartén con el aceite hasta que esté bien cocinado. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, el pollo, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.

Postre.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
---------	--------------	------------	-----------	--------------

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2/81



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Dulce de batata. Rendimiento: 1 porción. Energía: 79kcal	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	- Servir el dulce.
---	----------------------------	-----	-----	--------------------

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de verdura y queso. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 250 gramos	Pan de sándwich Tomate Queso de sándwich Lechuga Sal yodada	150g 50g 40g 10g 0,5g	150g 50g 40g 10g 0,5g	- Lavar las verduras y escurrir, cortar en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir.
Postre.				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	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, 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.

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de jamón y queso. Rendimiento: 1 porción Peso promedio por porción: 200 gramos	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Jamón cocido Queso Paraguay	40g 5g 0,5g c/n 30g 30g	40g 5g 0,5g c/n 30g 30g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. - Luego estirar la masa y colocar en

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Víctor Hugo Fornerón P.
Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



	<u>Salsa bechamel:</u> Leche fluida Harina de trigo Margarina Sal yodada	25ml 5g 5g 0,5g	25ml 5g 5g 0,5g	una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5 minutos, retirar del horno y reservar. Relleno: 1ro: preparar la salsa bechamel - Calentar la leche sin que hierva; reservar. - En otro recipiente colocar la manteca al fuego, mezclar con la harina y formar una masa homogénea y lisa. - Agregar la leche y sal continuar revolviendo hasta espesar. - Dejar enfriar antes de utilizar. - Mezclar la salsa bechamel con el queso y jamón cocido en cubos. - Colocar la preparación en la tartera y tapar con la masa. - Pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente.
--	--	--------------------------	--------------------------	---

Postre.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 gramos	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 una compotera o taza y servir.

Platos Principales

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tarta de pollo. Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 g	Masa: Harina de trigo Margarina Sal yodada Agua potable Relleno: Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo	40g 5g 0,5g c/n 100g 25g 20g 10g 5ml 1g	40g 5g 0,5g c/n 100g 24g 19g 8g 5ml 1g	Masa: - Calentar el horno a 180°C. - Formar una corona con la harina, en el centro agregar la margarina semi blanda junto con la sal, ir mezclando con las manos, agregar el agua según necesidad. Formar una masa blanda. - Dejar reposar en la heladera 30 minutos aproximadamente. Luego estirar la masa y colocar en una tartera. - Pre cocinar la masa por unos 5

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Feg. Prof. N° 2781



Víctor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

	Sal yodada	0,5g	0,5g	<p>minutos, retirar del horno y reservar.</p> <p>Relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear los vegetales con ajo y aceite, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el pollo, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego y dejar enfriar. - Armar la tarta colocando encima de la masa precocida el relleno. - Tapar con la masa, pintar con leche la masa y hornearlo 30 minutos aproximadamente
Postre.				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
<p>Dulce de batata.</p> <p>Rendimiento: 1 porción. Energía: 79kcal</p>	Dulce de batata/membrillo.	30g	30g	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p>Sándwich de jamón y queso.</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Peso promedio por porción: 250 gramos</p>	<p>Pan de sándwich</p> <p>Jamón cocido</p> <p>Queso de sándwich</p>	<p>150g</p> <p>50g</p> <p>40g</p>	<p>75g</p> <p>50g</p> <p>40g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar sobre una rebanada de pan el jamón cocido, encima otra rebanada de pan, luego el queso y por último otra rebanada de pan. - Servir
Postre.				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60g.	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 1 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - 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. - 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.
---	---	---	--	--

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tortuguitas de carne Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Pan de hamburguesa Tomate Lechuga Cebolla Aceite Ajo Laurel Sal yodada	175g 60g 40g 15g 10g 3ml 1g 1g 0,5g	150g 60g 38g 15g 9g 3ml 1g 1g 0,5g	- Lavar y cortar cebolla, ajo y laurel e incorporar en una olla con agua caliente para cocinar la carne magra, una vez blandas dejar enfriar unos minutos y cortar en rodajas. - Lavar el tomate y la lechuga, cortar el pan por la mitad y colocar en el medio, la carne, las rodajas de tomate y una hoja de lechuga. - Armar las tortuguitas y servir frío.
Postre.				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Banana. Rendimiento: 1 porción. Energía: 63kcal. Peso por porción: 110g.	Banana.	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sándwich de verduras y huevo. Rendimiento: 1 porción	Pan de sándwich Tomate Huevo Lechuga	150g 50g 50g 10g	150g 50g 50g 10g	- En agua hirviendo, colocar el huevo y cocinar por 5 minutos. Retirar del fuego, pelar el huevo y cortarlo en rodajas. Reservar. - Lavar las verduras y escurrir, cortar

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Peg. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

Peso promedio por porción: 250 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	en rodajas el tomate. - Colocar sobre una rebanada de pan las rodajas de tomate y la lechuga condimentando con la sal yodada, colocar encima otra rebanada de pan, luego el huevo en rodajas y por último otra rebanada de pan. Servir.
---	------------	------	------	--

Postre.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	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, 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.

Platos Principales

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Empanada al horno de carne Rendimiento: 1 porción Peso por porción: 200 gr	Carne vacuna magra Disco para empanada Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	120g 40g 20g 10g 3ml 1g 0,5g	80g 40g 19g 8g 3ml 1g 0,5g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos cortarla en cubos. Procesar y reservar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear en aceite la cebolla, locote, ajo y sal, cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar la carne, mezclar con los demás vegetales y cocinar por unos 15 minutos aproximadamente. - Retirar del fuego, dejar enfriar y luego armar la empanada. - Llevar al horno por unos 20 minutos aproximadamente, retirar del horno y servir.

Postre.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación.
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía:	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 una compotera o taza y servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Fog. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú

64 kcal Peso por porción: 100 gramos				
---	--	--	--	--

8. Control de calidad y participación social

Descripción	
8.1. Plan de Monitoreo	El monitoreo y control se realizará con fiscalizaciones in situ. Las visitas serán en días aleatorios, y se controlarán cantidad, calidad e inocuidad de los productos y las instalaciones. En caso de hallar irregularidades, se dará intervención correspondiente. Las visitas se realizarán 2 veces al mes por parte del profesional encargado del Programa de Almuerzo Escolar de la Gobernación. Se entablará una comunicación constante vía telefónica con el personal de cocina y con los directores de las instituciones a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir.
8.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.
8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Respecto a la difusión del Proyecto a la comunidad, se habilitarán secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tiene espacios pagados, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación. Todos los medios de difusión contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú cíclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.

9. Modalidad del servicio de cena escolar seleccionada

"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en la escuela)

MECANISMO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se selecciona 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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO

Cada producto tiene características específicas de conservación. Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas a fin de evitar el deterioro de los productos debido a que las entregas son hechas en forma quincenal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

MECANISMOS DE HIGIENE

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

MECANISMOS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 16:00hs a 19:00hs. Se cuentan con

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"

Teléfono: (+595 21) 729 5100

Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Liza Martínez
Nutricionista
Pog. Prof. N° 2781



Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Itapúa

utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras 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 las comidas principales, postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

MECANISMOS DE DISTRIBUCIÓN

Se realizará de 19:30 a 20:30hs, conservando la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para el servicio. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

La elaboración de la cena 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 servicio.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



Firma Responsable de la Institución Solicitante

Victor Hugo Fornerón P.
Gobernador de Neembucú



Firma de la Institución


Firma del/la Nutricionista
Registro Profesional:
Aclaración
Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781