Asunción, 05 de julio de 2021.

Nota DGBE N°370/2021

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

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación de Caaguazú sobre " ***Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar***", según Expediente Xilema Nº 145.995 de fecha 30 de junio de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE Nº 344/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N° 467/2021

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De : **Andrea Milena Fernández, Directora**
Dirección de Alimentación Escolar

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 344/2021

Fecha : 02 julio de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 344/2021 referente a la **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ,** según expediente xilema N° 145.995 de fecha 30 de junio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 145 995
Recibido por: [illegible]
Fecha: 03 de julio de 2021 Hora: 09:08

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°334 /2021

A : **Andrea Milena Fernández,** Directora
Dirección de Alimentación Escolar

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ-DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 344/2021

Fecha : 01 de julio de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

Informe de evaluación DAE N°344/2021 referente al **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ -DEPARTAMENTO CAAGUAZÚ** según expediente N° 145995 de fecha 30 de junio del 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Folio N°: 145995
Recibido por: Erma
Fecha: 02-07-21 Hora: 08:46

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimntación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N°344/2021

1. *Antecedentes*

El Sr **Alejo Ríos Medina** Gobernador, Gobernación de Caaguazú presenta el 2° Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema N° 145995, de fecha 30 junio de 2021.

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✔	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✔	
1.3	Datos del nutricionista	✔	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✔	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✔	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✔	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✔	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✔	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✔	
2.7	Precio referencial	✔	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✔	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✔	
3.2	Códigos completos	✔	
3.3	Fuente de financiación	✔	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✔	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✔	
5.2	Horario de distribución	✔	
5.3	Constitución del menú	✔	
5.4	Modalidad del servicio	✔	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✔	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✔	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		

P/A
Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

145995/NARB

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1684

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

8.1	Planilla de cálculo de insumos	✔	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✔	
9.2	Plan de capacitación	✔	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✔	
10.	**Modalidad del servicio**		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✔	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✔	
10.3	Mecanismos de higiene	✔	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✔	
10.5	Mecanismos de distribución	✔	

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 39 (Treinta y nueve), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión		
		Año	Total Días	Modalidad
172	14763	2021	46	Alimentos preparados en las escuelas

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1[illegible]

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Noelia Romero
Registro Profesional N°:1084
Fecha: 01/07/2021.

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar
Reg. Prof. N° 1084

V°B°: **Lic. Liz Samudio**, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

P/A
Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Gobernación del Caaguazú
Alejo Rios Medina
Gobierno Departamental 2018 - 2023
Teléfonos (595 – 0521) 202202 – 203435 – 202900
Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Coronel Oviedo – Paraguay
www.gobernaciondelcaaguazu.gov.py
Oñondive ikatu

Coronel Oviedo, 25 de junio de 2021

Señor:

Hugo Tintel

Director General de Bienestar Estudiantil - MEC

PRESENTE:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de remitir el expediente: Formulario Nº 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR.-

Referente al mismo, solicito:

Aprobación del Proyecto Almuerzo Escolar Año 2021 de la Gobernación del V Departamento de Caaguazú, para los Diferentes distritos del Departamento, totalizando 172 (ciento setenta y dos) instituciones Educativas.-

Sin otro particular, le saludo atentamente.

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ

Don Alejo Rios Medina
Gobernador V Departamento de Caaguazú

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente Xilema Nº 145995
Fecha: 30 de junio de 2021
Recibido: Arzacia Olmedo.

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*:**
Dirección del local de la Gobernación: Avda. Mariscal Estigarribia esquina Ytororo	**N° de Tel*: 0521 203738 - 202202**
Nombre del Gobernador: DON ALEJO RÍOS MEDINA	
N° de teléfono de línea baja*: 0521 203738	**N° de celular: 0971 455650**
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: LIC. MERCEDES NUÑEZ	
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*: 172 (ciento setenta y dos)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 14.763 (catorce mil setecientos sesenta y tres)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 46 (cuarenta y seis)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: julio de 2021	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: setiembre de 2021	
Presupuesto estimado para el servicio*: 9.167.823.000 (nueve mil ciento sesenta y siete millones ochocientos veinte y tres mil).-	
Precio referencial por plato*: 13.500	
% 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. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

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.

2/40

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0502230	16706	Esc. Bás. Nº 7.868 Manduarâ	Caaguazú	0	0	15	11											FF 10 Y FF 30
2	0509044	15907	Esc. Bás. Nº 7.355 Ykua Porâ	Caaguazú	0	0	9	5											FF 10 Y FF 30
3	0502170	11078	Esc. Bas. N°5915 Limpia C. González	Caaguazú	58	58	162	132											FF 10 Y FF 30
4	0502106	3388	Esc. Bás. Nº 5019 Santa Elena	Caaguazú	1	5	19	12											FF 10 Y FF 30
5	0502232	16865	Escuela Básica 8141 "Virgen del Rosario"	Caaguazú	10	5	13	6											FF 10 Y FF 30
6	0502231	16864	Escuela Básica 8096 "1º de Noviembre"	Caaguazú	20	14	48	46											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

3/10

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

7	0502188	11424	Esc. Bás. Nº 6523 San Blas	Caaguazú	10	10	33	22											FF 10 Y FF 30
8	0502046	3328 y 3.328	Esc. Bás. Nº 588 Mcal. Francisco Solano López y Col. Nac. Mcal Francisco S. López	Caaguazú	7	7	33	20											FF 10 Y FF 30
9	0502064	3346 y 3449 del Col.	Esc. Bás. Nº 1617 Defensores del Chaco y Col. Nac. Defensores del Chaco	Caaguazú	24	25	53	60											FF 10 Y FF 30
10	0502146	3465	Esc.Bás.Nº 4599 Don José Domingo Fernández	Caaguazú	29	30	197	185											FF 10 Y FF 30
11	0502071	3353	Esc.Bás.Nº 2787 Ñanemaitei	Caaguazú	11	2	67	77											FF 10 Y FF 30
12	En Apertura		En Apertura	Dr. Juan Manuel Frutos	0	0	15	10											FF 10 Y FF 30
13	0506005	3574	Esc. Bás. N°728	Dr. Juan	37	11	79	65											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 1831

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

			Bernardino P. Moreno	Manuel Frutos															
14	0506037	3606	Esc. Bás. N°4041 Héros de Acosta Ñu	Dr. Juan Manuel Frutos	2	4	23	12											FF 10 Y FF 30
15	0506023	3592	Esc. Bás. N° 2651 S/N	Dr. Juan Manuel Frutos	9	6	48	33											FF 10 Y FF 30
16	0506006	3575	Esc. Bás. N°887 Héroes del Chaco	Dr. Juan Manuel Frutos	4	4	27	28											FF 10 Y FF 30
17	0506009	3578	Esc. Bás. N° 1606 San Jorge	Dr. Juan Manuel Frutos	2	1	28	20											FF 10 Y FF 30
18	0506028	3597	Esc. Bás. N°2860 San Francisco	Dr. Juan Manuel Frutos	4	0	20	5											FF 10 Y FF 30
19	0506004	3573	Esc. Bás. N°726 S/N	Dr. Juan Manuel Frutos	20	27	78	78											FF 10 Y FF 30
20	0506011	3580	Esc. Bás. N°1636	Dr. Juan	11	14	61	36											FF 10 Y FF 30

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

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

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

5/40

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

			S/N	Manuel Frutos															
21	0506002	3571	Esc. Bás. N°296 Dr. Juan Manuel Frutos	Dr. Juan Manuel Frutos	56	66	185	183											FF 10 Y FF 30
22	0506025	3594	Esc. Bás. N°2762 Cristo Rey	Dr. Juan Manuel Frutos	4	4	30	30											FF 10 Y FF 30
23	0506027	3596	Esc. Bás. N°2859 Francisco Cantero Rivas	Dr. Juan Manuel Frutos	0	0	16	15											FF 10 Y FF 30
24	0507024	3647	Esc. Bás. Nº 4159 "Niño Salvador del Mundo"	Repatriación	20	14	42	58											FF 10 Y FF 30
25	0507066	10980	Esc. Bás. Nº 6083 "San Pablo"	Repatriación	5	7	25	37											FF 10 Y FF 30
26	0507023	3646	Esc. Bás. Nº 3235 "San Ramón"	Repatriación	13	10	41	45											FF 10 Y FF 30
27	0507077	11702	Esc. Bás. Nº 6859 "Espíritu Santo"	Repatriación	2	10	25	10											FF 10 Y FF 30
28	0507052	3675	Esc. Bás. Nº 5060	Repatriaci	3	7	27	22											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

DIOS
6/40

			"San Rafael"	ón															
29	0507032	3655	Esc. Bás. Nº 4162 "Santa Teresita"	Repatriación	5	9	42	43											FF 10 Y FF 30
30	0507030	3653	Esc. Bás. Nº 4157 "Santa María Goretti"	Repatriación	9	7	45	33											FF 10 Y FF 30
31	0507033	3656	Esc. Bás. Nº 1254 "San Pedro"	Repatriación	13	10	33	53											FF 10 Y FF 30
32	0507054	3677	Esc. Bás. Nº 4163 "Raza Guaraní"	Repatriación	10	9	61	59											FF 10 Y FF 30
33	0507043	3666	Esc. Bás. Nº 1734 "Virgen de los Remedios"	Repatriación	11	6	26	20											FF 10 Y FF 30
34	0507001	3624	Esc. Bás. Nº 1619 "José D. Martínez Peña"	Repatriación	51	65	108	104											FF 10 Y FF 30
35	0507002	3625	Esc. Bás. Nº 845 "Gral. Eugenio A. Garay"	Repatriación	22	17	57	65											FF 10 Y FF 30
36	0507037	3660	Esc. Bás. Nº 1841 "San Roque González de Santacruz"	Repatriación	16	12	27	33											FF 10 Y FF 30
37	0507004	3643	Esc. Bás. Nº 3184 "	Repatriaci	0	0	4	7											FF 10 Y FF 30

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Mercedes Fabiola Manet Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1831

GOBERNACIÓN DEL V° DPTO. DE CAAGUAZÚ
Chet. Ostado - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

			San Francisco"	ón															
38	0512014	3936	Esc. Bas. N° 5852	Dr. Juan E. Estigarribia	8	6	38	30											FF 10 Y FF 30
39	0512040	3972	Esc. Bas. N° 15401	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	19	17											FF 10 Y FF 30
40	0512032	3961	Esc. Bas. N° 5854 "Dora Flores Benítez"	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	16	22											FF 10 Y FF 30
41	0512042	10503	Esc. Bas. N° 6235	Dr. Juan E. Estigarribia	5	3	41	42											FF 10 Y FF 30
42	0512019	3941	Esc. Bas. N° 13693	Dr. Juan E. Estigarribia	0	0	8	14											FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

GOBERNACIÓN V DPTO. CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

8/10

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

43	0512015	3.937	Esc. Bás. Nº 2763 Virgen de la Merced	José D. Ocampos	2	6	32	43											FF 10 Y FF 30
44	0516010	4110	Esc.Bas. 5072	Mcal. López	4	1	10	12											FF 10 Y FF 30
45	0516021	4121	Esc. Bás. N° 14.687 Acosta Ñu	Mcal. López	0	0	9	12											FF 10 Y FF 30
46	0516019	4119	Esc. Bás. N° 4099 San Juan Evangelista	Mcal. López	0	0	3	5											FF 10 Y FF 30
47	0518004	4141	Esc. Bas. Nº 1749 San José	3 de Febrero	7	3	20	19											FF 10 Y FF 30
48	0518005	4142	Esc. Bas. Nº 1924 Santa Catalina	3 de Febrero	0	0	5	9											FF 10 Y FF 30
49	0518011	4148	Esc. Bas. Nº 3534 San Pablo	3 de Febrero	0	0	4	6											FF 10 Y FF 30
50	0518022	4159	Esc. Bas. Nº 1750 Luis A. del Paraná	3 de Febrero	6	4	22	31											FF 10 Y FF 30
51	0518023	4160	Esc. Bas. Nº 5030 La Esperanza	3 de Febrero	2	1	10	4											FF 10 Y FF 30
52	0518013	4150	Esc. Bas. Nº 3525 María Auxiliadora	3 de Febrero	2	5	18	19											FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista

GOBERNACIÓN DEL V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

440

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

53	0518016	4153	Esc. Bas. Nº 2145 San Blas	3 de Febrero	1	2	15	10											FF 10 Y FF 30
54	0518012	4149	Esc. Bas. Nº 3524 San Rafael	3 de Febrero	3	5	18	19											FF 10 Y FF 30
55	0514048	4048	Esc. Bas. Nº 3166 Buen Jesús	Tembiaporâ	7	10	26	24											FF 10 Y FF 30
56	0514066	4066	Esc. Bas. Nº 4256 San Antonio de Padua	Tembiaporâ	11	9	29	36											FF 10 Y FF 30
57	0514032	4032	Esc. Bas. Nº 3959 S/N	Tembiaporâ	18	18	56	58											FF 10 Y FF 30
58	0514063	4063	Esc. Bas. Nº 4014 Santa María	Tembiaporâ	6	7	32	31											FF 10 Y FF 30
59	0514030	4030	Esc. Bas. Nº 4255 Santa Rita de Casia	Tembiaporâ	7	5	25	26											FF 10 Y FF 30
60	0514031	4031	Esc. Bas. Nº 1923 S/N	Tembiaporâ	61	52	134	168											FF 10 Y FF 30
61	0514033	4033	Esc. Bas. Nº 3962 S/N	Tembiaporâ	2	6	19	21											FF 10 Y FF 30
62	0514065	4065	Esc. Bas. Nº 4013 María Auxiliadora	Tembiaporâ	26	13	65	63											FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Mercedes Cabrera Valdez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

63	0514036	4036	Esc. Bas. Nº 3168 San Cayetano	Tembiapo rã	3	7	28	45											FF 10 Y FF 30
64	0514067	4067	Esc. Bas. Nº 4017 San Agustín	Tembiapo rã	16	20	55	56											FF 10 Y FF 30
65	0514004	4004	Esc. Bas. Nº 3963 Fulgencio Yegros	Tembiapo rã	8	5	29	39											FF 10 Y FF 30
66	0514080	11484	Esc. Bas. Nº 6348 San Juan Bautista	Tembiapo rã	0	5	25	26											FF 10 Y FF 30
67	0514073	4076	Esc. Bas. Nº 5067 San Cristóbal	Tembiapo rã	8	3	28	28											FF 10 Y FF 30
68	0514035	4035	Esc. Bas. Nº 3961 María Rosa Mística	Tembiapo rã	20	21	50	54											FF 10 Y FF 30
69	0501172	11705	Escuela Básica Nº 6.953 Taiwán	Coronel Oviedo	31	21	69	44											FF 10 Y FF 30
70	0501257	15928	Escuela Básica Nº 7483 Manuel Romero Villasanti	Coronel Oviedo	10	15	21	25											FF 10 Y FF 30
71	0501201	13693	Escuela Básica Nº 7300 Nuevo Horizonte	Coronel Oviedo	11	9	26	19											FF 10 Y FF 30
72	0501255	15926	Escuela Básica. Nº	Coronel	4	16	26	14											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Coronel Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

			7481 Favio Ramón Morales	Oviedo															
73	0501265	16378	Escuela Básica N° 7630 Las Mercedes	Coronel Oviedo	3	6	17	14											FF 10 Y FF 30
74	0501097	3218	Escuela Básica N° 4829 Dr. Vicente Sarubbi Zaldivar	Coronel Oviedo	4	3	11	14											FF 10 Y FF 30
75	0501073	3194	Escuela Básica N° 797 Dr. Blas Garay	Coronel Oviedo	50	54	84	87											FF 10 Y FF 30
76	0517009	4133	Escuela Básica Nº 156 Senador Kennedy	Coronel Oviedo	4	7	26	27											FF 10 Y FF 30
77	0501077	3198	Escuela Básica. Nº 3401 San Enrique de Ossó	Coronel Oviedo	7	1	6	18											FF 10 Y FF 30
78	0501023	3145	Escuela Básica N°1973 "Costa Alegre"	Coronel Oviedo	42	37	124	146											FF 10 Y FF 30
79	0501084	3205	Escuela Básica. N° 4125 San Roque	Coronel Oviedo	5	7	23	21											FF 10 Y FF 30
80	0503033	10490	Esc. Bas. Nº 6137	Carayao	9	5	32	25											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Paulina Ruiz Diaz
Nutricionista
Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

			Arroyo Norte Colegio Nacional Arroyo Norte																
81	0503018	3499	Esc. Bas. Nº 2122 Prof. Lucio Vera Mendoza	Carayao	26	20	41	43											FF 10 Y FF 30
82	0503034	4000	Esc. Bas. Nº 4315 "3 de mayo" Col. Nac. 3 de Mayo	Carayao	7	16	29	22											FF 10 Y FF 30
83	0503050	15892	Esc. Bas. Nº 7475/ Col. Nac. Mariano Diaz	Carayao	3	3	23	28											FF 10 Y FF 30
84	0503016	3497	Esc. Bas. Nº 1978 Fidencio Yegros.	Carayao	6	8	24	11											FF 10 Y FF 30
85	0503028	3509	Esc. Bas. Nº 1403 Prof. Roberto Velázquez Martínez / Col. Nac. Digno Ignacio Cabrera	Carayao	7	9	26	19											FF 10 Y FF 30
86	0503027	3508	Esc. Bas. Nº 1968 San José Obrero	Carayao	6	13	31	26											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola Ramírez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1821

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

87	0503003	3484	Esc. Bas. Nº 2572 Sagrado Corazón de Jesús	Carayao	0	0	8	9											FF 10 Y FF 30
88	0503019	3500	Esc. Bas. Nº 3083 Anacleto Leiva	Carayao	3	4	14	10											FF 10 Y FF 30
89	0503004	3585	Esc. Bas. Nº 3079 Cristo Rey.	Carayao	0	0	10	8											FF 10 Y FF 30
90	0503032	3517	Esc. Bas. Nº 15023 María Auxiliadora	Carayao	0	1	2	7											FF 10 Y FF 30
91	0503006	3487	Esc. Bas. Nº 5032 Virgen de Fátima	Carayao	0		3	1											FF 10 Y FF 30
92	0503012	3493	Esc. Bas. Nº 4265 Arroyito	Carayao	2	8	12	15											FF 10 Y FF 30
93	0503013	3494	Esc. Bas. Nº 5036 San Pedro	Carayao	0	0	1	2											FF 10 Y FF 30
94	0503005	3486	Esc. Bas. Nº 3080 Villa de los Reyes.	Carayao	3	2	14	13											FF 10 Y FF 30
95	0509035	3741	Esc. Bás. Nº 5078 Mcal. José F. Estigarribia	Carayao	0	0	15	9											FF 10 Y FF 30
96	0504003	3521	Esc. Bas. Nº 134 Dr.	Dr. Cecilio	34	37	115	110											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

14/40

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

			Cecilio Báez	Báez															
97	0504004	3522	Esc. Bas. Nº 891 San Isidro Labrador	Dr. Cecilio Báez	24	24	56	59											FF 10 Y FF 30
98	0509026	3732	Escuela Básica Nº 3148 "San Lorenzo"	San Joaquín	4	8	36	30											FF 10 Y FF 30
99	0509007	3713	Escuela Básica Nº 3144 "San Rafael"	San Joaquín		4	15	17											FF 10 Y FF 30
100	0509023	3729	Escuela Básica Nº 1753 "Constantino Merzan Lictke"	San Joaquín	4	4	25	21											FF 10 Y FF 30
101	0509020	3726	Escuela Básica Nº 2769 Tajy Poty	San Joaquín	13	16	32	33											FF 10 Y FF 30
102	0509012	3718	Escuela Básica Nº 12360 "Blas Antonio Gauto"	San Joaquín	1		11	17											FF 10 Y FF 30
103	0509015	3721	Escuela Básica Nº 2862 "San Andrés Apóstol"	San Joaquín	1	5	14	6											FF 10 Y FF 30
104	509030	3736	Escuela Básica Nº 2149 "Don Jorge Adalberto Soto Varela"	San Joaquín	4	4	28	21											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Valdez Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

15/40

105	0509024	3730	Escuela Básica Nº 3149 "República de México"	San Joaquín	19	14	34	26											FF 10 Y FF 30
106	0510002	3749	Escuela. Básica. Nº 243 Prof. Etelvina Silva de Alvarenga.	San José de los Arroyos	22	37	59	42											FF 10 Y FF 30
107	0510020	3767	Escuela. Básica. Nº 1415 Gral. Bernardino Caballero Colegio Nacional San Patricio.	San José de los Arroyos	9	7	20	22											FF 10 Y FF 30
108	0510016	3763	Escuela. Básica. Nº 2255 San Rafael. Col. Nac. San Rafael.	San José de los Arroyos	1	5	9	15											FF 10 Y FF 30
109	0510010	3757	Escuela. Básica. Nº 466 Defensores del Chaco.	San José de los Arroyos	7	2	27	26											FF 10 Y FF 30
110	0510009	3756	Escuela. Básica. Nº 372 Alejandro	San José de los	5	3	27	29											FF 10 Y FF 30

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Nutricionista
Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Pios
10/40

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

			Samaniego Macías.	Arroyos															
111	0510013	3.760	Escuela. Básica. Nº 2256 Dr. Juan Plate.	San José de los Arroyos	3	3	5	10											FF 10 Y FF 30
112	0511127	3921	Esc.Bas.N°15.423 "Ypachi"	Yhú	9	14	45	50											FF 10 Y FF 30
113	0511128	3920	Esc.Bas.N°15.398 "YVy´a Renda"	Yhú	5	7	28	27											FF 10 Y FF 30
114	0511132	10501	Esc.Bas.N° 6.231 "Ko´epoty"	Yhú	3	3	30	15											FF 10 Y FF 30
115	0511122	3916	Esc. Bas. N° 15.402	Yhú	1	2	10	14											FF 10 Y FF 30
116	1703318	999764	Esc. Bas. N° 8.203 "Keri Benítez"	Yhú	0	0	4	3											FF 10 Y FF 30
117	0511147	16844	Esc.Bas.N°7954 Amambay´i	Yhú	0	0	21	17											FF 10 Y FF 30
118	0511148	16905	Esc. Bas. N° 7.990 "Nueva Estrella"	Yhú	0	0	8	3											FF 10 Y FF 30
119	0511065	3853	Esc. Bas. Nº 3.142 "San Blas"	Yhú	0	0	12	14											FF 10 Y FF 30
120	0511143	16029	Esc. Bás. Nº 7.540 "María Cristina"	Yhú	0	0	12	14											FF 10 Y FF 30

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

121	0511136	11143	Esc. Bás. Nº 6.443 "Prof. Dr. Luís María Argaña"	Yhú	3	1	21	14											FF 10 Y FF 30
122	0511144	16031	Esc. Bás. Nº 7.529 "Virgen del Carmen"	Yhú	0	0	37	36											FF 10 Y FF 30
123	0511031	3819	Esc. Bas. Nº 1.600 "Inmaculado Corazón de María"	Yhú	4	5	31	37											FF 10 Y FF 30
124	0511098	3886	Esc. Bás. Nº 5.041 "Santa Librada"	Yhú	3	5	18	29											FF 10 Y FF 30
125	0511051	3839	Esc. Bas. Nº 3.122 "Virgen del Rosario"	Yhú	7	3	14	13											FF 10 Y FF 30
126	0511042	3830	Esc. Bás. Nº 3.758 "San Juan Bautista"	Yhú	0	2	11	7											FF 10 Y FF 30
127	0513007	3980	Escuela Básica Nº 5056 San Isidro	R. I. 3 Corrales	0	0	7	11											FF 10 Y FF 30
128	0513002	3.975	Escuela Básica . Nº 810 "R.I. 3 Corrales"	R. I. 3 Corrales	24	28	49	52											FF 10 Y FF 30
129	0513009	3982	Escuela Básica Nº 5055 Sgto. 1º Enrique Scavenius	R. I. 3 Corrales	9	1	23	21											FF 10 Y FF 30

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

8/40

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

130	0513004	3977	Escuela Básica Nº 953 Sagrado Corazón de Jesús	R. I. 3 Corrales	19	21	25	29										FF 10 Y FF 30
131	0513005	3.978	Escuela Básica Nº 1.975"San José Obrero"	R. I. 3 Corrales	2	3	17	13										FF 10 Y FF 30
132	0513008	3.981	Escuela Básica Nº 5.052 "Santa Rosa de Lima"	R. I. 3 Corrales	5	7	12	16										FF 10 Y FF 30
133	0513011	3984	Escuela Básica Nº 5050 Virgen de Fátima	R. I. 3 Corrales	0	0	6	5										FF 10 Y FF 30
134	0514060	4060	Esc. Bas. Nº 5.845 Arandu Raity	Raúl A. Oviedo	26	25	101	87										FF 10 Y FF 30
135	0514077	10.506	Esc. Bas. Nº 6054 Priv Subv. "Nueva Esperanza"	Raúl A. Oviedo	18	10	38	40										FF 10 Y FF 30
136	0514044	4.044	Es. Bas. Nº 2922 "María Auxiliadora"	Raúl A. Oviedo	4	5	16	18										FF 10 Y FF 30
137	0514068	4.068	Es. Bas. Nº 4016 "Santa Ana"	Raúl A. Oviedo	2	0	8	9										FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Mercedes Paulina Ayala Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

138	0514045	4.045	Esc. Bás. Nº 3953 "25 de Julio"	Raúl A. Oviedo	11	6	25	20											FF 10 Y FF 30
139	0514026	4.026	Es. Bas. Nº 1748 "Jardín del Saber"	Raúl A. Oviedo	13	25	38	47											FF 10 Y FF 30
140	0514010	4.010	Es. Bas. Nº 1602 "Las Residentas"	Raúl A. Oviedo	72	61	149	155											FF 10 Y FF 30
141	0514020	4.020	Esc. Bás. Nº 2772 "Sebastián Garcete"	Raúl A. Oviedo	11	10	36	25											FF 10 Y FF 30
142	0514016	4.016	Esc. Bás. Nº 2654 "S/N"	Raúl A. Oviedo	9	10	32	37											FF 10 Y FF 30
143	0514027	4.027	Esc. Bas. Nº 2152 "Juan A. Benítez"	Raúl A. Oviedo	1	2	15	6											FF 10 Y FF 30
144	0514011	4.011	Es. Bas. Nº 3158 "San Ramón"	Raúl A. Oviedo	5	2	16	8											FF 10 Y FF 30
145	0514012	4.012	Es. Bas. Nº 1992 "Inmaculada Concepción"	Raúl A. Oviedo	4	1	10	16											FF 10 Y FF 30
146	0514062	4.062	Es. Bas. Nº 4254 "San Miguel"	Raúl A. Oviedo	7	6	20	17											FF 10 Y FF 30
147	0514052	4.052	Es. Bas. Nº 1993 "San Isidro"	Raúl A. Oviedo	6	3	15	15											FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Mercedes Fabiola Fleitas Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBIERNO DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Gral. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

20/10

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

148	0514046	4.046	Esc. Bás. Nº 2151 "Entre Lagos"	Raúl A. Oviedo	10	11	42	38											FF 10 Y FF 30
149	0514023	4.023	Es. Bas. Nº 2770 "S/N"	Raúl A. Oviedo	6	4	29	26											FF 10 Y FF 30
150	0519006	4170	Esc.Bas. Nº 4268 Virgen del Rosario	Simón Bolívar	2	0	10	7											FF 10 Y FF 30
151	0519007	4171	Esc. Bas. Nº 10512 San Blas	Simón Bolívar	0	0	4	5											FF 10 Y FF 30
152	0519008	4172	Esc. Bas. Nº 896 Don Carlos Antonio López	Simón Bolívar	0	0	6	4											FF 10 Y FF 30
153	0519005	4169	Esc. Bas. Nº 3795 San Cosme y Damián	Simón Bolívar	0	0	5	3											FF 10 Y FF 30
154	0505015	3548	Esc. Bas. Nº 988 San José	Santa Rosa del Mbutuy	39	28	95	83											FF 10 Y FF 30
155	0505006	3539	Esc. Bas.Nº 1977/ Col. Nac. San Miguel	Santa Rosa del Mbutuy	7	6	19	17											FF 10 Y FF 30
156	0505017	3550	Esc. Bas. Nº 897	Santa	20	14	76	76											FF 10 Y FF 30

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. CAAGUAZU
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

2/40

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

			Prof. Federico Anacleto Cáceres	Rosa del Mbutuy															
157	0505010	3543	Esc. Bas. Nº 1422 María Auxiliadora	Santa Rosa del Mbutuy	1	0	13	9											FF 10 Y FF 30
158	0505001	3534	Esc.Bas.Nº336 Santa Rosa	Santa Rosa del Mbutuy	40	30	130	105											FF 10 Y FF 30
159	0505026	3559	Esc. Bás. Nº 3796 San José Obrero	Santa Rosa del Mbutuy	13	20	67	55											FF 10 Y FF 30
160	0505028	3561	Esc. Bas. Nº 4267 Invernada	Santa Rosa del Mbutuy	7	6	22	22											FF 10 Y FF 30
161	0505007	3540	Esc. Bas. Nº 3081 San Ignacio de Loyola	Santa Rosa del Mbutuy	0	0	5	4											FF 10 Y FF 30
162	0505005	3538	Esc. Bas. Nº 5035 RI 6 Boquerón	Santa Rosa del Mbutuy	3	1	9	9											FF 10 Y FF 30
163	0520029	9538	Esc. Bas. Nº 5709	Vaqueria	20	19	64	59											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola Nuñez
Nutricionista
Reg. Nº 1...

GOBERNACIÓN V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Gral. Ortiz - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

			Ignacio Ovelar (hijo)																
164	0520002	3.808	Esc. Bas. Nº 1599 Doña Leonor Melgarejo de Meaurio	Vaquería	27	33	69	90											FF 10 Y FF 30
165	0520012	3825	Es. Bas. Nº 3332 San Pedro	Vaquería	5	6	10	10											FF 10 Y FF 30
166	0520005	3811	Es. Bas. Nº 3109 María Auxiliadora	Vaquería	3	1	11	18											FF 10 Y FF 30
167	0520025	3912	Esc. Bás. N° 6740 "Gral. Díaz	Vaquería	20	21	69	57											FF 10 Y FF 30
168	0520007	3.813	Esc. Bàs. Nº 3111 Virgen de la Candelaria	Vaquería	2	3	20	17											FF 10 Y FF 30
169	0520009	3816	Esc.Bas.Nº 3756 Vaquería	Vaquería	22	36	112	121											FF 10 Y FF 30
170	0520006	3.812	Esc. Bás. Nº 3.110 "Niño Jesús"	Vaquería	6	4	13	11											FF 10 Y FF 30
171	0520015	3828	Esc. Bás. Nº 3.891 Niño Jesús	Vaquería	3	0	4	10											FF 10 Y FF 30
172	0520001	3.804	Esc. Bás. N° 3331	Vaquería	0	1	18	5											FF 10 Y FF 30

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

Lic. Mercedes Fabiola [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº [illegible]

GOBERNACIÓN V. DPTO. CAAGUAZÚ
Chel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

23/40

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

			SANTA CLARA															
				Sub total	**1665**	**1643**	**5824**	**5631**										
				Total general	**3308**		**11455**											

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1541

GOBERNACIÓN V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Gral. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**Adolescente**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas.-		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2Bananas)	Ensalada de frutas 1	Fruta cítrica (Naranja)	Crema	Fruta de estación (2 Bananas)

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg.

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

25/40

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

SEMANA 2 y 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de Calabaza	Fruta de estación (2 Bananas)	Fruta cítrica (Naranja)	Arroz con leche	Fruta de estación (2 Bananas)

Lic. Mercedes Fabiola Nuñez Martínez
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

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.

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

1. Recetario del menú cíclico

PLATOS PRINCIPALES

Menú 1 y 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 320 Kcal **Peso por Porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 336 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	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. 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. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3 y 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ Cnel. Oviedo - Paraguay

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

Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4 y 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 357 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	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.
Menú 5 y 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne 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)

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

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

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

28/40

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

200 gramos Edad escolar: 300 gramos				
Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 345 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7 y 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

29/40

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

Menú 8 y 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 349kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz 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. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. 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 9 y 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 367 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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 la salsa. Servir.
Menú 10 y 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso	80 g 60g 40g 25g 20g 10g	56g 32g 40g 24g 16g 10g	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

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.

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medi
Gobernador
V. Dpto. Caaguaz

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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.

ENSALADAS

Ensalada	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada 1 y 11 **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 2 y 12 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 3 y 13	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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alejo Rios Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Nutricionista
Reg. Nº 1

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

31/40

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g				durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 4 y 14 **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 5 y 15 **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 6 y 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alejo Ríos Medi
Gobernador
V. Dpto. Caagua

Reg. Nº 1841

Fol 63

3/40

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

Ensalada 7 y 17 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8 y 18 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 9 y 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 10 y 20 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

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

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

Peso por porción: 55 g				

POSTRES

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2 y 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 1 **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 64 kcal** **Peso por porción: 100 g**	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.
Menú 3 y 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4 y 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Nicolás
Nutricionista
Reg. Nº 1841

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

Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 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. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 6 y 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón o Calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Calabaza 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 calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza 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.
Menú 8 y 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 9 y 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela	150ml 100ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g	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.

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Nutricionista
Reg. Nº 1041

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alejo Ríos Medi
Gobernador
V. Dpto. Caaguá

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

Energía: 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piel de naranja o limón		c/n	Espolvorear con canela y servir.

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1641

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Med...
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Fl035

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

2. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año:	2021
Institución Educativa:	172
Nº de comensales:	14.763
N° de meses del proyecto:	2,4

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	
Aceite	l	40	38	40	38	156
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0
Arroz	kg	65	115	65	115	360
Arveja en granos	kg	5	0	5	0	10
Azúcar	kg	10	15	10	15	50
Banana	kg	160	220	160	220	760
Batata	kg	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	120	120	120	120	480
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	90	75	90	75	330
Cebollita de hoja	kg	5	0	5	0	10
Choclo	kg	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0
Mamon	kg	60	0	60	0	120
Fideo	kg	15	40	15	40	110
Harina de maíz	kg	40	40	40	40	160
Fecula de maiz	kg	5	0	5	0	10
Laurel	kg	0,4	0,6	0,4	0,6	2
Leche entera	l	120	150	120	150	540
Lechuga	kg	60	60	60	60	240
Lentejas	kg	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	40,5	50	40,5	181
Locro	kg	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	200	0	200	400

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

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1

GOBERNACIÓN DE V. DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Rios Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

P1036

3/40

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

BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	5	0	5	10
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0
Naranja	kg	230	180	230	180	820
Orégano	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	2
Papa	kg	200	200	200	200	800
Pechuga de pollo	kg	120	140	120	140	520
Pera	kg	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5	0	5	10
Pepino	kg	20	40	20	40	120
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0
Poroto	kg	30	30	30	30	120
Queso	kg	40	25	40	25	130
Repollo	kg	60	60	60	60	240
Remolacha	kg	30	0	30	0	60
Sal yodada	kg	5,5	5,7	5,5	5,7	22,4
Tomate	kg	275	330	275	330	1210
Zanahoria	kg	100	130	100	130	460
Zapallo/calabaza	kg	120	320	120	320	880

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Coul. Oviedo - Paraguay

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.

3. Control de calidad y participación social

Descripción	
3.1. 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 permanente de la Gobernación del V Departamento de Caaguazú. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos. La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad el almuerzo a ser entregado. En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. La Gobernación del V Departamento de Caaguazú a través de un funcionario designado, verificará el cumplimiento de lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones, y podrá cuando así lo creyere conveniente, pedir cambios pertinentes.
3.2. Plan de capacitaciones	Se realizara antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la nutricionista de la empresa adjudicada, deben contar con una constancia de capacitación en BPM certificada por el INAN Conforme a sus normativas vigentes.
3.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Gobernación del V Departamento y la DNCP.

4. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

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 frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Alejo Ríos Medin
Gobernador
V. Dpto. Caaguaz

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricio
Reg. N°

Folio 38

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

Higiene.

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

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 comicas principales, ensaladas y prostres.

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.

Distribución

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

Lic. Mercedes Nuñez
Nutricionista
Lic. Mercedes Fabiola Nuñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador V Departamento de Caaguazú

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy