Asunción, 16 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 164/2023

Señor
Cesar Ramírez Caje, Gobernador
Gobernación Departamental de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Canindeyú, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 55.981 de fecha 28 de febrero de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 130/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220 Independencia
Asunción - Paraguay

MEMORÁNDUM DAE N°223/2023

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

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

Fecha : **15** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 55.98123 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°172/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°130/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024, a la **GOBERNACIÓN DE CANINDEYÚ DEL DEPARTAMENTO CANINDEYÚ**, según Expediente Xilema de referencia de fecha 28 de febrero de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 55-987/23
Recibido por: Tania N.
Fecha 16/03/23 Hora: 10:25

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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° 172/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 15 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 55.981 fecha 28 de febrero de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 130 /2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la Gobernación de Canindeyú, a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 55.981
Recibido por: Erma
Fecha: 15-03-23 Hora 11:20

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
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

DICTAMEN TÉCNICO Nº 130/2023

Referencia: Expediente Xilema Nº 55.981
de fecha 28 de febrero de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Cesar Ramírez Caje,** Gobernador de la Gobernación de Canindeyú del departamento de Canindeyú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

La Dirección Departamental de Canindeyú en fecha 09 de marzo del 2023, presenta las planillas de Microplanificación Nº 13 de Alimentación Escolar año 2023 de los 16 distritos a través de MEMORANDUM DDEC Nº 79/2023 en formato impreso.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar

Nº	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**		

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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**		
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	✓	

La Gobernación presenta carta compromiso en donde se compromete a extender los días de provisión en el caso de contar con un aumento en su presupuesto.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 21 (veintiuno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
107	12.230	2023	78	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	78		

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Selba Montania
Registro Profesional Nº: 2.287
Fecha: Martes, 14 de marzo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Robert Gayoso

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

GOBERNACIÓN
XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
Avda. Mcal. López C/ De Las Residentas
Tel.: 046 – 242311
Salto del Guairá – Canindeyú – Paraguay

Canindeyú

Salto del Guairá, 28 de Febrero del 2023.-

SEÑOR:

HUGO RENÉ TINTEL ROMERO

DIRECTOR GENERAL

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

PRESENTE

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a objeto de solicitar aprobación para la implementación del proyecto de **"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ (SUMINISTRO, TRANSPORTE Y ELABORACIÓN EN LOS SITIOS DESIGNADOS) – 2023/2024 – AD REFERÉNDUM – PLURIANUAL"**, a ser ejecutado por la **GOBERNACION DEL XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYU.**

Visto las observaciones y/o recomendaciones expuestas en **Nota DGBE N° 71/2023**, se ha procedido a realizar correcciones al proyecto remitido inicialmente, por lo que adjuntamos: Formulario N° 01: Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar con sus correspondientes ajustes para su análisis y autorización correspondiente, de manera a dar inicio al proceso licitatorio.

En espera de una respuesta en la brevedad posible, reciba un cordial saludo.

Atentamente.

GOBERNACION XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYU · GOBERNADOR

CESAR RAMIREZ CAJE
GOBERNADOR
Gobernación XIV Departamento de Canindeyú

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 55981
FECHA 28-02-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

00000001

GOBERNACIÓN
XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
Avda. Mcal. López C/ De Las Residentas
Tel.: 046 – 242311
Salto del Guairá – Canindeyú – Paraguay

Salto del Guairá, 23 de Enero del 2023.-

SEÑOR:
HUGO RENÉ TINTEL ROMERO
DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
PRESENTE

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en el marco del proyecto de "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYU (SUMINISTRO, TRANSPORTE Y ELABORACIÓN EN LOS SITIOS DESIGNADOS) – 2023/2024 – AD REFERÉNDUM – PLURIANUAL" a ser ejecutado por la GOBERNACIÓN DEL XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ, por lo que pasamos a expresar cuanto sigue:

La Gobernación del XIV Departamento de Canindeyú actualmente no cuenta con suficiente Disponibilidad Presupuestaria para el suministro de almuerzo escolar durante todos los días del año lectivo conforme lo establece el Inc. c) – Sostenibilidad del Art. 9° Ley N° 5210/2014 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario".

Hay que hacer notar, que el Departamento de Canindeyú cuenta con una considerable cantidad de Instituciones Educativas y consecuentemente con un elevado número de niños/as beneficiadas con el proyecto almuerzo escolar. En ese sentido, considerando la Disponibilidad Presupuestaria de esta Institución se hace improbable el suministro de los bienes durante todos los días del año lectivo.

No obstante; en caso de contar con una incrementación presupuestaria por parte del Ministerio de Hacienda, que pueda ser ejecutado para la Ampliación de Contrato a través de la optimización y buena utilización de los recursos del estado. Manifestamos expresamente nuestro compromiso en realizar una ampliación de días en el suministro del almuerzo escolar en caso de contar con más Disponibilidad Presupuestaria.

PARA LO QUE HUBIERE LUGAR SE FORMULA LA PRESENTE CARTA DE COMPROMISO DE AMPLIACIÓN DE DÍAS DE PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN CASO DE CONTAR CON UNA INCREMENTACIÓN PRESUPUESTARIA POR PARTE DEL MINISTERIO DE HACIENDA.

Por lo expuesto, solicitamos la aprobación para la implementación del proyecto de referencia.

Atentamente.

CESAR RAMIREZ CAJE
GOBERNADOR
Gobernación XIV Departamento de Canindeyú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokoneichá
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el Servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Gobernación del XIV Departamento de Canindeyú	**Distrito*:** Salto del Guaira
Dirección del local de la Gobernación/ Municipalidad*: Avda. Mariscal López c/ De Las Residentas – Salto del Guaira – Paraguay	**N° de Tel*:** 046-2423/11
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Cesar Ramírez Caje	
N° de teléfono de linea baja*: 046-2423/11	**N° de celular:** 0981-156630
Dirección de correo electrónico*: uoc_canindeyu@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Elena Ríos Acosta	
N° de Registro Profesional*: 4018	**N° de celular:** 0976-805001
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 107 (ciento siete) Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 12.230 (doce mil doscientos treinta) niños/as	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: *Ejercicio 2023: 78 (setenta y ocho) días *Ejercicio 2024: 78 (setenta y ocho) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: *Ejercicio 2023: Abril 2023 *Ejercicio 2024: Abril 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: *Ejercicio 2023: Agosto/2023 *Ejercicio 2024: Agosto/2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: *Ejercicio 2023: Gs. 17.170.920.000 (Guaraníes diez y siete mil ciento setenta millones novecientos veinte mil) *Ejercicio 2024: Gs. 17.170.920.000 (Guaraníes diez y siete mil ciento setenta millones novecientos veinte mil)	
Precio referencial por plato*: - Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar: 18.000 (Gs. Diez y ocho mil)	
% de la agricultura familiar a implementar*: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

**Son campos obligatorios*
Obs: Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000003

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Moteenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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)	Estudiantes Beneficiarios												Educ. Inclusiva		Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media								
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico						
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1401018	9302	Escuela Básica N° 1578 Gral. Fulgencio Yegros	Oficial	Canindeyú	Salto del Guaira	8 de Diciembre Km 5	Rural	113	113	301	334	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
2	1401035	9319	Escuela Básica N° 6973 San Jorge	Oficial	Canindeyú	Salto del Guaira	Km 2 San Jorge	Rural	8	13	55	75	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
3	1409013	9724	Escuela Básica N° 4295 Virgen de Fátima	Oficial	Canindeyú	La Paloma Del Espíritu Santo	Virgen de Fatima	Rural	13	12	25	18	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
4	1409005	9678	Escuela Básica N° 4297 Medalla Milagrosa	Oficial	Canindeyú	La Paloma Del Espíritu Santo	Jamaica	Rural	15	11	61	74	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
5	1408015	9750	Escuela Básica N° 5701 María Auxiliadora	Oficial	Canindeyú	Katuete	Ma Auxiliadora	Urbana	35	40	136	141	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
6	1408021	15787	Escuela Básica N° 7431 San Antonio	Oficial	Canindeyú	Katuete	San Antonio	Urbana	33	29	93	85	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
7	1402052	9393	Escuela Básica N° 3698 Don Emiliano Espinoza	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	Asent Agua Blanca	Rural	8	3	45	42	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
8	1402021	9363	Escuela Básica N° 5763 Acosta Ñu	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	Pindoty Pora	Rural	–	–	16	19	–	–	–	–	–	–	–	–			F.F. 10 y F.F. 30
9	1402013	9355	Escuela Básica N° 3426 Niños Héroes	Oficial	Canindeyú	Yjhovy	–	Rural	18	8	54	40	–	–	–	–							F.F. 10 y F.F. 30
10	1403113	9522	Escuela Básica N° 2409 Eloy Fariña Núñez	Oficial	Canindeyú	Ybyrarobaná	Naranjito 1° Linea	Rural	4	11	27	41	–	–	–	–	–	–				–	F.F. 10 y F.F. 30
11	1402082	16405	Escuela Básica N° 7646 S/N Ita Vera	Oficial	Canindeyú	Ybyrarobaná	Asentamiento Ita Vera II	Rural	1	3	21	29	–	–	–	–						–	F.F. 10 y F.F. 30
12	1403107	9516	Escuela Básica N° 2410 Defensores del Chaco	Oficial	Canindeyú	Ybyrarobaná	Col. Santo Domingo	Rural	15	11	38	43	–	–	–	–	–	–	–	–		–	F.F. 10 y F.F. 30

Lic. Elena Rivas
Nutricionista
Reg. 401

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

000000004

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

13	1403140	9359	Escuela Básica Nº 5767 España	Oficial	Canindeyú	Ybyrarobaná	Tres Corazones	Rural	4	7	23	25	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
14	1403110	9519	Escuela Básica Nº 5768 Pedro Juan Caballero	Oficial	Canindeyú	Ybyrarobaná	Juana Maria de Lara	Rural	11	10	17	14	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
15	1403131	9540	Escuela Básica Nº 5743 San Marcos	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 - Arroyo Guazu	Rural	4	3	26	18	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
16	1403071	9480	Escuela Básica Nº 3233 Santa Luisa	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 - Santa Luisa	Rural	40	40	80	87	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
17	1403093	9502	Escuela Básica Nº 5739 Dr. Adolfo Rojas Silva	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 Fracción 1500/2000	Rural	2	7	37	41	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
18	1403072	9481	Escuela Básica Nº 5740 Sary Blas	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 - Tacuarapi	Rural	-	-	6	9	-	-	-						F.F. 10 y F.F. 30
19	1403104	10186	Escuela Básica Nº 6377 Sagrada Familia	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 - Fracción 1500/2000	Rural	6	8	19	22	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
20	1403073	9482	Escuela Básica Nº 6910 Santa Catalina de Siena	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 1 - Santa Luisa	Rural	-	-	8	9	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
21	1403074	9483	Escuela Básica Nº 5737 Julia Agassi Barazetti	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Br. Centro	Urbana	23	27	86	78	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
22	1404023	9627	Escuela Básica Nº 5738 San Luis	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yby Pyta 2 San Luis	Rural	36	29	83	62	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
23	1404064	10184	Escuela Básica Nº 6030 San Blas	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	San Luis - Calle Triunfo	Rural	4	2	34	23	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
24	1402031	9373	Escuela Básica Nº 2868 Moisés Santiago Bertoni	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue - ONAC 2da Linea	Rural	15	16	50	41	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
25	1402029	9371	Escuela Básica Nº 3836 San Antonio de Padua	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue	Rural	5	3	48	55	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
26	1404062	9408	Escuela Básica Nº 15358 San Jose Obrero	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue	Rural	6	5	30	25	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
27	1402030	9372	Escuela Básica Nº 5770 Jose Asuncion Flores	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue - Modulo Nº 4	Rural	9	4	49	36	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
28	1402037	9379	Escuela Básica Nº 5773 Niños Mártires de Acosta Ñu	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue - Modulo Nº 7	Rural	3	2	18	8	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
29	1402034	9376	Escuela Básica Nº 5774 Virgen de la Merced	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Britez Cue - Virgen de la Merced	Rural	-	3	12	12	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30

Lic. Elena Ri
Nutricionista
Reg. 1018

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000005

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitondecha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

30	1402035	9377	Escuela Básica N° 3258 San Francisco de Asís	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Brítez Cue	Rural	22	27	95	59	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
31	1403135	9544	Escuela Básica N° 12554 Aguaé	Oficial	Canindeyú	Yvy Pyta	Aguaé Centro	Rural	2	5	40	50	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
32	1403254	16569	Escuela Básica N° 7762 Aguaé Rural	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	Yvy Katu	Rural	15	15	65	60	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
33	1403002	9411	Escuela Básica N° 3017 - 34 Curuguateños	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Santa María	Urbana	44	50	180	171	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
34	1403213	10810	Escuela Básica N° 5954 Nuestra Señora de la Asunción	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Asent. San Isidro	Rural	7	10	57	52	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
35	1403008	9417	Escuela Básica N° 6909 Pío Aníbal Díaz Buergos	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Ñu Apúa - Naranjaty	Rural	–	–	9	3	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
36	1403010	9419	Escuela Básica N° 3042 San Vicente	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Tacuaratý	Rural	9	8	19	15	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
37	1403001	9410	Escuela Básica N° 5736 Padre Vicente José Orué	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Industrial	Urbana	27	31	77	84		–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
38	1403016	9425	Escuela Básica N° 5708 Gislene Castello Bagatelli	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Colonia Km 21 Aguaé	Rural	9	4	46	36	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
39	1403069	9478	Escuela Básica N° 5756 Iván Arturo Heyn	Oficial	Canindeyu	Curuguaty	Colonia Yeruti	Rural	6	6	32	24	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
40	1403098	9507	Escuela Básica N° 2463 Padre Humberto Luse	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Colonia Yepopyhy	Rural	12	4	41	34	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
41	1403099	9508	Escuela Básica N° 5755 Santa Rita de Casia	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Colonia Yvyrapyta Km 35	Rural	8	9	86	79	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
42	1403202	11294	Escuela Básica N° 6146 Defensores del Chaco	Oficial	Canindeyu	Curuguaty	B° San Miguel	Urbana	18	17	68	20	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
43	1403191	11097	Escuela Básica N° 6397 San Isidro	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Asent. San Isidro Lado Oeste	Rural	3	–	23	17	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
44	1403185	10206	Escuela Básica N° 6396 - 1° de Marzo	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Asent. San Isidro Lado Este	Rural	23	13	57	57	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
45	1403027	9436	Escuela Básica N° 2472 Virgen de Fátima	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Carro Cue	Rural	5	6	37	32	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
46	1403092	9501	Escuela Básica N° 5710 San Blas	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Col. San Blas	Rural	9	6	19	20	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30

Lic. Elena Rio
Nutricionista
Reg. 4016

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000016

Firefox about:blank

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitanondeko
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

47	1403123	9532	Escuela Básica Nº 5713 Cerro Cora	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Barrio Cerro Corá	Urbana	14	30	73	63	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
48	1403200	11301	Escuela Básica Nº 6200 Ciudad Nueva	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	–	Urbana	22	37	109	98	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F 30
49	1403119	9528	Escuela Básica Nº 4032 Virgen de Fátima	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Bº Fátima	Urbana	34	41	133	129	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
50	1403215	11522	Centro de Educación Especial Amor y vida	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Bº Fátima	Urbana	–	–	17	18	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
51	1403240	15931	Centro de Atención Integral a la Infancia y la Familia Koeju	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Centro	Urbana	41	35	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F 30
52	1403201	11295	Escuela Básica Nº 6323 Santa Librada	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Asent Santa Librada	Rural	11	10	57	41	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
53	1403026	9435	Escuela Básica Nº 3032 San Vicente de Paul	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Araujo Cue ONAC	Rural	23	26	55	44	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
54	1403082	9491	Escuela Básica Nº 5744 San Roque	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Paso Real - Tabal Borda II	Rural	8	8	34	29	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
55	1403083	9492	Escuela Básica Nº 5745 San Blas	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	San Blas - Paso Real	Rural	6	9	19	24	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F 30
56	1403085	9494	Escuela Básica Nº 3634 Santa Librada	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Siete Monte'i	Rural	11	14	56	49	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
57	999220	16918	Escuela Básica Nº 7995 San Cayetano	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	San Cayetano	Urbana	19	20	64	47	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
58	1403048	9457	Escuela Básica Nº 2489 Profesora Benefrida Torres de Becker	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Fortuna Barrio Centro	Rural	30	25	68	70	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
59	1403253	16539	Escuela Básica Nº 7761 Fortuna Bº Cordillera	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Fortuna Bº Cordillera	Rural	5	8	22	20	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
60	1403162	9589	Escuela Básica Nº 15189 Arroyo Piro'y	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Arroyo Piro'y	Rural	5	6	10	15	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F 30
61	1403252	16538	Escuela Básica Nº 7760 Bº 12 de Junio Fortuna	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Bº 12 de Junio Fortuna	Rural	3	12	38	22	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
62	1403152	9580	Escuela Básica Nº 14975 Nueva Esperanza	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Nueva Esperanza	Rural	6	12	13	21	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F. 30
63	1403210	9640	Escuela Básica Nº 5787 Mytuy	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Mytuy	Rural	15	15	35	45	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F 30
64	1403196	11297	Escuela Básica Nº 6447 San Isidro	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 3er Erc.	Rural	4	3	12	18	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F 10 y F.F. 30

Lic. Elena Rios
Notificadora
Reg. 4018

GOBERNACIÓN DE CANINDEYÚ
DEPARTAMENTO DE GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ...
Opto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000007

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondéta
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

65	1403206	11290	Escuela Básica Nº 5968 Dr. Jose Gaspar Rodriguez de Francia	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 2 do Enc.	Rural	4	3	39	16	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
66	1403239	15898	Escuela Básica Nº 7476 Virgen de los Milagros	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná	Virgen de los Milagros	20	13	101	75	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
67	1403259	16658	Escuela Básica Nº 7841 San Francisco	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 3er Enc.	Rural	6	9	37	43	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
68	1403078	9487	Escuela Básica Nº 6451 Laisiao Careaga	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 8vo Enc.	Rural	1	1	28	15	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
69	1403220	11527	Escuela Básica Nº 6421 San Ignacio	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 10 mo. Enc.	Rural	22	12	49	37	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
70	1403089	9498	Escuela Básica Nº 3645 - 3 de Febrero	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 4to Enc.	Rural	19	29	64	67	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
71	1403091	9500	Escuela Básica Nº 3646 Maria Auxiliadora	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 2° Enc.	Rural	19	16	64	53	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
72	1403157	9583	Escuela Básica Nº 5956 San Antonio	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 9no Enc.	Rural	10	8	56	50	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
73	1403127	9536	Escuela Básica Nº 5955 - 8 de Diciembre	Oficial	Canindeyú	Maracaná	Maracaná 9no Enc.	Rural	16	16	58	48	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
74	1403023	9432	Escuela Básica Nº 1914 Santa Catalina de Siena	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Santa Catalina de Siena	Rural	7	9	27	34	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
75	1403056	9465	Escuela Básica Nº 2465 Mburucuyá	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Mburucuyá	Rural	2	5	29	24	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
76	1403095	9504	Escuela Básica Nº 3557 Mons Demetrio Aquino	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 1° Línea	Rural	18	14	52	57	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
77	1403174	9604	Escuela Básica Nº 5719 Nuestra Sra. De Lourdes	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 2° L	Rural	5	1	17	19	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
78	1403063	9472	Escuela Básica Nº 3046 San Blas	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	San Blas	Rural	1	0	15	16	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
79	1403042	9451	Escuela Básica Nº 3641 San Isidro	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Mandu'ara San Isidro	Rural	3	4	37	24	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
80	1403198	11299	Escuela Básica Nº 6191 Virgen de Fatima	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	6 de Enero	Rural	0	0	3	3	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30
81	1403197	13174	Escuela Básica Nº 6401 - 8 de Diciembre	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	8 de Diciembre	Rural	19	23	60	56	–	–	–	–	–	–	–	–	F.F. 10 y F.F. 30

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 401

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000098

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondefu
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

82	1403052	3879	Escuela Básica N° 4545 Vidalia Salvadora Bernal	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Nueva Alianza	Rural	14	8	31	31	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
83	1403057	9466	Escuela Básica N° 5725 Tte. Adolfo Rojas Silva	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Mandu'ará 5ª L	Rural	2	4	19	18	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
84	1403043	9452	Escuela Básica N° 3598 Sagrado Corazón de Jesús	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 3° L	Urbana	3	10	40	45	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
85	1403015	9424	Escuela Básica N° 3689 Moises Bertoni	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 4ª L	Rural	3	1	14	7	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
86	1403155	9581	Escuela Básica N° 4845 Virgen de La Candelaria	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 4ª L	Rural	4	4	38	21	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
87	1403130	9539	Escuela Básica N° 5721 Acepar 7° Linea	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 7° Linea	Rural	8	9	35	53	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
88	1403186	10207	Escuela Básica N° 6267 San Sebastian	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Acepar 4ª L	Rural	1	3	20	7	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
89	1403032	9441	Escuela Básica N° 3640 Acosta Ñu	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Aguadita - Mandu'ará	Rural	6	6	41	45	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
90	1403036	9439	Escuela Básica N° 5724 - 5 de Junio	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Mandu'ará 3° Linea	Rural	4	4	11	13	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
91	1403037	9446	Escuela Básica N° 3560 Cristo Rey	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Mandu'ará Cristo Rey	Rural	3	7	8	30	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
92	19396	9464	Escuela Básica N° 3563 - 13 de Junio	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	Tava Jopoi	Rural	14	15	44	53	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
93	1403238	15759	Escuela Básica N° 7434 - 8 de Diciembre	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Táva Jopói	Rural	4	3	17	10	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
94	1403242	16035	Escuela Básica N° 7531 - 25 de Enero	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Tekojoja	Rural	-	-	19	12	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
95	1403256	16572	Escuela Basica N° 7763 Vy'a Renda	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	Vy'a Renda	Rural	0	1	21	33	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
96	1404069	9608	Escuela Básica N° 5733 San Sebastián	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Ko'e Pora	Rural	4	19	22	21							-	-	F.F. 10 y F.F. 30
97	1404028	9632	Escuela Básica N° 5761 Maria Auxiliadora	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Maria Auxiliadora	Rural	1	1	12	18	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
98	1404074	16420	Escuela Básica N° 7662 Loma Clavel	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Loma Clavel	Urbana	1	2	26	14	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
99	1404001	9605	Escuela Básica N° 795 Heroes del Chaco	Oficial	Canindeyú	Yasy Cañy	San José Obrero	Urbana	38	34	150	126	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
100	1404011	9615	Escuela Básica N° 5730 San Jorge	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Ko´e Pora	Rural	5	5	29	19	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30

Lic. Elena Ríos
Auditor Interno
Reg. 1032

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

about:blank

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeta
Ministerio de
EDUCACIÓN \ CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

101	1404016	9620	Escuela Básica Nº 2478 Gral. Bernardino Caballero	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Tendal	Rural	6	9	22	39	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
102	1404029	9633	Escuela Básica Nº 2473 Tte. Fernández	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Ñandurokai	Rural	-	-	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
103	1404081	9648	Escuela Básica Nº 4756 Nueva Alianza	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Nva. Alianza	Rural	5	4	28	19	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
104	1404035	9639	Escuela Básica Nº 5788 Kreybu - Chupa Pou	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Comunidad Indígena Chupa Pou	Rural	28	14	56	54	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
105	1404009	9630	Escuela Básica Nº 5795 Misión Alemana	Oficial	Canindeyú	Villa Ygatimi	Mbói Jagua	Rural	3	7	52	66	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
106	1406001	9661	Escuela Básica Nº 440 Virgen de Fátima	Oficial	Canindeyú	Ypejhu	Virgen del Rosario	Urbana	27	35	106	85	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
107	1405006	9659	Escuela Básica Nº 441 Sagrado Corazón	Oficial	Canindeyú	Itanara	Centro	Urbana	27	35	65	55	-	-	-	-	-	-	-	-	F.F. 10 y F.F. 30
								Sub Total	1.289	1.345	4.947	4.649	-	-	-	-	-	-	-	-	12.230
								Total General	-	2.634	-	9.596	-	-	-	-	-	-	-	-	12.230

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ
GOBERNADOR

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Apoyo de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaeapoko'ãha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

6. Menú Cíclico

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

SEMANA 1 y SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo	250 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2 Y SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Crema	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ
GOBERNACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000011

TEKOMBO'E HA TEMEIKUAA
Mocorondeh
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Soyo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna 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. - 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 arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blancos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. -Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 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	42 g 59 g 16 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 pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. 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, zanahoria 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 sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. -Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 03: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**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.

GOBERNACIÓN ENCARNACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN ENCARNACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000012

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mburuvichaha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Menú 04: Caldo de poroto con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15g 15 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 este 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 ambiente o una hora antes en agua caliente.

Menú 05: Picadito de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 311 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	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 06: Caldo de poroto con fideo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. -Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. -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.

GOBERNACIÓN EN DEPARTAMENTO DE CENTRAL GOBERNADOR

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN ADMINISTRACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000013

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Menú 07: Estofado de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite 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 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. -Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar 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, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Menú 09: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g de fideo Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de 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 la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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.

GOBERNACIÓN DEPARTAMENTO DE CAAZAPÁ
GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitesakuchi
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Py Cebolla Locote Aceite Orégano Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 40 g 24 g 16 g 10 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,2 g c/n	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. -Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. -Mezclar en un bol harina de maíz con el Queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salga a la superficie. -Apagar del fuego y agregar el orégano.

Lic. Elena Nutricionista Reg. 4016

Ensaladas 01: Lechuga, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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.

Ensaladas 02: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

00000015

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokomondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Ensaladas 04: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. *Observación:* La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4018

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 19 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.

Ensaladas 07: Tomate, zanahoria, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. *Observación:* La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Ensaladas 08: Repollo, tomate, zanahoria.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por** 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 rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir *Observación:* El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

GOBERNACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ · GOBERNADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

00000016

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitondecha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Ensaladas 09: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 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.

Ensaladas 10: Lechuga, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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.

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4916

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Arroz con leche				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta cítrica					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pl.

00000017

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbaeporeiha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Fruta cítrica					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Crema				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	120 ml 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.

Lic. Elena R.
Nutricionista
Reg. 4018

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Fruta de estación					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción (2 unidades)	126 kcal	Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CAAGUAZÚ
GOBERNACIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000018

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mokonondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023-2024
Institución Educativa:	107
Nº de comensales:	12230
N° de meses del proyecto:	7,8

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	305,75	305,75	305,75	305,75	1223	9539,4
Ajo	kg	30,575	30,575	12,23	30,575	103,96	810,849
Almidón de maíz	kg	0	61,15	0	61,15	122,3	953,94
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	550,35	550,35	305,75	550,35	1956,8	15263,04
Arveja en granos	kg	61,15	0	61,15	0	122,3	953,94
Azúcar	kg	61,15	122,3	61,15	122,3	366,9	2861,82
Banana	kg	8071,8	8071,8	8071,8	8071,8	32287	251840,16
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	2,446	2,446	2,446	2,446	9,784	76,3152
Carne vacuna magra *	kg	1467,6	733,8	1712,2	1467,6	5381,2	41973,36
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	1223	1100,7	978,4	1223	4525,1	35295,78
Cebollita de hoja	kg	61,15	61,15	61,15	61,15	244,6	1907,88
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	489,2	672,65	489,2	733,8	2384,9	18601,83
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	489,2	489,2	489,2	489,2	1956,8	15263,04
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	4,892	7,338	7,338	7,338	26,906	209,8668
Leche entera	l	1589,9	1467,6	1223	1467,6	5748,1	44835,18
Lechuga	kg	733,8	1100,7	1100,7	1100,7	4035,9	31480,02
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	611,5	611,5	611,5	611,5	2446	19078,8
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbrazondecha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

Mandioca	kg	2446	0	2446	0	4892	38157,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	1956,8	2201,4	2201,4	6359,6	49604,88
Orégano	kg	6,115	6,115	6,115	6,115	24,46	190,788
Papa	kg	2446	2446	2446	2446	9784	76315,2
Pechuga de pollo	kg	1467,6	2446	1467,6	1712,2	7093,4	55328,52
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	366,9	366,9	366,9	366,9	1467,6	11447,28
Queso	kg	366,9	305,75	305,75	305,75	1284,2	10016,37
Repollo	kg	366,9	0	366,9	366,9	1100,7	8585,46
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	3974,75	3546,7	3546,7	3913,6	14982	116857,65
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1589,9	1467,6	1467,6	1712,2	6237,3	48650,94
Zapallo	kg	1467,6	1467,6	1467,6	1467,6	5870,4	45789,12

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. - 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 del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - 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 a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizarán 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 las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Gobernación, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PM

00000029

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mburuvichá
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

2. ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente

3. 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.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los 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, ensaladas 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.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas ó un pote plástico para la ensalada. 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 Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
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.

GOBERNACIÓN XIV DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ GOBERNADOR

Cesar Ramírez Caje
Gobernador
Gobernación XIV Dpto. de Canindeyú

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4018

Elena Ríos Acosta
Nutricionista
Registro Profesional N°: 4018

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

30000021