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

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | **Dulce de membrillo/ batata** | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | **Dulce de membrillo/ batata** | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** | Piña | 180 g | 150 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
MEC Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD
DELEGADO
INTENDENCIA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal



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

| 63 kcal | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal<br>**Peso por porción:** 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Crema** | Leche fluida<br>Azúcar | 120 ml<br>10 g | 120 ml<br>10 g | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola |



Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg.Mtd. Nº 2787



Intendente Municipal

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 110 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 5 g<br>c/n<br>c/n | 5 g<br>c/n<br>c/n | junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.<br>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.<br>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Piña | 180 g | 150 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**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.



MUNICIPALIDAD
OBLIGADO
INTENDENCIA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal

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

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

| Energía: 63 kcal | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de membrillo/ batata**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 | Mandarina | 160 g | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir |

**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. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Con Reg. Nº 2787

MUNICIPALIDAD
GALIGADO
INTENDENCIA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción<br>**Energía:**<br>61 kcal | | | | |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>62 kcal<br>**Peso por porción:**<br>100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Barra de maní**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>152 kcal | **Alimento a base de maní (Barra de maní)** | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

**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.



Gil A. Amarilla
Intendente Municipal

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

## 8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

| | |
|---|---|
| Año: | 2019 |
| Institución Educativa: | 15 |
| Nº de comensales: | 1086 |
| N° de meses del proyecto: | 1,8 |

| | | 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 | 43,44 | 43,44 | 43,44 | 43,44 | 173,76 | 312,768 |
| Ajo | kg | 2,715 | 2,715 | 2,715 | 2,715 | 10,86 | 19,548 |
| Fecula de maiz | kg | 5,43 | 0 | 5,43 | 0 | 10,86 | 19,548 |
| Arroz | kg | 70,59 | 65,16 | 92,31 | 43,44 | 271,5 | 488,7 |
| Arveja en granos | kg | 18,6792 | 0 | 5,43 | 0 | 24,1092 | 43,39656 |
| Azúcar | kg | 10,86 | 10,86 | 21,72 | 0 | 43,44 | 78,192 |
| Banana | kg | 173,76 | 173,76 | 119,46 | 173,76 | 640,74 | 1153,332 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 32,58 | 0 | 32,58 | 58,644 |
| Carne vacuna magra * | kg | 130,32 | 130,32 | 152,04 | 152,04 | 564,72 | 1016,496 |
| Cebolla de cabeza | kg | 97,74 | 108,6 | 108,6 | 81,45 | 396,39 | 713,502 |
| Cebollita de hoja | kg | 5,43 | 0 | 5,43 | 10,86 | 21,72 | 39,096 |
| Margarina | kg | 0 | 0,543 | 0 | 0 | 0,543 | 0,9774 |
| Dulce de batata | kg | 32,58 | 0 | 32,58 | 32,58 | 97,74 | 175,932 |
| Dulce de mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 32,58 | 32,58 | 58,644 |
| Fideo | kg | 16,29 | 43,44 | 48,87 | 86,88 | 195,48 | 351,864 |
| Harina de maiz | kg | 43,44 | 43,44 | 43,44 | 43,44 | 173,76 | 312,768 |
| Galleta molida | kg | 0 | 0 | 10,86 | 0 | 10,86 | 19,548 |
| Laurel | kg | 0,2172 | 0,2172 | 0,4344 | 0,4344 | 1,3032 | 2,34576 |
| Leche entera | l | 130,32 | 54,3 | 130,32 | 0 | 314,94 | 566,892 |
| Lechuga | kg | 0 | 32,58 | 32,58 | 32,58 | 97,74 | 175,932 |

**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. Ruth Nocim Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2767

MUNICIPALIDAD
ABOGADO
INTENDENCIA

Gil R. Amarilla
Intendente Municipal

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

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Locote | kg | 54,3 | 54,3 | 54,3 | 54,3 | 217,2 | 390,96 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 43,44 | 43,44 | 78,192 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 173,76 | 173,76 | 312,768 |
| Maní | kg | 32,58 | 0 | 0 | 32,58 | 65,16 | 117,288 |
| Mamon | kg | 65,16 | 0 | 0 | 0 | 65,16 | 117,288 |
| Naranja | kg | 249,78 | 249,78 | 195,48 | 54,3 | 749,34 | 1348,812 |
| Orégano | kg | 0,543 | 0 | 0,543 | 0,543 | 1,629 | 2,9322 |
| Papa | kg | 217,2 | 217,2 | 217,2 | 0 | 651,6 | 1172,88 |
| Pechuga de pollo | kg | 130,32 | 130,32 | 65,16 | 152,04 | 477,84 | 860,112 |
| Perejil | kg | 0 | 0,543 | 0 | 0 | 0,543 | 0,9774 |
| Pepino | kg | 21,72 | 43,44 | 21,72 | 0 | 86,88 | 156,384 |
| Choclo | kg | 10,86 | 0 | 10,86 | 10,86 | 32,58 | 58,644 |
| Piña | kg | 0 | 260,64 | 195,48 | 65,16 | 521,28 | 938,304 |
| Pomelo | kg | 32,58 | 32,58 | 21,72 | 21,72 | 108,6 | 195,48 |
| Poroto | kg | 43,44 | 27,15 | 21,72 | 27,15 | 119,46 | 215,028 |
| Queso | kg | 65,16 | 32,58 | 0 | 65,16 | 162,9 | 293,22 |
| Repollo | kg | 86,88 | 76,02 | 119,46 | 108,6 | 390,96 | 703,728 |
| Remolacha | kg | 5,43 | 6,516 | 5,973 | 5,43 | 23,349 | 42,0282 |
| Sal yodada | kg | 352,95 | 352,95 | 342,09 | 325,8 | 1373,79 | 2472,822 |
| Tomate | kg | 119,46 | 152,04 | 130,32 | 162,9 | 564,72 | 1016,496 |
| Zanahoria | kg | 130,32 | 65,16 | 78,4092 | 143,5692 | 417,458 | 751,42512 |
| Zapallo/calabaza | kg | 0 | 0,543 | 0 | 0 | 0,543 | 0,9774 |

MUNICIPALIDAD
OBLIGADO
INTENDENCIA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy



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

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

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad. |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la enipresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.<br>Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda. |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar. |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

**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 frutihortícolas 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 freezer 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.

**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. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD
OFICIALIZADO
MESA DE ENTRADA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal



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

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

## 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.

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

## 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 utensillos no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para la ensalada y otro para el postre. 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 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.

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

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

## 6. PROCEDEMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipula en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza ( a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el Menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).

**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. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787



Gil A. Amarilla
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene salubridad.

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

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) personal para la limpieza de utensilios y del espacio (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) profesional nutricionista (Demanda: 1 profesional por cada 1000 estudiantes).

MUNICIPALIDAD OBLIGADO INTENDENCIA

Firma del Intendente
Aclaración Gil Amarilla Peralta

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Firma de la Nutricionista
Aclaración: Ruth Noemí Martínez

**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.



MUNICIPALIDAD OBLIGADO INTENDENCIA

Gil A. Amarilla
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión