Asunción, 05 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 875/2023

Señor
Javier Silvera Davalos, Intendente
Municipalidad de Borja
Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Borja, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 234.700 de fecha 28 de agosto 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 Nº 465/2023*** en tres (03) 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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°862/2023

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

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

Fecha : **05** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°234.700/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°669/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°465/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE BORJA DEL DEPARTAMENTO DE GUAIRÁ,** de fecha 28 de agosto del 2023; para los fines pertinentes.

Atentamente. -

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 234.700/23
Recibido por: Iair
Fecha: 05/09/23 Hora: 11:48

Elaborado por: Karina Garay **Revisado por:** Andrea Milena Fernández

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N° 669/2023

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

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

FECHA : 05 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 234.700 fecha 28 de agosto de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 465/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Borja según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Karina Garay
Fecha: 05/09/2023 Hora: 09:30

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 465/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 234.700
de fecha 28 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Javier Silvera Davalos,** Intendente de la Municipalidad de Borja del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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

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	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

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

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 Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023.*
***El Municipio presenta Nota justificando la anualidad 2023 del presente Proyecto de Almuerzo Escolar*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 22(veintidos); 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

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.py

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	
08	574*	2023	32	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

**Cantidad de matriculados según datos del RUE proveídos por la Dirección Departamental de Guaira*

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.

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 N°: 2.287
Fecha: Martes, 05 de setiembre 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: Claudia Benítez

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Municipalidad de Borja
Intendencia Municipal
Gral. José de San Martín esq. Delia Juana Rojas
Teléf.: 0540 – 258303.
municipalidaddeborja@hotmail.com

Borja, 28 de Agosto del 2023.-

Señor:

Hugo Tintel, Director.

Departamento General de Bienestar Estudiantil.

Ministerio de Educación y Ciencias.

PRESENTE.

Tengo a bien dirigirme a Ud., y a donde corresponda con relación a la Nota DGBE Nº 854/23 y Expediente Xilema Nº 22408 de Fecha 11 de Agosto 2023, por lo que esta Municipalidad considera pertinente remitir el Proyecto Ajustado del Distrito de Borja en las Paginas 1,2,14,15,16,17 de acuerdo a las Observaciones recibidas según Dictamente Técnico DGPAE Nº 452/2023

Sin otro particular, saludole muy atentamente.-

MUNICIPALIDAD DE BORJA

Abog. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal

Abg. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal

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

Folio 1/22

Municipalidad de Borja
Intendencia Municipal
Gral. José de San Martín esq. Delia Juana Rojas
Teléf.: 0540 - 258303.
municipalidaddeborja@hotmail.com

Borja, 28 de Agosto del 2023.-

Señor:

Hugo Tintel, Director.

Departamento General de Bienestar Estudiantil.

Ministerio de Educación y Ciencias.

PRESENTE.

Tengo a bien dirigirme a Ud., para lo que hubiere lugar, a objeto de informar que la MUNICIPALIDAD DE BORJA DEL DEPARTAMENTO DEL GUAIRA no realiza el Almuerzo Escolar en forma PLURIANUAL, debido a que recibe un presupuesto anual menos de Gs. 200.000.000, (Doscientos millones de Guaraníes), recurso financiero insuficiente para cubrir el servicio por lo menos por 32 días de 574 Alumnos de Ocho Instituciones Educativas en cada año lectivo.

Por otra parte, la institución municipal solo compromete recursos financieros asignados a cada ejercicio fiscal para el servicio, evitando comprometer recursos de ejercicios fiscales venideros.

La Municipalidad considera pertinente el proceso de elaboración de la Microplanificacion, conjuntamente con los Supervisores Pedagógicos y Directores de las distintas Instituciones Educativas del Distrito, teniendo en cuenta que se elabora de acuerdo a la prioridad de las Instituciones, y que es un documento que se rige la Municipalidad para elaborar el Proyecto de Almuerzo Escolar

Sin otro particular, saludole muy atentamente.-

Abog. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

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

Folio 2/22

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN GUAIRÁ

Villarrica, 28 de AGOSTO de 2023.

DDEG. 764 /2023

SEÑOR
JAVIER SILVERA DÁVALOS, INTENDENTE
MUNICIPALIDAD DE BORJA
PRESENTE

La Directora Departamental de Educación de Guairá, Mg. Milena Estela Alonzo Giménez, se dirige a Ud., con el objeto de saludar cordialmente, al mismo tiempo remitir listado de cantidad total de alumnos matriculados en las instituciones educativas de ***Educación Inicial, 1° y 2° Ciclos E.E.B.,*** de acuerdo a los datos del Registro Único del Estudiante RUE 2023-, según se detalla a continuación:

Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Cantidad de Alumnos RUE 2023
						E.I. EEB (1° Y 2° Ciclos)
0402004	2810	Esc. Bás. N° 1386 José del Pilar Méndez	Oficial	Yhaca Guazu	Rural	40
0402010	2816	Esc. Bás. Nº 5310 Divino Maestro	Oficial	Rincón	Rural	98
0402027	10311	Esc. Bás. N° 498 San Francisco	Oficial	Boquerón	Rural	89
0402005	2811	Esc. Bás. N° 5309 Santo Domingo de Guzmán	Oficial	Colonia Takuare'ê	Rural	72
0402003	2809	Esc. Bás. Nº 1385 Andrés Rodríguez Pedotti	Oficial	Boquerón	Rural	78
0402024	11026	Esc. Bás. N° 6582 San Miguel	Oficial	Rincón	Rural	86
0402009	2815	Esc. Bás. Nº 6600 Francisco Silvia Campos	Oficial	Col. 20 de junio	Rural	71
0402011	2817	Esc. Bas. N° 5 311 "San Blas"	Oficial	Isla Alta	Rural	40

Sin otro particular motivo, se despide atentamente.

.....
Mg. Milena Estela Alonzo Giménez
Dirección Departamental de Educación
Guairá

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

Folio 3/22

Municipalidad de Borja
Intendencia Municipal
Gral. José de San Martín esq. Gral. Caballero
Teléf.: 0540 – 258303.
municipalidaddeborja@hotmail.com

Borja, 09 de Agosto de 2023.-

CARTA DE COMPROMISO

SEÑOR

HUGO TINTEL - DIRECTOR

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS

ASUNCION

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, y por su intermedio a donde corresponda en el marco del Proyecto de Almuerzo Escolar para el año 2023, a efectos de suscribir la presente carta por la cual me comprometo a ampliar la cantidad de días de cobertura del Servicio de Almuerzo Escolar, en caso de contar con la disponibilidad presupuestaria correspondiente.

Se emite el presente documento en el marco de la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario Nº 5210/2014.

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarle atentamente.

MUNICIPALIDAD DE BORJA GUAIRA

Abog. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

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

Folio 4/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitarandeka
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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 o Municipalidad	
Departamento*: Guairá	**Distrito*: Borja**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Gral. José de San Martin esq. Gral. Caballero	**N° de Tel*: 0540-258303**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Javier Silvera Davalos	
N° de teléfono de linea baja*: *: 0541-260010	**N° de teléfono de linea baja*: *: 0541-260010**
Dirección de correo electrónico*:municipalidaddeborja@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Ingrid Orrego	
N° de Registro Profesional*: 2774	**N° de Registro Profesional*: 2774**
Dirección de correo electrónico*: ingrid-orrego@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 574 (quinientos setenta y cuatro)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 32 días.	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 27/09/2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 10/11/2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: 235.963.229 Doscientos treinta y cinco millones novecientos sesenta y tres mil doscientos veintinueve.	
Precio referencial por plato*: 13.000 (trece mil)	
% 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

Abog. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Lic. Ingrid Orrego
Nutricionista
Reg. N° 2.774

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Dpto. de Gestión de PAE

Folio 5/22

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Cantidad de Alumnos RUE 2023	Fuente de Financiación
									E.I. EEB (1° Y 2° Ciclos)	
1	0402004	2810	Esc. Bás. N° 1386 José del Pilar Méndez	Oficial	Guairá	Borja	Yhaca Guazu	Rural	40	Fonacide
2	0402010	2816	Esc. Bás. N° 5310 Divino Maestro	Oficial	Guairá	Borja	Rincón	Rural	96	Fonacide
3	0402027	10311	Esc. Bás. N° 498 San Francisco	Oficial	Guairá	Borja	Boquerón	Rural	89	Fonacide
4	0402005	2811	Esc. Bás. N° 6309 Santo Domingo de Guzmán	Oficial	Guairá	Borja	Colonia Takuara´ã	Rural	72	Fonacide
5	0402003	2809	Esc. Bás. N° 1385 Andrés Rodriguez Pedotti	Oficial	Guairá	Borja	Boquerón	Rural	78	Fonacide
6	0402024	11026	Esc. Bás. N° 6582 San Miguel	Oficial	Guairá	Borja	Rincón	Rural	86	Fonacide
7	0402009	2815	Esc. Bás. N° 6600 Francisco Silvio Compos	Oficial	Guairá	Borja	Col. 20 de junio	Rural	71	Fonacide
8	0402011	2817	Esc. Bas. N° 5.311 "San Blas"	Oficial	Guairá	Borja	Isla Alta	Rural	40	Fonacide
								Total general	**574**	

***Las cantidades de alumnos matriculados están conforme a RUE 2023 (Se adjunta Vto. Bno. De la Dirección Departamental de Educación de Guairá).**

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**	**NO APLICA**
	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	´Alimentos preparados en las escuelas´´		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 Y SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	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)	Dulce de membrillo/batata	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)

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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.

Folio 7/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mborondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con arroz	Picadito de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70g salsa + 80 g fideo	170 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 250 g polenta	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)	Dulce de membrillo/batata	Fruta de estación (Banana)	Fruta de cítrica	Fruta de estación (Banana)

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 via nota.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Nutricionista
Reg. N° 2.77

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.

Folio 8/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				Salsa de carne
Rendimiento:	**Salsa de carne**	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.
1 porción	Tomate	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales.
Energía:	Carne vacuna			- Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
356 kcal	magra	10 g	9 g	Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez
Peso por	Cebolla	10 g	8 g	sellada agregar los vegetales sin el tomate.
porción:	Locote	3 ml	3 ml	- Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar
Nivel inicial	Aceite	0,5 g	0,5 g	tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir
70g salsa +	Ajo	0,5 g	0,5 g	los ingredientes.
170g polenta	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	- Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color
Edad escolar	Laurel	c/n	c/n	(rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte
100g salsa +	Agua potable			cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es
250g polenta	**Polenta**	200 ml	200 ml	necesario.
	Agua potable	40 g	40 g	**Polenta.**
	Harina de maíz	15 g	14 g	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal
	Cebolla	10 g	10 g	yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina
	Queso Paraguay	2 ml	2 ml	de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar
	Aceite	0,5 g	0,5 g	grumos.
	Sal yodada			- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego

Ensalada 01: Lechuga, Tomate, Zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	con sal yodada y aceite.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir
60 gramos				

Postre 01: 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.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

GUAIRÁ

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 9/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo**			**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
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 02: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo	30 g	24 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 02: Dulce de membrillo/Batata

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA
GUAIRÁ

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 10/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 03: Guiso de mandioca con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:**
1 porción	Carne vacuna	60 g	52 g	- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en
Energía: 363	magra			trozos similares y cocinar hasta que este blando.
kcal	Tomate	60 g	59 g	**Guiso de mandioca:**
Peso por	Cebolla	15 g	14 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y
porción:	Locote	10 g	8 g	cortarla en cubos.
Nivel inicial	Aceite	5 ml	5 ml	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
170 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	pequeños.
Edad escolar	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Saltear la carne con aceite y ajo.
250 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal
	Agua potable	c/n	c/n	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.

Ensalada 03: Lechuga, Tomate, Cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y cortar los vegetales.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	mezclar con sal yodada y aceite.
40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	- Servir.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	***Observación***: La cebolla una vez picada, se
60 gramos				recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre 03: 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.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA
GUAIRÁ

Nutricionista
Reg. N° 2.774

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

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.

Folio 11/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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	60 g	32 g	- 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 ambiente o una hora antes en agua caliente
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 04: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	

Postre 04: Fruta cítrica

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

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA
GUAIRÁ

Lic. Daniela Mabel Otazo Ruiz
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
PRESIDENCIA DEL PARAGUAY
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 12/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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	200 g	134 g	- 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 sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
		60 g	59 g	
	Tomate	20 g	16 g	
	Zanahoria	20 g	18 g	
	Cebolla	10 g	8 g	
	Locote	5 g	5 g	
	Arveja Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de	5 g	5 g	
	hoja	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0.5 g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
	Agua potable			

Ensaladas 05: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 05: 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.

Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA GUAIRA

Lic. [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 2 [illegible]

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Feb 13/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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.

Ensalada 06: Lechuga, Tomate, Cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	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.

Postre 06: Fruta cítrica

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

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA
GUAIRÁ

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 14/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 07: Estofado de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
1 porción	Pechuga de	60g	52g	Cortar en porciones iguales.
Energía:	pollo			- Lavar, pelar y cortar las verduras.
257 kcal	Tomate	60 g	59 g	- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar
Peso por	Zanahoria	20 g	16 g	el tomate, luego las demás verduras y agregar el
porción:	Cebolla	20 g	18 g	agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Nivel inicial	Locote	10 g	8 g	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén
200 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	blandas.
Edad escolar	Cebollita de	5 g	5 g	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y
300 gramos	hoja		0.5g	sal yodada.
	Ajo	0.5g	0.5g c/	
	Sal yodada	0.5g		
	Agua potable	c/n		

Ensalada 07: Tomate, zanahoria, cebolla.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Zanahoria	20 g	16 g	-Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar
Energía:	Cebolla	10 g	9 g	los vegetales en un recipiente y mezclar con
43 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	sal yodada y aceite.
Peso por porción:				-Servir.
55 g				

Postre 07: 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.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA
GUAIRÁ

Lic. David Ortiz Olmedo
Nutricionista
Reg. Nº 2.774

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

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.

Folio 15/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 08: Salsa de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Tomate Pechuga	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	de pollo	60 g	42 g	- Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria			- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla Locote	20 g	16 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.
	Aceite	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Ajo	10 g	8 g	
	Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	
	Arroz			**Arroz**
	Arroz	45 g	45 g	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Aceite	2 ml 0,5 g c/n	2 ml 0,5 g c/n	- Revolver y agregar agua caliente.
	Sal yodada			- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
	Agua potable			

Ensalada 08: Repollo, tomate, zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo	30 g	24 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 08: Crema

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida	120 ml 10 g	120 ml 10 g	-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.
	Azúcar Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE BORJA

Dr. David Dávalos Quiroga
Nutricionista
Reg. Nº 2.777

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

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.

Folio 16/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA Mborenondcha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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 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, dejarla 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.

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, 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.

Postre 09: 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.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE PARAGUARÍ

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 – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Dpto. de Gestión de PAE

Folio 17/22

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 10: Vori vori de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Pechuga de	80 g	56g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel.
Rendimiento:	pollo			Cortar en porciones iguales.
1 porción	Zapallo	60g	32g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
Energía: 351	Harina de	40g	40g	pequeños.
kcal	maíz			- Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote,
Peso por	Tomate	25g	24g	ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que
porción:	Zanahoria	20g	16g	queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar
Nivel inicial:	Queso	10g	10g	hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar
240 gramos	Paraguay			agua caliente y laurel. Continuar la cocción por
Edad escolar:	Cebolla	10g	9g	aproximadamente 10 minutos.
350 gramos	Locote	10g	8g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden
	Aceite	5ml	5ml	blandos.
	Orégano	0,5g	0,5g	- Mezclar en un bol harina de maíz con el queso
	Ajo Sal	0,5g	0,5g	Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del
	yodada	0,5g	0,5g	caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas
	Laurel	0,2g	0,2g	(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua,
	Agua potable	c/n	c/n	apenas para que se ligue todo y poder formar una
				masa.
				- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y
				cocinar hasta que salgan a la superficie.
				- Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensalada 10: Lechuga, Tomate, Zanahoria

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	- Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	con sal yodace y aceite.
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Servir
60 gramos				

Postre 10: 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.

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Nutricionista
Reg. Nº 2.777

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
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 8/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mitemondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Año:	2023
Institucion Educativa:	8
Nº de comensales:	574
N° de meses del proyecto:	2

		Semana 1 TOTAL l/kg	Semana 2 TOTAL l/kg	Semana 3 TOTAL l/kg	Semana 4 TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	22,96	24,108	22,96	24,108	94,136	188,272
Ajo	kg	1,435	1,435	1,435	1,435	5,74	11,48
Almidón de maíz	kg	0	2,87	0	2,87	5,74	11,48
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	8,61	25,83	8,61	25,83	68,88	137,76
Arveja en granos	kg	2,87	0	2,87	0	5,74	11,48
Azúcar	kg	0	5,74	0	5,74	11,48	22,96
Banana	kg	378,84	315,7	378.84	315,7	1389,1	2778,16
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	0	0,1148	0	0,1148	0,2296	0,4592
Carne vacuna magra *	kg	68,88	68,88	68,88	68,88	275,52	551,04
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	57,4	57,4	57,4	57,4	229,6	459,2
Cebollita de hoja	kg	2,87	2,87	2,87	2,87	11,48	22,96
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	17,22	0	17,22	0	34,44	68,88
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	22,96	31,57	22,96	31,57	109,06	218,12
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	22,96	22,96	22,96	22,96	91,84	183,68
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	0,3444	0,3444	0,3444	0,3444	1,3776	2,7552
Leche entera	l	0	68,88	0	68,88	137,76	275,52
Lechuga	kg	51,66	51,66	51,66	51,66	206,64	413,28
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	28,7	28,7	28,7	28,7	114,8	229,6
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	114,8	0	114,8	0	229,6	459,2

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.

Abg. Javier Silvera Davalos
Intendente Municipal

Nutricionista
Reg. Nº 2.774

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Insumos

Folio 13/22

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

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	103,32	103,32	103,32	103,32	413,28	826,56
Orégano	kg	0	0,287	0	0,287	0,574	1,148
Papa	kg	114,8	114,8	114,8	114,8	459,2	918,4
Pechuga de pollo	kg	68,88	80,36	68,88	80,36	298,48	596,96
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	17,22	17,22	17,22	17,22	68,88	137,76
Queso	kg	14,35	14,35	14,35	14,35	57,4	114,8
Repollo	kg	17,22	17,22	17,22	17,22	68,88	137,76
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	2,296	2,296	1,722	1,722	8,036	16,072
Tomate	kg	209,51	195,16	209,51	195,16	809,34	1618,68
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	68,88	91,84	68,88	91,84	321,44	642,88
Zapallo	kg	34,44	68,88	34,44	68,88	206,64	413,28

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 Municipalidad. - 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 Municipalidad 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.

Ing. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Folio 20/22

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

9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran 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 Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

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 hortícolas 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 aceptaran 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 realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o 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.

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.

Abg. Javier Olivera Dávalos
Intendente Municipal

Folio 21/22

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Abg. Javier Silvera Dávalos
Intendente Municipal

Nutricionista
Reg. Nº 2.777
Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 22/22