



TETĀ VIRU
MOHENDAPY
Motenondcha

Ministerio de
HACIENDA

 GOBIERNO
NACIONAL



BALANCE ANUAL DE GESTIÓN PÚBLICA

2019



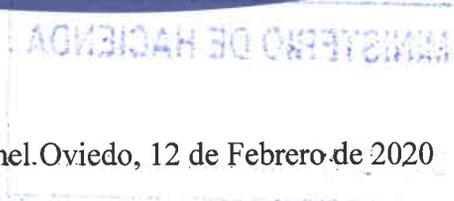
Gobernación del Caaguazú

Alejo Rios Medina

Gobierno Departamental 2018 - 2023
Teléfonos (595 - 0521) 202202 - 203435 - 202900
Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Coronel Oviedo - Paraguay
www.gobernaciondelcaaguazu.gov.py



Oñondive ikatu



Coronel.Oviedo, 12 de Febrero de 2020

Nota G.D. 072 /2020

Señor Ministro:

Me es grato dirigirme a Usted en mi carácter del Gobernador del V Departamento de Caaguazú, con el objeto de remitir los informes correspondientes al Balance Anual de Gestión Pública (BAGP) del Ejercicio Fiscal 2019, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Reglamentario N° 1.145/2019 artículo 286° inciso 1) Anexo A, de la ley N° 6.258/2019 Que aprueba el Presupuesto General de Gastos de la Nación.

Al respecto se remite adjunto (medio magnético CD y copia impresa del informe Anual (BAGP) acompañado del Prieva012.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para saludar a vuestra Excelencia con mi más alta y distinguida consideración.



ALEJO RIOS MEDINA
GOBERNADOR DE CAAGUAZU

A su Excelencia

Econ. Benigno López, Ministro

Ministerio de Hacienda

Asunción, Paraguay

E. S. D.

147 (ciento cuarenta y siete)



Centenario Cayo Sila Godoy



TETĀ VIRU MOHENDĀPY
Mottensondcha
Ministerio de
HACIENDA

TETĀ REKUĀI
GOBIERNO NACIONAL

Metas Comprometidas logradas

Gestión Alcanzada

Resultados

Ciudadanía

Resultados

BAGP

BAGP

Transparencia

Ciudadanía BAGP

Transparencia

Información Pública

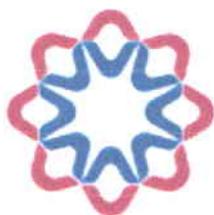
Información Pública

Balance Anual de
Gestión Pública

2019

BAGP

Principales Resultados



PpR

Presupuesto
por Resultados

00000002

GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

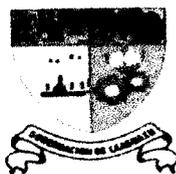
Coronel Oviedo - Paraguay

**GOBIERNO
DEPARTAMENTAL DE
CAAGUAZÚ**



ÍNDICE

Contenido	
SIGLAS	3
I INTERVENCIÓN DE LA ENTIDAD	5
I.1 Rol de la Entidad y su vinculación con los Planes	5
II SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO INSTITUCIONAL 2019	7
III RESULTADOS DE LA GESTIÓN INSTITUCIONAL	11
III.1 Logros alcanzados por la Entidad	11
III.2 Principales Informaciones Complementarias de la Entidad	13
➤ Costeo de Complemento Nutricional	13
➤ Costeo de Almuerzo Escolar	13
➤ Becas	14
➤ Obras	20
ANEXO I	21
➤ Logros Obtenidos por Estructura Programática	21
ANEXO II	27
➤ Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo – FONACIDE	27
➤ Listado de Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Merienda Escolar	28
➤ Listado de Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Almuerzo Escolar	65
➤ Asistencia Monetaria (Transferencias)	75
ANEXO III	82
➤ Recursos Humanos	82
ANEXO IV	83
➤ Informaciones de Género	83



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

00000004

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

SIGLAS

NASA: (National Aeronautics and Space Administration) Aeronáutica Nacional y Administración Espacial.

I.F.D.: Instituto de Formación Docente

U.S.C.: Universidad San Carlos

U.A.: Universidad Americana

U.C.: Universidad Católica

U.N.A.: Universidad Nacional de Asunción

U.N.C.A.: Universidad Nacional de Caaguazú

U.N.E.: Universidad Nacional del Este

UNINORTE: Universidad del Norte

UNISAL: Universidad San Lorenzo

U.P.A.P.: Universidad Politécnica y Artística del Paraguay

U.P.G.: Universidad Privada del Guaira

U.S.C.A.: Universidad Santa Clara de Asís

U.T.C.D.: Universidad Técnica de Comercialización y Desarrollo

U.T.I.C.: Universidad Tecnológica intercontinental

M2: Metro Cuadrado

U.S.F.: Unidad de Salud de la Familia

km: Kilómetro

MEC: Ministerio de Educación y Ciencias

I.N.A.N.: Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

MOPC: Ministerio de Obras Publicas y Comunicaciones



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000005

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

PRESENTACIÓN

El Gobierno Departamental es persona jurídica de derecho público y goza de autonomía política, administrativa y normativa para la gestión de sus intereses y de autarquía de sus recursos, dentro de sus límites establecidos por la Constitución Nacional y las leyes de la República.

El Gobierno Departamental es ejercido por el Gobernador y por una Junta Departamental.

El titular de Ejecutivo departamental y el órgano deliberado regional conforman la máxima autoridad de la institución, conforme a lo previsto en la normativa legal que establece la Carta Orgánica del Gobierno Departamental.

El principal objetivo de Gobierno Departamental es representar al poder ejecutivo nacional en el ámbito regional, llevar a la práctica las políticas definidas por la administración regional, con acciones ejecutivas y toma de decisiones.

Ejerce la dirección general y control de las actividades operativas del Gobierno cumplido con los deberes y atribuciones que le asigna la Carta Orgánica del Gobierno Departamental.

Para cumplir con su objetivo el Gobierno Departamental se organiza por secretarías, teniendo en cuenta las áreas de mayor sensibilidad del departamento, para planificar y cumplir con programas y proyectos que puedan beneficiar a toda la población sin distinción alguna.

Con esta visión, con el compromiso que hemos asumido y con la gestión administrativa transparente que estamos ejecutando construimos todos juntos el Gobierno Departamental que queremos y merecemos. En el año nos hemos esforzado por concretar planes y programas que buscan desarrollar el Departamento de Caaguazú.

En presente balance de Gestión muestra los logros obtenidos en este año 2019 en el marco de los Objetivos Estratégicos enmarcados dentro de la institución teniendo como meta la Reactividad de la pequeña agricultura familiar con cultivos de autoconsumo y renta, protección del medio ambiente, persiguiendo una salud de calidad y gratuita, asistencia a familias vulnerables (indigentes) y comunidades indígenas, inversión de obras públicas e infraestructura vial y en infraestructura a nivel educativo.

Para el funcionamiento óptimo de la institución, el Gobierno Departamental cuenta con las siguientes secretarías:

TIPO 1 PROGRAMAS DE ADMINISTRACION

- a- Secretaria de Administración y Finanzas
- b- Junta Departamental

TIPO 2 PROGRAMA DE ACCION

- a- Sector Educativo
- b- Sector Salud
- c- Sector Obras Publicas
- d- Sector de Desarrollo Productivo
- e- Sector de Desarrollo Social



Lic. Lucía Burgos G.
Lic. Lucía Burgos G.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



I INTERVENCIÓN DE LA ENTIDAD

I.1 Rol de la Entidad y su vinculación con los Planes

La planificación del desarrollo, es una actividad esencial de la función de gobierno, que antecede a la acción y orienta los esfuerzos de la administración, facilitando el logro de sus objetivos y consecuentemente el cumplimiento de sus fines institucionales en beneficio de la ciudadanía, en menor tiempo y con menos recursos.

La Constitución Nacional, en su Artículo 177 establece que “Los planes nacionales de desarrollo serán indicativos para el sector privado, y de cumplimiento obligatorio para el sector público”.

En línea con esta disposición, el Artículo 163 de la Constitución Paraguaya asigna al Gobierno Departamental, la responsabilidad de “Preparar el Plan de Desarrollo Departamental, que deberá coordinarse con el Plan Nacional de Desarrollo, y elaborar la formulación presupuestaria anual, a considerarse en el Presupuesto General de la Nación”.

El plan nacional de desarrollo, constitucionalmente representa el marco de referencia dentro del cual deben encuadrarse los planes de desarrollo departamentales, los cuales establece tres ejes estratégicos; Reducción de la Pobreza y Desarrollo Social, Crecimiento Económico Inclusivo, Inserción del Paraguay en el mundo.

La Gobernación de Caaguazú, ha articulado acciones concretas para trabajar, con todos los actores sociales del Departamento, y en especial con las Instituciones comprometidas con el Desarrollo en el Departamento.

El presente plan es el producto de un ejercicio democrático, en el que los distintos sectores de la sociedad participaron con opiniones y aportes, apoyando de esta manera el trabajo de sus autoridades, mejorando de esta manera las posibilidades, no solo de lograr una mejor calidad de vida para todos los pobladores del Departamento, sino de aportar al desarrollo del país.

El Gobierno Departamental se ha empeñado en construir un Plan de Desarrollo Departamental Participativo, en el que cada uno de los sectores de la sociedad del Departamento del Caaguazú se vean reflejados en un documento que promueva el desarrollo social y así atender las necesidades insatisfechas de la población y mejorar la calidad de vida de todos los ciudadanos, alineados al Plan Nacional de Desarrollo, que define los ejes y objetivos estratégicos, las prioridades de políticas y las líneas de acción para el desarrollo inclusivo y sostenido en el Paraguay.

El Gobierno Departamental de Caaguazú, realiza acciones en coordinación con las instituciones de gobierno a fines de lograr el desarrollo socio económico del departamento, estableciendo políticas, planes y proyectos de desarrollo económico – productivo, de infraestructura, social, cultura, turismo y ambiental, formulados, empleados, monitoreo evaluados y sostenidos, en coordinación con las instituciones públicas, privadas y la sociedad civil.

El Gobierno Departamental desarrolla sus acciones en coordinación con las instituciones públicas nacionales y distritales, en reciprocidad con el sector privado como constante para el desarrollo; enfocados en la distribución participativa y equitativa de los recursos, de manera transparente eficiente y eficaz, como mecanismo de logros de los objetivo propuestos velando para que los servicios públicos sean entregados a la población con calidad y oportunidad para todos, promoviendo el desarrollo del departamento con la mira fija al bien común.

En cuestión de redes viales la gran mayoría de los distritos, cuenta con equipos viales y realizan la reparación de los caminos vecinales con el apoyo de la Gobernación y el MOPC según las posibilidades.



Lidia Burgaz
Lic. Lidia Burgaz
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ilsón Gonzalez
Lic. Ilsón Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

0000000

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

En su generalidad los caminos vecinales son de tierra, algunos empedrados, enripiados y asfaltados que son mantenidos con gestiones inter institucionales bajo el acompañamiento de vecinos organizados.

La inversión en programas sociales forman parte de las prioridades del Gobierno Departamental, entre estos se destacan la merienda y almuerzo escolar, y las becas a estudiantes de nivel medio, técnico y universitario.

El objetivo de estos programas es la de invertir en los niños y jóvenes del Departamento, en especial en los provenientes de familias de escasos recursos de manera a brindar oportunidad a personas humildes que desean abrirse paso a paso para su superación personal, técnica y profesional.

El Gobierno Departamental logró la conformación del Consejo Departamental de Educación con representantes de los actores tal como exige la normativa.

Otro logro muy importante es la elaboración del Plan Estratégico Departamento de Educación, aprobado por el Consejo, este plan establece política a ser ejecutada a mediano y largo plazo, de tal manera que permita avanzar en la búsqueda de la superación.

El departamento de Cultura de la Gobernación de Caaguazú, viene trabajando intensamente en diferentes actividades culturales que involucre a todos los habitantes del departamento.

En este contexto el Gobierno Departamental de Caaguazú tiene también como prioridad la asistencia técnica y económica a Comités de Productores y Comités de Mujeres del Departamento, donde se busca fomentar y establecer las producciones agrícola familiar sostenible.

La Gobernacion de Caaguazú invierte en distintos sectores de la población, tal es así que se han logrado resultados importantes en la asistencia integral de las comunidades indígenas proveyendo insumos tales como víveres, chapas y medicamentos y la construcción de aulas escolares.

En el área de infraestructura se ha invertido en la construcción de aulas escolares en distintos distritos del Departamento, como así también la reparación de aulas se han focalizados las inversiones de comunidad a la micro planificación a comunidades cuyas instituciones educativas están en déficit. Con el uso transparente y correcto de los recursos, provenientes de la Fonacide y royalties, se ha concretado nuevamente numerosas obras en el área educativa, salud y vial, llegando a todos los distritos del departamento.

El medio ambiente y turismo sustentable formo parte de la agenda de Gobierno, en ese sentido, se ha apostado en los programas de reforestación, instalación de parques y hemos diseñado y coordinado acciones, con otros organismos departamentales y nacionales, para la defensa del medio ambiente y el fortalecimiento en el desarrollo turístico.

En el Programa de Salud la Entidad trabaja en conjuntos con la V Region Sanitaria, Hospital Regional, Hospital Distritales, Centro de Salud y Puestos de Salud a nivel departamental, buscando una salud de calidad y gratuita.

La conformacion del Consejo Regional de Salud administrando recursos financieros transferidos por la Gobernacion.



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

II SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DEL COMPROMISO INSTITUCIONAL 2019

N°	Indicador	Tipo de Indicador	Unidad de Medida	Meta	Descripción del Indicador	Avances al Cierre 2019		Detalle del avance
						Absol.	Relativo %	
1	Gestión administrativa para la generación de valor público	Proceso	Porcentaje	100	Actividades de planificación, coordinación, administrativas, financieras, de servicios y establecer un marco normativo de gestión e intervención sectorial.	100	100,00%	En este producto se cumplió el 100% de los avances de la meta planificada.
2	Asistencia a la gestión legislativa departamental	Proceso	Porcentaje	100	Resoluciones, ordenanzas estudiadas y aprobadas por el pleno de la junta departamental.	98	98,00%	No se ha cumplido con la meta propuesta de este producto, porque en la adjudicación del rubro 260 servicios técnicos y profesionales el precio referencial era más excesivo que el precio de la oferta en ese sentido no se ejecutó el 100%.
3	Becas otorgadas	Resultado	Estudiante	100	Estudiantes universitarios becados	212	212,00%	La meta planificada para el periodo 2019 era de 100 estudiantes, fueron beneficiados a 212 estudiantes a través de una transferencia de créditos que el Ministerio de Hacienda autorizó a la Gobernación de Caaguazú según Resolución D.G.D.Y.U.N N° 58.
4	Construcciones educativas	Resultado	Obras	24	Infraestructura escolar mejorada	24	100%	En este producto se ejecutó el 100% de la meta propuesta.
5	Aulas mantenidas y reparadas	Resultado	Aulas	12	Instituciones educativas con infraestructura adecuadas en las zonas urbanas y rurales de acuerdo a la población asistida en el departamento	12	100%	Se cumplió el 100 % de la meta planificada en el año en este producto.

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000009

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

6	Alimento escolar provisto	Resultado	Alumnos	67.627	Alumnos de la educación inicial y educación escolar básica del 100% de instituciones educativas del sector oficial y 75% del sector privado subvencionado, cuenta con merienda escolar.	66.610	98,49%	La Gobernación de Caaguazú a través de la Secretaria de Educación tienen en cuenta la Micro planificación de la Oferta Educativa para la selección de instituciones para el Alimento Escolar Provisto, dicho documento es proveída por Dirección Departamental de Educación (MEC), la cantidad exacta según la Micro planificación es de 66.610 alumnos
7	Alimento escolar provisto	Resultado	Alumnos	8.913	Alumnos de la educación inicial y educación escolar básica del 100% de instituciones educativas del sector oficial y 40% del sector privado subvencionado, cuenta con almuerzo escolar.	25.185	282,56%	La Secretaria de Educación de la Gobernación de Caaguazú informa que de acuerdo a estudios de costos se ha llegado a determinar el precio referencial de G. 17.000, por lo cual se ha adquirido en la primera etapa para 110 instituciones por 72 días, más una ampliación de 10 días. Considerando los precios adjudicados se tuvo remanente de presupuesto por lo cual se procedió a un segundo llamado abarcando de esta manera a 128 instituciones por 30 días más. Obs. El proceso de aprobación del llamado tuvo un retraso por protestas presentadas por lo que se pudo hacer las entregas por 30 días, de los 35 previstos s/ resolución del Mec.



Lic. *[Signature]*
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. *[Signature]*
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000010

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

8	Atención médica con provisión de medicamentos	Resultado	Personas	550	Atención médica con provisión de medicamentos	1.066	193,20%	La meta planificada fue superada por la necesidad existente en el Departamento en cuestión de Atención médica y en Provisión de medicamentos.
9	Puestos de salud equipados	Resultado	Centro	10	Personas en situación de vulnerabilidad mejoran sus condiciones salud	72	450,00%	La Gobernación de Caaguazú buscando una salud gratuita y de calidad asistió en concepto de equipamientos a 72 Puestos de Salud en el Departamento superando la meta planificada ya que es una de las necesidades existente y benefició a muchas comunidades vulnerables.
10	Puestos de salud construidos	Resultado	Locales	2	Obras de infraestructura mejoradas	1	50,00%	La Secretaria de Salud de la Gobernación de Caaguazú informa que la construcción de un Puesto de Salud planificada ha sido pos-puesta, considerando que se ha sometido a criterios de selección conforme a los requeridos por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, en ese sentido no se pudo llegar a la meta planificada.
11	Caminos mantenidos y reparados	Resultado	km	1.500	Mantenimiento y reparación de caminos	1.473	98,20%	En este producto no se logró la meta planificada debido al factor climático durante el año.
12	Obras de infraestructura a entregado	Resultado	Obras	50	Obras de infraestructura concluidas	36	72,00%	De las 50 obras de Infraestructura planificada a realizarse han sido concretadas solo 36 de los planificados inicialmente, debido a que se han ejecutado obras de gran envergadura y no se cumplió por insuficiencia presupuestaria.
13	Caminos construidos	Resultado	km	1.500	Vías de comunicación terrestre en condiciones de transitabilidad, durante todo el año	285	19,00%	No se ha cumplido con la meta propuesta debido a la insuficiencia presupuestaria para dicho producto.



Lucia Burgos C.
Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nelson Gonzalez
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

14	Asistencia técnica para la preservación del Medio Ambiente	Resultado	Personas	200	Asistencia técnica para la preservación del Medio Ambiente	200	200,00%	Se cumplió con la meta planificada en el compromiso institucional.
15	Comités de productores asistido	Resultado	Comités	100	Comités productivos mejoran sus ingresos	141	176,25%	Se ha sobre pasado la meta debido a que la Gobernación asistió a muchos Comités por la necesidad existente en el campo con los pequeños productores.
16	Asistencia social a sectores vulnerables	Resultado	Familias	50	Asistencia social a sectores vulnerables	207	414,00%	La ejecución en este producto fue superior a la meta planificada por la existencia de muchas personas de escasos recursos en el Departamento.
17	Comunidades indígenas asistidas	Resultado	Comunidad	65	Asistencia a comunidades indígenas	76	138,18%	La asistencia realizada en este producto fue superior a la meta planificada, ya que hay muchas comunidades indígenas vulnerables en el V Departamento.

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ





III RESULTADOS DE LA GESTIÓN INSTITUCIONAL

III.1 Logros alcanzados por la Entidad

Los principales logros alcanzados por la entidad en el ejercicio fiscal 2019, conforme a los distintos programas con que se cuentan:

En el Área de Educación Se habilitó la Residencia Universitaria con capacidad para albergar a 240 estudiantes que cuenta con biblioteca, comedor, espacios de recreación, salón de estudios y eventos, Se realizó la entrega de ayuda económica en concepto de becas a los estudiantes beneficiados del Departamento y Además de los diferentes convenio de Cooperación con diferentes Universidades Públicas y Privadas del Departamento de Caaguazú.

Se procedió a la entrega de 1300 sillas y mesas pedagógicas para las instituciones educativa del Departamento.

Teniendo en cuenta la necesidad de ofrecer igualdad de oportunidades en el acceso y garantías de condiciones para la culminación oportuna de los estudiantes, el Gobierno Departamento cumple en la entrega de forma eficiente de los alimentos escolares, Atendiendo prioritariamente las poblaciones en situación de vulnerabilidad (comunidad indígena y asentamientos) quienes son en su mayoría con necesidades nutricionales para su desarrollo integral.

El almuerzo escolar en la primera etapa se entregó a 110 Instituciones Educativas por un periodo de 72 días más una ampliación de 10 días que el totaliza 82 días, con menú ciclo recomendado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) y la segunda etapa se entregó a 128 Instituciones Educativas por 30 días.

Obs. El proceso de aprobación del llamado tuvo un retraso por protestas presentadas por lo que se pudo hacer las entregas por 30 días, de los 35 previstos s/ resolución del Mec.

La merienda escolar se entregó al 100% de Escuelas del Departamento del rango sugerido por el Ministerio de Educación y Ciencias (MEC).

La cantidad de Instituciones Educativas y de estudiantes nos basamos en la Micro planificación de la Oferta Educativa y el Registro Único del Estudiante TUE proveido por la Dirección Departamental de Educación.

Como una política del Gobierno Departamental fueron reconocidos y condecorados los ciudadanos de los diferentes distritos del Departamento, en el ámbito de la cultura, deporte, ciencias, solidaridad, emprendedores, etc.

La Feria Internacional del Libro "Caaguazú Lee", con el nuevo enfoque itinerante, se dio inicio en su XV Edición en la ciudad de Caaguazú, luego fue protagonista de la Semana Cultura Ovetense y finalmente el cierre se dio en la ciudad de San Joaquín siendo también un evento cultural, literario, musical de ciencias y tecnología, Así también se ha instaurado el Premio Nacional de Literatura y el homenaje en vida de ciudadanos destacados del departamento, lo que se seguirá dando durante el ejercicio.

En el Sector Salud se procedió a la provisión de medicamentos básicos a usuarios/as de los distritos durante atención médica en las comunidades más vulnerables del Departamento, acompañamiento a personas a nivel de los servicios de salud para su atención humanizada en los hospitales a nivel local y central por diferentes patologías.



Lucia Burgos C.

Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Traslado en ambulancia de pacientes en su alta médica de hospitales del nivel local y central hasta las comunidades.

Apoyo para la construcción de la ampliación del Hospital Distrital de Caaguazú, la refacción de la unidad de salud familiar del distrito de 3 de febrero y equipamiento del albergue de madres del área de neonatología del Hospital Regional de Coronel Oviedo.

Provisión de marcapaso a paciente de la comunidad con enfermedad cardiovascular, entrega de sillas de ruedas a pacientes a pacientes de escasos recursos

Se procedió a la provisión de insumos básicos (aparato de presión, estetoscopio bi auricular, nebulizadores y Glucómetro) y medicamentos básicos para los equipamientos de Puestos de Salud, Centro de Salud y USF a nivel Departamental.

En el Sector de Obras a través de la secretaria de obras se pudo realizar lo programado según el plan financiero respetando el micro planificación teniendo un resultado positivo de lo propuesto en la construcción de pabellones de aulas, así también la reparación y mantenimiento de varios aulas en las instituciones educativas en diferentes distritos del Departamento.

Se ejecutó la refacción y revitalización de la Plaza de los Héroes, las construcciones de las comisarias, la remodelación de oficinas y campamento de obras, construcción de obras complementarias puente y la construcción de tinglado en el Departamento.

Se realizó caminos de todo tiempos (pavimentación tipo empedrado) en varios lugares tales como en zona urbana y rural que beneficia a familias productoras para realizar la comercialización en todo el año. Las verificaciones de las solicitudes presentadas para las reparaciones y mantenimientos de los caminos vecinales y puentes, elaborando un informe en las situaciones que se encuentran de tal manera buscar trabajar en forma conjunta con los municipios afectados del departamento.

En el Sector Agricultura y Medio Ambiente ha asistido a familias de sector productivo con la provisión de semillas de autoconsumo, implementos agrícolas menores, trabajos de presentación de suelo y la gestión de tractores agrícolas con su implemento, ante la ITAIPU, diferentes Charlas, Cursos y Capacitaciones sobre el Medio Ambiente y las gestiones en diferente entes público y privado para la adquisición de plantines para la reforestación de varios distritos del departamento.

En el sector productivo se ha reactivado la producción a pequeños productores realizando transferencias a comités y/o asociaciones para la adquisición de insumos e implementos agrícolas menores.

Además se realizó sistema de agua potable en varios municipios, que mejoraran la calidad de vida y también de producciones hortícolas y frutícolas.

En el Sector de Desarrollo Social Gestiones para asistir a familias vulnerables a través de la asistencia directa con la provisión de viveres, chapas y medicamentos básico. Apoyo psicológico y rehabilitación en atenciones de carácter doméstico y social, realizar asistencias en los albergues, orfanatos y otros centros de servicios.

Apoyo a las comunidades indígenas con la provisión de medicamentos, viveres y chapas. Gestiones de conservación y defensa del patrimonio, capacitación a través de programas sociales en la producción agropecuaria y artesanal, atención sanitaria a las comunidades del Departamento.



Lucia Burgos
Lic. Lucia Burgos
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000014

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

III.2 Principales Informaciones Complementarias de la Entidad

➤ Costeo de Complemento Nutricional

Complemento Nutricional - Costeo													
Cantidad Total anual de raciones entregadas (a) Cereales Galletitas Chipitas Banana	1/Alimento Solido		1/Alimento Liquido					Gasto Total en Guaraníes i=c+f	2/Provisión días de clase (j)	Cantidad Total de Niño/as Beneficiado/as			Cantidad Total de Instituciones beneficiadas
	Guaraníes		Cantidad Total anual de litros (d)	Precio de cada litro de la bebida (Guaraníes) (e)	Total Gasto en litros de bebida (Guaraníes) f=d*e	Cantidad de Vasos por cada litro (g)	Precio de cada vaso h= e/g			M	F	Total	
	Precio de cada ración (b)	Total Gasto en raciones (Guaraníes) c= a*b											
0	0	0	1.198.980	5.990	7.181.890.200	5	1.198	7.181.890.200					
2.331.350	960	2.238.096.000	0	0	0	0	0	2.238.096.000					
2.331.350	715	1.666.915.250	0	0	0	0	0	1.666.915.250	100	34.404	32.206	66.610	707
1.332.200	718	956.519.600	0	0	0	0	0	956.519.600					
1.332.200	420	559.524.000	0	0	0	0	0	559.524.000					
12.602.945.050													

➤ Costeo de Almuerzo Escolar

1/Almuerzo Escolar - Costeo							
Cantidad Total anual de raciones entregadas (a)	Guaraníes		2/Provisión días de clase	Cantidad Total de Niño/as Beneficiado/as			Cantidad Total de Instituciones beneficiadas
	Precio de cada ración (b)	Total Gasto en raciones (Guaraníes) c= a*b		H	M	Total	
825.330	11.900	9.821.427.000	82	5.184	4.881	10.065	77
276.258	11.450	3.163.154.100	82	1.693	1.676	3.369	33
349.710	11.900	4.161.549.000	30	6.018	5.733	11.751	128
		17.146.130.100				25.185	

Obs. El proceso de aprobación del llamado tuvo un retraso por protestas presentadas por lo que se pudo hacer las entregas por 30 días de los 35 previstos s/ resolución del Mec.



Alejo Rios Medina
C. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lis Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Becas

Becas Otorgadas											
Facultad/ Institución	Carrera	Cantidad (Metas)		Total General	Cantidad de beneficiari os (Avances)		Total General	%	Total de meses otorgados	Monto en Guaranies por estudiante	1/2Total de Guaranies
		H	M		H	M					
ACADEMO	Enfermería	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
ATENE0	Licenciatura en Lengua	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
COSMEX S.A.	Curso de Maquillaje	0	1	1	0	1	1	100	1	1.125.000	1.125.000
Fo. Guang University	Ingeniería Ambiental	1	0	1	1	0	1	100	1	2.500.000	2.500.000
Hispano Guaraní	Administración de Empresa	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
Instituto De Educación Superior	Lengua Guaraní	1	1	2	1	1	2	100	1	1.000.000	2.000.000
IFD	Educación Escolar Básica	2	3	5	2	3	5	100	1	500.000	2.500.000
IFD	Profesorado	1	1	2	1	1	2	100	1	500.000	1.000.000
IFD	Profesorado	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
IFD	Psicología	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
ISLCG	Lengua Guaraní	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
ISST	Ciencias de la Educación	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
JOSEPH coiffure	Curso Corte Inicial	3	0	3	3	0	3	100	1	825.000	2.475.000
JOSEPH coiffure	Curso de Brushing	0	2	2	0	2	2	100	1	750.000	1.500.000
JOSEPH coiffure	Curso de Colorimetría	0	1	1	0	1	1	100	1	1.125.000	1.125.000
JOSEPH coiffure	Curso de Maquillaje	0	10	10	0	10	10	100	1	1.125.000	11.250.000
JOSEPH coiffure	Curso de Peluquería	0	1	1	0	1	1	100	1	750.000	750.000
JOSEPH coiffure	Curso Técnico Capilar	0	1	1	0	1	1	100	1	620.000	620.000





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Olimpiada	Competencia omapa	3	0	3	3	0	3	100	1	2.000.000	6.000.000
SAN AGUSTIN	Enfermería	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
USC	Agronomía	2	0	2	2	0	2	100	1	500.000	1.000.000
ISST	Ciencias de la Educación	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
NASA	Proyecto Arapy	1	0	1	1	0	1	100	1	20.000.000	20.000.000
SC	Formación Docente	2	0	2	2	0	2	100	1	1.000.000	2.000.000
U. La Paz	Química y Farmacia	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UA	Ciencias Jurídica	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UC	Ingeniería en Informática	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UC	Arquitectura	0	1	1	0	1	1	100	1	700.000	700.000
UC	Veterinaria	0	1	1	0	1	1	100	1	800.000	800.000
UC	Medicina Veterinaria	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UCA	Bioquímica	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNA	Contaduría Pública	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNA	Contaduría Pública	1	3	4	1	3	4	100	1	500.000	2.000.000
UNA	Derecho	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNA	Economía	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UNCA	Ingeniería Agronomía	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNCA	Agronomía	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNCA	CPI	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UNCA	Economía	0	2	2	0	2	2	100	1	500.000	1.000.000
UNCA	Ing. Bienestar	0	4	4	0	4	4	100	1	1.000.000	4.000.000
UNCA	Ing. Comercial	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000



Luzia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

0000001

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

UNCA	Ingeniería Agroforestal	2	5	7	2	5	7	100	1	500.000	3.500.000
UNCA	Ingeniería Agroforestal	1	1	2	1	1	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UNCA	Ingeniería Ambiental	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNCA	Ingeniería Civil	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UNCA	Ingeniería Zootécnica	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNCA	Medicina	1	3	4	1	3	4	100	1	1.000.000	4.000.000
UNCA	Medicina	0	2	2	0	2	2	100	1	500.000	1.000.000
UNCA	Nutrición	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNCA	Odontología	0	1	1	0	1	1	100	1	750.000	750.000
UNCA	Veterinaria	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNE	Ciencias de la Educación	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNE	Agronomía	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNE	Escribanía y Notariado	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNE	Psicología	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UNINORTE	Ciencias Contables	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UNINORTE	Ingeniería Comercial	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNINORTE	Derecho	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNISAL	Administración de Empresa	0	2	2	0	2	2	100	1	500.000	1.000.000
UNISAL	Licenciatura en Enfermería	0	2	2	0	2	2	100	1	500.000	1.000.000
UNISAL	Kinesiología y Fisioterapia	1	2	3	1	2	3	100	1	500.000	1.500.000
UNISAL	Ingeniería en Informática	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UNISAL	Química y Farmacia	0	4	4	0	4	4	100	1	500.000	2.000.000
UPAP	Arquitectura	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000



16. BAGPJ Balance Anual de Gestión Pública
Lic. Alicia Burgoe C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Lic. Iلسon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

UPAP	Arquitectura	1	1	2	1	1	2	100	1	500.000	1.000.000
UPAP	Ciencias Contables	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UPAP	Ciencias Sociales	1	2	3	1	2	3	100	1	500.000	1.500.000
UPAP	Criminalística	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UPAP	Ing. Electro Mecánica	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UPG	Ingeniera Agronómica	1	2	3	1	2	3	100	1	1.000.000	3.000.000
UPG	Docente	2	0	2	2	0	2	100	1	500.000	1.000.000
UPG	Educación Escolar Básica	1	6	7	1	6	7	100	1	1.000.000	7.000.000
UPG	Educación Escolar Básica	1	3	4	1	3	4	100	1	500.000	2.000.000
UPG	Educación Escolar Básica	0	1	1	0	1	1	100	1	800.000	800.000
UPPT	Ing. Mecánica	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
USCA	Bioquímica	0	2	2	0	2	2	100	1	1.000.000	2.000.000
USCA	Bioquímica	0	1	1	0	1	1	100	1	900.000	900.000
USCA	Ciencias de la Educación	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
USCA	Ciencias de la Educación	5	4	9	5	4	9	100	1	1.000.000	9.000.000
USCA	Licenciatura en Enfermería	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
USCA	Licenciatura en Enfermería	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
USCA	Fisioterapia	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
USCA	Medicina	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
USCA	Medicina	1	4	5	1	4	5	100	1	1.000.000	5.000.000
USCA	Odontología	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UTCD	Administración Agro Industrial	3	0	3	3	0	3	100	1	1.000.000	3.000.000
UTCD	Ingeniería Agronomía	2	0	2	2	0	2	100	1	500.000	1.000.000



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Hson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000010

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

UTCD	Ingeniería Agronomía	0	1	1	0	1	1	100	1	2.000.000	2.000.000
UTCD	Ingeniería Agronomía	2	0	2	2	0	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UTCD	Ciencias Contables	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UTCD	Ciencias de la Educación	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UTCD	Ciencias del Deporte	2	0	2	2	0	2	100	1	500.000	1.000.000
UTCD	Ciencias Sociales	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UTCD	Derecho	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UTCD	Licenciatura en Enfermería	1	1	2	1	1	2	100	1	500.000	1.000.000
UTCD	Licenciatura en Enfermería	1	1	2	1	1	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UTCD	Veterinaria	1	0	1	1	0	1	100	1	500.000	500.000
UTIC	Informática	1	1	2	1	1	2	100	1	500.000	1.000.000
UTIC	Informática	0	1	1	0	1	1	100	1	800.000	800.000
UTIC	Ciencias Empresarial	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UTIC	Derecho	0	1	1	0	1	1	100	1	500.000	500.000
UTIC	Ingeniería Comercial	1	2	3	1	2	3	100	1	500.000	1.500.000
UTIC	Ingeniería Comercial	1	1	2	1	1	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UTIC	Ingeniería Comercial	1	0	1	1	0	1	100	1	660.000	660.000
UTIC	Licenciatura en Enfermería	1	1	2	1	1	2	100	1	500.000	1.000.000
UTIC	Psicología	0	2	2	0	2	2	100	1	500.000	1.000.000
UTIC	Psicología	0	2	2	0	2	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UNCA	Administración de Empresa	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
UNCA	Zootecnia	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
SAN AGUSTIN	Obstetricia	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

UNISAL	Ciencias de la Educación	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
USCA	Ciencias de la Educación	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
USCA	Derecho	1	2	3	1	2	3	100	1	1.000.000	3.000.000
USCA	Fisioterapia	0	1	1	0	1	1	100	1	1.095.000	1.095.000
USCA	Medicina	2	1	3	2	1	3	100	1	1.000.000	3.000.000
USCA	Química y Farmacia	0	2	2	0	2	2	100	1	1.000.000	2.000.000
UTCD	Agronomía	0	1	1	0	1	1	100	1	1.000.000	1.000.000
CENTURIA	Administración de Empresa	1	0	1	1	0	1	100	1	1.000.000	1.000.000
TOTAL		74	138	212	74	138	212				185.350.000



Lucía Burgos C.
 Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

Ilson Gonzalez
 Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000021

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

Obras

Obras					
Descripción	Cantidad	Unidad de Medida	Costo total de la obra	Distrito	Institución Beneficiada
Construcción de Empedrados	10.321	M2	257.711.950	Caaguazú	-
Construcción de Empedrados	3.789	M2	234.209.000	Vaqueria	-
Construcción de Empedrados	2.923	M2	227.407.476	San Joaquin	-
Construcción de Empedrados	2.280	M2	228.876.000	La Pastora	-
Construcción de Empedrados	2.695,10	M2	232.381.600	Nueva Londres	-
Construcción de Empedrados	3.600	M2	212.337.000	Dr. Cecilio Báez	-
Refacción y revitalización de la Plaza de los Héroes	1	Unidad	1.956.522.760	Coronel Oviedo	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	258.417.270	San José de los Arroyos	-
Construcción de Empedrados	4.427,67	M2	272.000.000	Yhú	-
Construcción de obras complementarias puente R.I. 3 Corrales	1	Unidad	120.000.000	R. I. 3 Corrales	-
Construcción de Comisaría Cñia. Guayakikua	1	Unidad	115.000.000	Caaguazú	-
Construcción de Comisaría Cñia. Culandrillo	1	Unidad	115.000.000	Repatriación	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	248.400.032	Simón Bolívar	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	161.001.288	Nueva Toledo	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	243.799.538	Mcal. López	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	185.997.090	José D. Ocampo	-
Construcción y perforación de pozo artesiano	1	Unidad	216.776.570	Raúl A. Oviedo	-
Construcción de Empedrados	21.000	M2	1.372.405.000	Juan M. Frutos	-
Construcción de Empedrados	17.000	M2	383.250.000	Caaguazú	-
Construcción de Hospital Distrital	1	Unidad	1.199.541.196	Caaguazú	-
Construcción de tinglado	1	Unidad	142.277.610	San Joaquin	-
Construcción de Comisaría	1	Unidad	310.000.000	3 de Febrero	-
Remodelación de oficinas Sede Caaguazú y Campamento de Obras	1	Unidad	265.000.000	Caaguazú / Coronel Oviedo	-



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Alson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



ANEXO I

➤ Logros Obtenidos por Estructura Programática

Informe de Gestión por Estructura Programática	
Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú
Tipo de Presupuesto	1 Programas de Administración
Programa	1 Administración Ejecutiva Departamental
Objetivo del Programa	Realizar gestiones de apoyo al Gobernador en forma oportuna Coordinar los trabajos de las diferentes secretarías y demás dependencias de la Gobernación. Cubrir las necesidades de servicios personales y no personales, suministros y gastos de inversión para el funcionamiento.
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 1213 Denominación del Producto: Gestión Administrativa para generación de valor público
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 100
Principales resultados obtenidos	El programa Administración Ejecutiva Departamental presenta una ejecución financiera de Gs. 7.556.907.666 alcanzando el 99,36 %, en lo que respecta a la misma podemos destacar que el Gobierno Departamental, cumplió con todos los compromisos asumidos, específicamente en lo que se refiere a Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumo e Insumos, Inversión Física, Adquisiciones de equipos de Oficina y Computación, Transferencias y Otros Gastos. Los resultados obtenidos es la realización de la Actividad de Planificación, Coordinación, Administrativas, Financieras, De servicios y establece un marco normativo de gestión e intervención sectorial.
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas	Falta de transferencia del presupuesto en el periodo establecido.



Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000023

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Informe de Gestión por Estructura Programática	
Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú
Tipo de Presupuesto	1 Programas de Administración
Programa	2 Administración Legislativa Departamental
Objetivo del Programa	Aprobar, modificar o rechazar el plan de desarrollo Departamental y el presupuesto Departamental remitido por el Gobernador.
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 350 Denominación del Producto: Asistencia a la Gestión Legislativa
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 100
Principales resultados obtenidos	La Gestión Legislativa dentro del periodo fiscal 2019 presenta una ejecución financiera de Gs. 283.180.225 alcanzando el 99,66%, esto se debe a pagos realizados en diversos conceptos como, Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumo e Insumos y Transferencias. El resultado obtenido es la aprobación por el pleno de la Junta Departamental las Resoluciones y Ordenanzas estudiadas.
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas	Falta de transferencia del presupuesto en el periodo establecido.

Informe de Gestión por Estructura Programática	
Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú
Tipo de Presupuesto	2 Programas de Acción
Programa	1 Desarrollo Social Equitativo
Subprograma	1 Sector Educativo, Cultura y Deporte
Objetivo del Programa	Ejecutar políticas complementarias para asegurar el acceso y permanencia de alumnos en la Instituciones Educativas.
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 18 Denominación del Producto: Becas Otorgadas Código de Producto: 228 Denominación del Producto: Construcciones Educativas Código de Producto: 1017 Denominación del Producto: Aulas Mantenidas y Reparadas Código de Producto: 1312 Denominación del Producto: Alimento Escolar Provisto
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 100 Meta Anual: 24 Meta Anual: 12 Meta Anual: 81.000
Principales resultados obtenidos	En el Sector Educativo, Cultura y Deporte posee una ejecución del total de los Productos Gs. 38.070.460.774 alcanzando el 86.04%, lo cual corresponde a los recursos destinados a Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumo e Insumos, Inversiones Fisica, Adquisiciones de Equipos de Oficina y Computación, Transferencias y Otros Gastos. Al cierre del ejercicio con respecto al Producto Becas Otorgadas se logró beneficiar a 212 estudiantes de escasos recursos. En el Producto Construcciones Educativas se logró ejecutar 24 Obras de Aulas en las instituciones educativas del Departamento. Con el producto Aulas Mantenidas y Reparadas fueron realizadas los mejoramientos de 12 Aulas. Y en el Producto denominado Alimento Escolar Provisto se logró distribuir con





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000024

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

	respecto a la Merienda Escolar a 66.610 alumnos y el Almuerzo Escolar a 25.185 alumnos en el Departamento de Caaguazú.
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas	Falta de transferencia del presupuesto en el periodo establecido y la no aprobación por parte de la DNCP para la ampliación del contrato en Alimento Escolar Provisto.

Informe de Gestión por Estructura Programática							
Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú						
Tipo de Presupuesto	2 Programas de Acción						
Programa	1 Desarrollo Social Equitativo						
Subprograma	2 Sector Salud						
Objetivo del Programa	Contribuir con el mejoramiento de la cobertura de los servicios de salud para la población más Vulnerable.						
Productos que ofrece la Institución	<table border="0"> <tr> <td>Código de Producto: 475</td> <td>Denominación del Producto: Atención Medica con Provisión de Medicamentos</td> </tr> <tr> <td>Código de Producto: 607</td> <td>Denominación del Producto: Puestos de Salud Construidos</td> </tr> <tr> <td>Código de Producto: 849</td> <td>Denominación del Producto: Puestos de Salud Equipados</td> </tr> </table>	Código de Producto: 475	Denominación del Producto: Atención Medica con Provisión de Medicamentos	Código de Producto: 607	Denominación del Producto: Puestos de Salud Construidos	Código de Producto: 849	Denominación del Producto: Puestos de Salud Equipados
Código de Producto: 475	Denominación del Producto: Atención Medica con Provisión de Medicamentos						
Código de Producto: 607	Denominación del Producto: Puestos de Salud Construidos						
Código de Producto: 849	Denominación del Producto: Puestos de Salud Equipados						
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 475 Meta Anual: 607 Meta Anual: 849						
Principales resultados obtenidos	<p>En el Sector Salud fue ejecutada financieramente un total de Gs. 4.358.680.132 en los productos alcanzando el 100%, lo cual corresponde a los recursos destinados a Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumo e Insumos, Inversiones Física y Transferencias.</p> <p>En el producto denominado Atención Medica con Provisión de Medicamentos se ha realizado atención médica con provisión de medicamentos básicos potenciando a los Puestos de Salud, Centro de Salud y Hospital Regional. Con respecto al producto Puesto de Salud Construidos se ejecutó la obra en el Distrito de 3 de Febrero. Y en el producto Puesto de salud Equipados se realizó provisión de insumos básicos (aparato de presión, estetoscopio bi auricular, nebulizadores y Glucómetro) en los puestos de salud del Departamento.</p>						
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas							




 Lic. Julia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 GOBERNACION DE CAAGUAZU


 Lic. Iilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Informe de Gestión por Estructura Programática

Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú	
Tipo de Presupuesto	2 Programas de Acción	
Programa	1 Desarrollo Social Equitativo	
Subprograma	3 Sector de Obras Publicas	
Objetivo del Programa	Mantener en condiciones transitables las vías de Comunicación Terrestre.	
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 290	Denominación del Producto: Caminos Mantenidos y Reparados
	Código de Producto: 786	Denominación del Producto: Obras de Infraestructura Entregadas
	Código de Producto: 1144	Denominación del Producto: Caminos Construidos
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 290	
	Meta Anual: 786	
	Meta Anual: 1144	
Principales resultados obtenidos	En el Sector de Obras Publicas posee una ejecución financiera total de Gs. 12.495.656.166 alcanzando el 99,60%, lo cual corresponde a los recursos destinados a Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumo e Insumos, Inversiones Física y Transferencias.	
	En el producto Caminos Mantenidos y Reparados, la Institución Departamental realiza operaciones conjuntas con los municipios de los 22 Distritos y así para el transito permanente y adecuada de los caminos vecinales y rurales, proyectando el mejor acceso en las zonas productivas. Obras de Infraestructura Entregada este producto fue financiado para las construcciones de obras de uso público, de tal manera cubriendo así las necesidades. Y respecto al producto denominado Caminos Construidos, se construyeron pavimentos tipo empedrado en diferentes localidades del Departamento y así mismo se concretaron obras de apertura de caminos vecinales.	
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas		



Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ilson Gonzalez
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Informe de Gestión por Estructura Programática

Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú	
Tipo de Presupuesto	2 Programas de Acción	
Programa	1 Desarrollo Social Equitativo	
Subprograma	4 Sector Desarrollo Productivo y Medio Ambiente	
Objetivo del Programa	Aplicar medidas de preservación del Medio Ambiente.	
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 328	Denominación del Producto: Asistencia Técnica para la Preservación del Medio Ambiente
	Código de Producto: 340	Denominación del Producto: Comités de Productores Asistidos
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 328	
	Meta Anual: 340	
Principales resultados obtenidos	En este sector se ha ejecutado financieramente un total de Gs. 4.943.009.504 alcanzando el 100%, lo cual corresponde a los recursos destinados a Servicios Personales, Servicios No Personales, Inversiones Física, Transferencias y Otros Gastos.	
	En el producto Asistencia Técnica para la Preservación del Medio Ambiente se realizó la entrega de plantines, charlas, talleres y cursos para preservar el Medio Ambiente así también aporte económico a comisiones de juntas de saneamientos. Respecto al producto Comités de Productores Asistidos se llevó a cabo la asistencia integral a los pequeños productores en reactivación y fortalecimiento de la producción agrícola y pecuaria, a través del apoyo en provisión de semillas y herramientas.	
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas		



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000027

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Informe de Gestión por Estructura Programática	
Entidad	5 Gobierno Departamental de Caaguazú
Tipo de Presupuesto	2 Programas de Acción
Programa	1 Desarrollo Social Equitativo
Subprograma	5 Sector Desarrollo Social.
Objetivo del Programa	Asistencia a Comunidades Indígenas. Población en Situación de Vulnerabilidad con Calidad de Vida Mejorada.
Productos que ofrece la Institución	Código de Producto: 337 Denominación del Producto: Asistencia Social a Sectores Vulnerables
	Código de Producto: 341 Denominación del Producto: Comunidades Indígenas Asistidas
Planificación de la Meta Productiva:	Meta Anual: 328
	Meta Anual: 340
Principales resultados obtenidos	En este sector se ha ejecutado financieramente un total de Gs. 1.711.728.544 alcanzando el 99,83%, lo cual corresponde a los recursos destinados a Servicios Personales, Servicios No Personales, Bienes de Consumos e Insumos, Transferencias. A través de la Secretaria de Acción Social se logró entregar provisión de víveres, medicamentos básicos, chapas y ataúdes a familias de escasos recursos del Departamento. Respecto a la Secretaria de Asuntos Indígenas se realizó asistencias médicas y sanitarias, traslado a sus comunidades, gestiones para la campaña de documentaciones y entrega de ataúdes en caso de fallecimiento.
Inconvenientes y/o dificultades que impidieron el cumplimiento de las metas	-

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000032

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

ANEXO II

➤ Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo – FONACIDE

FONACIDE			
Áreas	Asignación Financiera (Guaraníes)	Ejecución Financiera (Guaraníes)	Descripción del destino del recurso financiero
Infraestructura Escolar	666.199.600	666.199.600	Lote Nº 1: Bloque de 3 (tres) aulas en el Colegio Mcal. Francisco Solano López Lote Nº 2: Bloque de 3 (tres) aulas en la Escuela San Isidro Labrador
	459.900.000	459.900.000	1 (un) Bloque de tres aulas con techo de losa en la Escuela de Comercio de Caaguazú
	522.927.500	496.781.125	Lote Nº 1: Bloque de tres aulas: Esc. Bás. Nº 1991 Niño Jesús. Raul A. Oviedo Lote Nº 2: Bloque de dos aulas: Esc. Bás. Nº 15396 Yvy Morotí. Nva. Toledo
	524.556.920	498.329.074	Lote Nº 1: Pabellon de 3 (tres) aulas: Esc. Bás. Nº 966 Mcal. Francisco S. López Lote Nº 2: 2 (dos) aulas: Colegio Nac. Juan J. Soler y Esc. Bás. Nº 965 José D. Ocampo
	314.315.600	238.979.150	Un pabellon de 3 (tres) aulas: Esc. Bás. Nº 5067 San Cristobal de Tembiapora
	208.251.790	151.683.963	Un bloque de 2 (dos) aulas: Esc. Bás. Nº 4017 San Agustín de Tembiapora
	312.323.804	159.920.344	Lote Nº 1: Bloque de tres aulas. Esc. Bás. Nº 321 Cándido Rivas de Cnel. Oviedo
	146.088.840	24.672.422	Lote Nº 2: Un aula pre escolar: Esc. Bás. Nº 6953 Taiwan de Cnel. Oviedo
	101.999.950	-	Un aula en Esc. Bás. Nº 6222 Kaáguy Poty de Mcal. López
	Equipamiento Escolar	225.940.000	-



[Signature]
 Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

[Signature]
 Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000033

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

➤ Listado de Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Merienda Escolar

Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Merienda Escolar								
Nº	Institución	Distrito	Localidad	1/Cantidad Total de Raciones Entregadas en el año	2/Provisión días de clase	Cantidad Total de Niño/as Beneficiado/as		
						M	F	Total
1	Esc. Bás. N° 1014 San Antonio de Pádua.	San José		8.700	100	46	41	87
2	Esc. Bás. N° 5047 Santa Teresa.	San José		1.200	100	8	4	12
3	Esc. Bás. N° 5049 Insp. Gral. Eugenio Cantero.	San José		3.400	100	20	14	34
4	Esc. Bás. N° 912 Prof. Pedro Cáceres.	San José		7.800	100	41	37	78
5	Esc. Bás. N° 243 Prof. Etelvina Silva de Alvarenga.	San José		17.200	100	100	72	172
6	Esc. Bás. N° 1414 Doña Tomasa I. Vera de Vera.	San José		3.400	100	18	16	34
7	Esc. Bás. N° 2257 Maestra Ana María Britos.	San José		4.100	100	21	20	41
8	Esc. Bás. N° 258 M. de Cab. Miguel A. Ramos Alfaro.	San José		7.600	100	47	29	76
9	Esc. Bás. N° 884 Cristo Rey.	San José		4.700	100	29	18	47
10	Esc. Bás. N° 5046 San Luis.	San José		4.700	100	32	15	47
11	Esc. Bás. N° 223 Edgar Rodolfo Stanley.	San José		9.100	100	54	37	91
12	Esc. Bás. N° 2256 Dr. Juan Plate.	San José		1.900	100	7	12	19
13	Esc. Bás. N° 372 Alejandro Samaniego Macías.	San José		6.500	100	36	29	65
14	Esc. Bás. N° 466 Defensores del Chaco.	San José		7.000	100	33	37	70
15	Esc. Bás. N° 49 Prof. Elisa Carmen Alderete.	San José		20.000	100	49	151	200
16	Esc. Bás. N° 1415 Gral. Bernardino Caballero.	San José		5.600	100	29	27	56





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000034

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

17	Esc. Bás. N° 2255 San Rafael.	San José		3.200	100	13	19	32
18	Esc. Bás. N° 284 Prof. Eustacia A. de Segovia	San José		6.200	100	25	37	62
19	Esc. Bás. N° 1096 Priv. Subv. Parroquial Pio XI.	San José		26.900	100	130	139	269
20	Esc. Bas. N° 1597 San Juan.	3 de Febrero		26.000	100	123	137	260
21	Esc. Bas. N° 1926 Santa Librada	3 de Febrero		4.900	100	28	21	49
22	Esc. Bas. N° 2147 Santa Rosa	3 de Febrero		5.700	100	24	33	57
23	Esc. Bas. N° 1747 San Carlos.	3 de Febrero		8.400	100	42	42	84
24	Esc. Bas. N° 2000 S/N	3 de Febrero		3.100	100	21	10	31
25	Esc. Bas. N° 3526 San Luis.	3 de Febrero		1.600	100	8	8	16
26	Esc. Bas. N° 2146 San Miguel.	3 de Febrero		600	100	4	2	6
27	Esc. Bas. N° 3161 Santa Ines	3 de Febrero		1.400	100	8	6	14
28	Esc. Bas. N° 2760 San Jose Obrero	3 de Febrero		4.400	100	25	19	44
29	Esc. Bas. N° 3159 Virgen del Pilar.	3 de Febrero		3.500	100	19	16	35
30	Esc. Bas. N° 1925 San Miguel	3 de Febrero		2.900	100	15	14	29
31	Esc. Bas. N° 1999 Santo Domingo	3 de Febrero		8.600	100	46	40	86
32	Esc. Bas. N° 1924 Santa Catalina.	3 de Febrero		2.400	100	11	13	24
33	Esc. Bas. N° 3534 San Pablo	3 de Febrero		1.500	100	5	10	15
34	Esc. Bas. N° 1750 Luis Alberto del Paraná	3 de Febrero		6.900	100	39	30	69
35	Esc. Bas. N° 5030 La Esperanza	3 de Febrero		2.700	100	16	11	27
36	Esc. Bas. N° 3525 María Auxiliadora	3 de Febrero		3.600	100	22	14	36



Lucia Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000035

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

37	Esc. Bas. N° 3524 San Rafael	3 de Febrero		4.100	100	25	16	41
38	Esc. Bas. N° 2145 San Blas	3 de Febrero		3.500	100	21	14	35
39	Esc. Bas. N° 1749 San Jose	3 de Febrero		5.400	100	26	28	54
40	Escuela Básica N° 6.516 "Tekoha Mirí"	San Joaquín		1.500	100	10	5	15
41	Escuela Básica N° 15.400 "Tekoha Porã"	San Joaquín		3.000	100	14	16	30
42	Escuela Básica N° 8202 "San Jorge"	San Joaquín		4.000	100	20	20	40
43	Escuela Básica N° 15.399 "Ñepytyvorã"	San Joaquín		2.000	100	8	12	20
44	Escuela Básica N° 7.759 "Mondaymi"	San Joaquín		4.100	100	18	23	41
45	Escuela Básica N° 5847 "Santiago Mbrikugi"	San Joaquín		9.300	100	52	41	93
46	Escuela Básica N° 3113 "Sagrado Corazón de Jesús"	San Joaquín		2.800	100	17	11	28
47	Escuela Básica N° 7435 "Arsenio Vázquez"	San Joaquín		3.900	100	17	22	39
48	Escuela Básica N° 7632 "Virgilio Franco Mercado"	San Joaquín		1.200	100	6	6	12
49	Escuela Básica N° 1753 "Constantino Merzan Licke"	San Joaquín		5.100	100	29	22	51
50	Escuela Básica N° 2149 "Don Jorge Adalberto Soto Varela"	San Joaquín		7.200	100	37	35	72
51	Escuela Básica N° 5076 "Ursulino Barrios Gómez"	San Joaquín		7.900	100	43	36	79
52	Escuela Básica N° 3146 "Inmaculada Concepción"	San Joaquín		2.800	100	17	11	28
53	Escuela Básica N° 2766 "Jukyry Syry"	San Joaquín		6.800	100	37	31	68
54	Escuela Básica N° 4155 "Virgen de Fátima"	San Joaquín		3.700	100	21	16	37
55	Escuela Básica N° 2767 "Don Ramón Isidro Ale Maldonado"	San Joaquín		7.200	100	41	31	72
56	Escuela Básica N° 4154 "Pascual Villar"	San Joaquín		4.200	100	23	19	42





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

57	Escuela Básica N° 3144 "San Rafael"	San Joaquín	4.900	100	23	26	49
58	Escuela Básica N° 4152 "San Roque González de Santacruz"	San Joaquín	3.400	100	14	20	34
59	Escuela Básica N° 2862 "San Andrés Apóstol"	San Joaquín	3.200	100	23	9	32
60	Escuela Básica N° 12.360 "Blas Antonio Gauto"	San Joaquín	3.100	100	16	15	31
61	Escuela Básica N° 4150 "San Blás"	San Joaquín	3.000	100	18	12	30
62	Escuela Básica N° 2769 "Tajy Poty"	San Joaquín	7.700	100	41	36	77
63	Escuela Básica N° 1604 "Virgen de Fátima"	San Joaquín	14.800	100	81	67	148
64	Escuela Básica N° 4151 "Niño Jesús"	San Joaquín	3.700	100	18	19	37
65	Escuela Básica N° 3143 "Sagrada Familia"	San Joaquín	4.000	100	24	16	40
66	Escuela Básica N° 291 "María Mercedes Ramos de Vecbort"	San Joaquín	21.800	100	94	124	218
67	Escuela Básica N° 3145 "3 de Febreo"	San Joaquín	4.800	100	23	25	48
68	Escuela Básica N° 3148 "San Lorenzo"	San Joaquín	7.400	100	31	43	74
69	Escuela Básica N° 3149 "República de México"	San Joaquín	7.600	100	43	33	76
70	Escuela Básica N° 1603 "San José"	San Joaquín	7.300	100	29	44	73
71	Escuela Básica N° 4153 "San Isidro Labrador"	San Joaquín	900	100	7	2	9
72	Escuela Básica N° 3147 "Doña María Teresa Perrone de Galeano"	San Joaquín	3.000	100	12	18	30
73	Escuela Básica N° 2768 "San José Obrero"	San Joaquín	8.000	100	40	40	80
74	Escuela Básica N° 2861 "Santo Domingo"	San Joaquín	4.200	100	22	20	42
75	Escuela Básica N° 5077 Priv. Subv. "Santa María de la Providencia"	San Joaquín	21.000	100	123	87	210



[Signature]
 Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

[Signature]
 Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000037

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

76	Esc. Básica N° 5022 Arsenio Vázquez	Caaguazú	8.400	100	44	40	84
77	Esc. Bás. N° 6.515 Ñande Maitei	Caaguazú	5.200	100	30	22	52
78	Escuela Básica N° 3308 "Delia Elisa Duarte Scavone"	Caaguazú	8.100	100	42	39	81
79	Esc. Básica N° 6450 Virgen de Fátima	Caaguazú	3.400	100	18	16	34
80	Escuela Básica N° 4369 "Fraccion Meisner"	Caaguazú	10.800	100	86	22	108
81	Esc. Básica N° 3191 Cptán. Antonio Tomás Yegros	Caaguazú	5.200	100	31	21	52
82	Esc. Básica N° 5020 Caaguazú Poty	Caaguazú	7.600	100	48	28	76
83	Escuela Básica N° 4739 "Don Federico Llamosas Benítez"	Caaguazú	17.700	100	90	87	177
84	Esc. Básica N° 844 Gral. Bernardino Caballero	Caaguazú	9.500	100	55	40	95
85	Escuela Básica N° 4012 "Ivan Benjamin Alvarenga "	Caaguazú	12.600	100	68	58	126
86	Esc. Básica N° 1833 Niño Jesús	Caaguazú	8.400	100	43	41	84
87	Escuela Básica N° 5027 "Paraguay Pyahú"	Caaguazú	30.500	100	148	157	305
88	Escuela Básica N° 5028 "Niños Trabajadores"	Caaguazú	22.000	100	104	116	220
89	Escuela Básica N° 3518 "Kuarahy Resé"	Caaguazú	30.100	100	148	153	301
90	Esc. Básica N° 1828 Cptán. Pedro Juan Caballero	Caaguazú	6.000	100	34	26	60
91	Es. Bás. N° 6744 Centro de Desarrollo Comunitario	Caaguazú	8.300	100	44	39	83
92	Esc. Básica N° 3193 María Auxiliadora	Caaguazú	5.500	100	29	26	55
93	Esc. Básica N° 3198 San Miguel	Caaguazú	10.000	100	50	50	100
94	Esc. Básica N° 3204 Virgen de Fátima	Caaguazú	4.900	100	26	23	49
95	Escuela Básica N° 3199 "María del Rosario"	Caaguazú	3.000	100	15	15	30



Lic. Ludia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000033

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

96	Esc. Básica N° 316 San Lorenzo	Caaguazú	36.000	100	203	157	360
97	Esc. Básica N° 3517 San Rafael	Caaguazú	19.200	100	102	90	192
98	Escuela Básica N° 456 "Próceres de Mayo"	Caaguazú	48.000	100	246	234	480
99	Esc. Bás. N° 6.514 Guayaki Kua	Caaguazú	1.200	100	5	7	12
100	Escuela Básica N° 2787 "Ñanemaitei"	Caaguazú	15.500	100	63	92	155
101	Esc. Bás. N° 7.678 San Martín	Caaguazú	3.300	100	15	18	33
102	Esc. Básica N° 3201 Gral. Andres Rodríguez	Caaguazú	9.000	100	47	43	90
103	Escuela Básica N° 5029 "Santa Teresa del Niño Jesús"	Caaguazú	9.100	100	50	41	91
104	Esc. Bás. N° 7.751 Cacique Demecio C.	Caaguazú	4.400	100	27	17	44
105	Escuela Básica N° 3307 "Don Federico Nill"	Caaguazú	8.500	100	42	43	85
106	Esc. Bás. N° 7.852 6 de Enero	Caaguazú	1.300	100	8	5	13
107	Esc. Básica N° 5915 Limpia Concepción González	Caaguazú	36.600	100	185	181	366
108	Escuela Básica N° 1738 "Doña Visitación Gimenez"	Caaguazú	30.600	100	160	146	306
109	Esc. Bás. N° 7.868 Manduarâ	Caaguazú	3.700	100	24	13	37
110	Escuela Básica N° 59 "Prof. Lucía Tavarozzi"	Caaguazú	102.900	100	521	508	1029
111	Esc. Básica N° 7166 San Juan Bautista	Caaguazú	2.300	100	15	8	23
112	Escuela Básica N° 3309 "San Pedro"	Caaguazú	6.300	100	34	29	63
113	Esc. Bás. N° 7.355 Ykua Porâ	Caaguazú	1.800	100	14	4	18
114	Escuela Básica N° 3515 "Sagrado Corazón de Jesús"	Caaguazú	12.700	100	64	63	127
115	Esc. Básica N° 1617 Defensores del Chaco	Caaguazú	18.500	100	78	107	185



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000033

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

116	Esc. Básica N° 3209 Emiliano R. Fernández	Caaguazú	6.300	100	33	30	63
117	Esc. Bás. N° En Apertura	Caaguazú	1.200	100	7	5	12
118	Escuela Básica N° 1652 "Mbocaya Poty"	Caaguazú	5.100	100	29	22	51
119	Esc. Básica N° 1618 Ex Combatientes de la Guerra del Chaco	Caaguazú	5.800	100	32	26	58
120	Esc. Basica N° 1733 "Prof. Laura I. Gamarra"	Caaguazú	8.800	100	52	36	88
121	Esc. Básica N° 1653 María Auxiliadora	Caaguazú	7.400	100	41	33	74
122	Escuela Básica N° 4080 "María Auxiliadora"	Caaguazú	10.200	100	56	46	102
123	Esc. Básica N° 1827 Estados Unidos	Caaguazú	4.800	100	22	26	48
124	Escuela Básica N° 4366 "Municipal"	Caaguazú	12.600	100	66	60	126
125	Esc. Básica N° 1830 Roque González de Santacruz	Caaguazú	4.700	100	22	25	47
126	Escuela Básica N° 854 "Delfin Chamorro"	Caaguazú	45.100	100	292	159	451
127	Esc. Básica N° 3192 San Blas	Caaguazú	3.600	100	20	16	36
128	Esc. Básica N° 3313 Santa Librada	Caaguazú	3.900	100	22	17	39
129	Escuela Básica N° 3514 "Niños Unidos"	Caaguazú	800	100	4	4	8
130	Esc. Básica N° 3194 San Juan Bautista	Caaguazú	4.900	100	29	20	49
131	Esc. Básica N° 886 María Auxiliadora	Caaguazú	16.700	100	82	85	167
132	Esc. Básica N° 1257 Mcal. José F. Estigarribia	Caaguazú	21.400	100	122	92	214
133	Escuela Básica 4368 "Diego Fabian"	Caaguazú	36.600	100	192	174	366
134	Esc. Básica N° 3205 Niño Jesús	Caaguazú	5.500	100	34	21	55



[Signature]
Lic. Lucas Burdub.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Lic. Alison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000043

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

135	Escuela Básica N° 3516 "María Blazer Heutter"	Caaguazú	22.400	100	119	105	224
136	Escuela Básica N° 3306 "San Juan"	Caaguazú	3.500	100	15	20	35
137	Escuela Básica. N° 15.210 "Ykua La Patria"	Caaguazú	10.300	100	65	38	103
138	Esc. Básica N° 3208 Virgen de Fátima	Caaguazú	4.500	100	21	24	45
139	Esc. Básica N° 4363 Corazón de Jesús	Caaguazú	3.700	100	17	20	37
140	Esc. Básica N° 1832 San Juan Bautista	Caaguazú	4.000	100	21	19	40
141	Escuela Básica N° 1739 "Tte. Cnel. Fulgencio Yegros"	Caaguazú	41.500	100	224	191	415
142	Escuela Básica N° 2750 "San Isidro Labrador"	Caaguazú	13.900	100	69	70	139
143	Escuela Básica N° 1737 "Niños Mártires de Acosta Ñu"	Caaguazú	4.400	100	24	20	44
144	Escuela Básica N° 3203 "San José"	Caaguazú	3.800	100	21	17	38
145	Esc. Bás. N° 661 Juana Maria de Lara	Caaguazú	30.000	100	150	150	300
146	Esc. Básica N° 3200 Adela Speratti	Caaguazú	3.900	100	20	19	39
147	Escuela Básica N° 4361 "San Isidro Labrador"	Caaguazú	6.800	100	41	27	68
148	Escuela Básica N° 3206 San Pablo	Caaguazú	3.300	100	19	14	33
149	Esc. Bás. N° 1252 Prof Francisco Enrique G. Giménez	Caaguazú	8.000	100	38	42	80
150	Escuela Básica N° 2902 "Santo Domingo Savio"	Caaguazú	46.500	100	233	232	465
151	Escuela Básica N° 15387 "San Antonio"	Caaguazú	900	100	5	4	9
152	Escuela Básica N° 4362 "Mayor Enrique Sánchez Domínguez"	Caaguazú	2.700	100	13	14	27
153	Esc. Básica N° 1251 San Francisco de Asís	Caaguazú	8.100	100	41	40	81
154	Esc. Básica N° 1650 Elsa Teresa Fortlage de Cañete	Caaguazú	4.300	100	31	12	43



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000041

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

155	Escuela Básica N° 1651 "San Francisco de Asis"	Caaguazú	3.200	100	20	12	32
156	Esc. Básica N° 3197 Héroes del Chaco	Caaguazú	5.600	100	30	26	56
157	Escuela Básica N° 3202 "San Pedro"	Caaguazú	8.700	100	48	39	87
158	Esc. Básica N° 3195 San Isidro	Caaguazú	5.500	100	27	28	55
159	Escuela Básica 8096 "1° de Noviembre"	Caaguazú	16.300	100	78	85	163
160	Escuela Básica N° 5019 "Santa Elena"	Caaguazú	3.700	100	18	19	37
161	Esc. Básica N° 3315 San Cayetano	Caaguazú	5.400	100	29	25	54
162	Escuela Básica 8141 "Virgen del Rosario"	Caaguazú	2.900	100	18	11	29
163	Escuela Básica N° 5936 "San Pedro"	Caaguazú	4.300	100	24	19	43
164	Esc. Básica N° 561 Mcal. López	Caaguazú	28.400	100	161	123	284
165	Escuela Especial N° 16 "Renacer"	Caaguazú	3.000	100	23	7	30
166	Esc. Básica N° 3314 Virgen de Fátima	Caaguazú	2.300	100	6	17	23
167	Escuela Básica N° 6523 "San Blás"	Caaguazú	9.800	100	61	37	98
168	Escuela Básica N° 3196 Santa María Goretti	Caaguazú	1.900	100	15	4	19
169	Escuela Básica N° 4359 Priv. Subv. "Marcelino Champagnat"	Caaguazú	39.000	100	195	195	390
170	Esc. Básica N° 5024 Prof. Perla Villanueva de Ramírez	Caaguazú	1.800	100	11	7	18
171	Esc. Básica N° 4364 Niños Mártires de Acosta Ñu	Caaguazú	3.300	100	17	16	33
172	Esc. Básica N° 1831 Aldo Andrés Ortiz	Caaguazú	8.700	100	44	43	87
173	Escuela Básica N° 3312 "Arroyo Tereré"	Caaguazú	1.500	100	6	9	15
174	Esc. Bás. N° 588 "Mcal. F. S. López"	Caaguazú	8.300	100	58	25	83



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000042

Orondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

175	Esc. Básica N° 1829 Cristo Rey	Caaguazú		3.900	100	20	19	39
176	Esc. Básica N° 1656 Tte. 1° Adolfo Rojas Silva	Caaguazú		8.600	100	51	35	86
177	Esc. Bás. N° 3210 "3 de Mayo"	Caaguazú		3.100	100	17	14	31
178	Esc. Bás. N° 1657 Francisco Agüero Thompson	Caaguazú		9.000	100	44	46	90
179	Esc. Básica N° 4599 Don José Domingo Fernández	Caaguazú		49.600	100	187	309	496
180	Esc. Básica N° 3316 Mártires de Acosta Ñu	Caaguazú		2.600	100	15	11	26
181	Esc. Bás. N° 3207 "Gral. De D. Milcidades R. Giménez"	Caaguazú		4.100	100	24	17	41
182	Esc. Bás. N° 1658 Virgen de la Merced	Caaguazú		4.900	100	27	22	49
183	Escuela Básica N° 4026 "San Luis"	Caaguazú		12.200	100	64	58	122
184	Esc. Básica N° 7451 Centro Infantil Mcal. Francisco Solano López	Caaguazú		7.100	100	38	33	71
185	Esc. Bás. N° 1258 "Doña Ysabel Acosta"	Caaguazú		4.200	100	21	21	42
186	Esc. Bás. N° 1824 Don Tomás Romero Pereira	Caaguazú		5.500	100	32	23	55
187	Escuela Básica N° 1615 "Gral. Bernardino Caballero"	Caaguazú		11.000	100	51	59	110
188	Esc. Bás. N° 5025 "San Roque G. de Santacruz"	Caaguazú		1.100	100	7	4	11
189	Esc. Bás. N° 1826 "Paz del Chaco"	Caaguazú		2.700	100	13	14	27
190	Escuela Básica N° 15021 "Laura Soledad Olmedo Rotela"	Caaguazú		6.200	100	32	30	62
191	Esc. Bás. N° 5937 "Santo Domingo"	Caaguazú		3.300	100	14	19	33
192	Esc. Bás. N° 843 Don Carlos A. López	Caaguazú		20.800	100	113	90	203
193	Escuela Básica N° 3305 "Santa Isabel"	Caaguazú		60.100	100	254	347	601



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000043

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

194	Esc. Bás. N° 4360 Priv. Subv. "San Jorge.	Caaguazú	18.400	100	79	105	184
195	Esc. Bás. 3310 "Enrique Solano López"	Caaguazú	3.100	100	19	12	31
196	Escuela Básica N° 14.587 Priv. Subv. "SantaTeresita"	Caaguazú	9.800	100	61	37	98
197	Esc. Bás. N° 3311 "Padres Unidos"	Caaguazú	3.800	100	15	23	38
198	Escuela Básica N° 2141 "Inmaculada Concepción"	Caaguazú	3.300	100	11	22	33
199	Esc. Bás N° 5023 Lic. María Luisa Gallardo de Rivaldi	Caaguazú	6.300	100	38	25	63
200	Escuela Básica N° 15259 "Santo Tomás Apóstol"	Caaguazú	3.600	100	18	18	36
201	Esc. Bás. N° 5943 Don José Gill Feltes	Caaguazú	2.100	100	11	10	21
202	Escuela Básica N° 3211 "San Francisco de Asis"	Caaguazú	10.000	100	63	37	100
203	Escuela Básica N° 2148 Gral. D. Alejandro Sheifer	Caaguazú	3.100	100	20	11	31
204	Escuela Básica N° 4740 "Heroes del Marzo Paraguayo"	Caaguazú	20.000	100	99	101	200
205	Esc. Bas. N° 6861 San Juan Bautista	Carayaó	11.400	100	65	49	114
206	Esc. Bas. N° 139 Mons. Hermenegildo Roa / Centro 5-239	Carayao	31.400	100	152	162	314
207	Esc. Bas. N° 1425/ Col.Nac. Santiago Nicolas Bo Parodi/ Centro 5- 251	Carayao	21.400	100	124	90	214
208	Esc. Bas. N° 6137 Arroyo Norte	Carayaó	9.100	100	56	35	91
209	Esc. Bas. N° 730 Alberto G. Gunther	Carayaó	12.200	100	63	59	122
210	Esc. Bas. N° 2122 Prof. Lucio Vera Mendoza	Carayao	14.200	100	75	67	142
211	Esc. Bas. N° 2573 San Roque	Carayaó	5.500	100	32	23	55
212	Esc. Bas. N° 802 Dr. Cesar Lopez Moreira / Centro 5- 262	Carayaó	10.900	100	48	61	109



Lic. Lucia Burgoise
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000044

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

213	Esc. Bas. N° 1979 San Francisco de Asis.	Carayao	10.600	100	64	42	106
214	Esc. Bas. N° 1403 Prof. Roberto Velazquez Martinez / Col. Nac. Digno Ignacio Cabrera	Carayaó	5.400	100	33	21	54
215	Esc. Bas. N° 4315 "3 de mayo" Col. Nac. 3 de Mayo	Carayaó	8.000	100	40	40	80
216	Esc. Bas. N° 1968 San Jose Obrero	Carayaó	8.800	100	50	38	88
217	Esc. Bas. N° 1978 Fidencio Yegros.	Carayao	4.500	100	26	19	45
218	Esc. Bas. N° 7475/ Col. Nac. Mariano Diaz	Carayaó	6.400	100	26	38	64
219	Esc. Bas. N° 2572 Sagrado Corazón de Jesus	Carayaó	3.600	100	19	17	36
220	Esc. Bas. N° 3083 Anacleto Leiva	Carayaó	2.300	100	14	9	23
221	Esc. Bas. N° 3079 Cristo Rey.	Carayaó	1.700	100	8	9	17
222	Esc. Bas. N° 15023 Maria Auxiliadora	Carayaó	1.900	100	13	6	19
223	Esc. Bas. N° 5033 Niño Jesus	Carayaó	800	100	7	1	8
224	Esc. Bas. N° 5032 Virgen de Fatima	Carayaó	700	100	3	4	7
225	Esc. Bas. N° 4265 Arroyito	Carayaó	3.100	100	15	16	31
226	Esc. Bas. N° 5036 San Pedro	Carayaó	800	100	3	5	8
227	Esc. Bas. N° 3080 Villa de los Reyes.	Carayaó	3.700	100	12	25	37
228	Esc. Bas. 7851 San Isidro	Coronel Oviedo	5.100	100	31	20	51
229	Escuela Básica N° 2645 Juan Ángel Benitez	Coronel Oviedo	59.800	100	290	308	598
230	Escuela Básica N° 3364 Fray Teodoro	Coronel Oviedo	55.900	100	266	293	559
231	Escuela Básica. N° 219 Enrique Solano López	Coronel Oviedo	55.700	100	269	288	557



[Signature]

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000045

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

232	Escuela Básica N° 1872 Prof. Zulma Yolanda Paniagua Samudio	Coronel Oviedo	20.600	100	101	105	206
233	Escuela Basica N° 450 Cap. Juan Alberto Roa	Coronel Oviedo	57.600	100	348	228	576
234	Escuela Basica N° 347 Gral Bernardino Caballero	Coronel Oviedo	14.900	100	73	76	149
235	Escuela Básica N°4746 Hno. Feliz Aldunate Castillo	Coronel Oviedo	18.200	100	83	99	182
236	Escuela Básica N° 7305 Niño Jesús	Coronel Oviedo	12.800	100	70	58	128
237	Escuela Básica N° 4827 Maria Auxiliadora	Coronel Oviedo	14.300	100	86	57	143
238	Escuela Basica N° 7275 Asentamiento 15 de mayo	Coronel Oviedo	6.300	100	39	24	63
239	Centro de Atención a la Infancia y ala Familia (AJITO)	Coronel Oviedo	3.500	100	18	17	35
240	Escuela Básica N° 797 Dr. Blas Garay	Coronel Oviedo	24.900	100	128	121	249
241	Escuela Básica N° 5949 María Vidalina Palacios	Coronel Oviedo	16.100	100	83	78	161
242	Escuela Basica N° 6953 Taiwan	Coronel Oviedo	15.600	100	97	59	156
243	Escuela Básica N° 7315 Maestra Eloina Benitez de Villalba	Coronel Oviedo	10.800	100	51	57	108
244	Escuela Básica N°7482 Balbina Mendoza de Frutos	Coronel Oviedo	10.800	100	76	32	108
245	Escuela Básica N° 321 Candido Rivas	Coronel Oviedo	7.200	100	40	32	72
246	Escuela Básica N°283 Prof. Juan Albino Avalos	Coronel Oviedo	10.400	100	54	50	104
247	Escuela Básica N° 2647 San Agustín	Coronel Oviedo	16.800	100	87	81	168
248	Escuela Basica N° 1962 Fernando Ruben Ovelar Jilek	Coronel Oviedo	6.700	100	38	29	67
249	Escuela Básica N°803 Defensores del Chaco	Coronel Oviedo	7.800	100	41	37	78
250	Escuela Básica N° 4125 San Roque	Coronel Oviedo	5.700	100	32	25	57





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

00000046

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

251	Escuela Basica N° 1402 Virgen de Fatima	Coronel Oviedo	5.300	100	37	16	53
252	Escuela Básica N° 1408 San Jorge	Coronel Oviedo	3.000	100	13	17	30
253	Escuela Básica N° 3401 San Enrique de Ossó	Coronel Oviedo	4.100	100	17	24	41
254	Escuela Básica N° 7300 Nuevo Horizonte	Coronel Oviedo	6.000	100	36	24	60
255	Escuela Basica N° 4829 Dr. Vicente Sarubbi Zaldivar	Coronel Oviedo	3.600	100	19	17	36
256	Escuela Basica N° 1407 Amigos de las Americas	Coronel Oviedo	7.500	100	26	49	75
257	Escuela Básica N° 1401 Prof. Amada Mendoza	Coronel Oviedo	3.200	100	13	19	32
258	Escuela Básica N° 6894 Jesús Sacramentado	Coronel Oviedo	3.000	100	15	15	30
259	Escuela Básica N° 698 Wenceslaa Escalada	Coronel Oviedo	55.700	100	266	291	557
260	Escuela Basica N° 6017 Dr. Pedro P. Peña	Coronel Oviedo	84.500	100	430	415	845
261	Escuela Basica N° 282 Cnel. Florentin Oviedo	Coronel Oviedo	44.200	100	216	226	442
262	Escuela Básica N° 339 1° de Marzo	Coronel Oviedo	14.900	100	108	41	149
263	Escuela Básica N° 3218 Basilia Martinez	Coronel Oviedo	20.000	100	103	97	200
264	Escuela Básica N° 1965 Juan Coronel Barrios	Coronel Oviedo	18.000	100	109	71	180
265	Escuela Básica N° 192 12 de Junio	Coronel Oviedo	26.100	100	120	141	261
266	Escuela Basica N° 1973 Costa Alegre	Coronel Oviedo	36.200	100	185	177	362
267	Escuela Básica N° 6016 Prof. Clara Gimenez	Coronel Oviedo	13.700	100	79	58	137
268	Escuela Básica N° 6015 Villa del Maestro	Coronel Oviedo	18.200	100	88	94	182
269	Escuela Básica N° 4126 San Martin de Porres	Coronel Oviedo	6.300	100	31	32	63
270	Escuela Básica N° 6946 Esperanza del Mañana	Coronel Oviedo	12.000	100	65	55	120



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000047

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

271	Escuela Básica N°2646 Virgen del Carmen	Coronel Oviedo	3.200	100	17	15	32
272	Escuela Básica N° 7481 Favio Ramón Morales	Coronel Oviedo	6.000	100	37	23	60
273	Escuela Básica N°2648 Juan de la Cruz Vazquez B.	Coronel Oviedo	5.500	100	30	25	55
274	Escuela Básica N° 436 Dr. Domingo Montanaro.	Coronel Oviedo	7.000	100	32	38	70
275	Escuela Básica N° 467 Manuel Ortíz Guerrero	Coronel Oviedo	21.000	100	97	113	210
276	Escuela Básica N° 1411 Potrero Ubaldina	Coronel Oviedo	5.800	100	30	28	58
277	Escuela Básica N° 315 Antonino Vera Centurión	Coronel Oviedo	9.100	100	50	41	91
278	Escuela Básica N° 1969 Don Rafael Melgarejo Casco.	Coronel Oviedo	5.000	100	24	26	50
279	Escuela Básica N° 3546 San Francisco de Asis	Coronel Oviedo	5.200	100	31	21	52
280	Escuela Básica N° 1963 Doña Catalina de Cáceres	Coronel Oviedo	4.200	100	25	17	42
281	Escuela Básica N° 3317 Bernardino Villalba Torres.	Coronel Oviedo	6.400	100	34	30	64
282	Escuela Básica N° 2644 Vecinos Unidos	Coronel Oviedo	6.600	100	34	32	66
283	Escuela Básica N° 6956 San Antonio de Padua	Coronel Oviedo	2.900	100	15	14	29
284	Escuela Básica N° 1398 Prof. Asunción Escalada	Coronel Oviedo	6.500	100	33	32	65
285	Escuela Básica N° 469 Dr. Pedro P. Peña	Coronel Oviedo	7.000	100	33	37	70
286	Escuela Básica N° 465 Don Carlos A. Lòpez	Coronel Oviedo	3.300	100	18	15	33
287	Escuela Básica N° 1405 Cnel. Panchito Lòpez	Coronel Oviedo	3.400	100	13	21	34
288	Escuela Básica N° 3318 Dr. David Nicolas Sarubbi S.	Coronel Oviedo	6.600	100	34	32	66
289	Escuela Básica N° 4038 Santa Teresa de Jesús	Coronel Oviedo	11.500	100	61	54	115
290	Escuela Básica N°2831 Don Pantaleon Monges	Coronel Oviedo	11.800	100	53	65	118



Lucia Burgos
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000049

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

291	Escuela Básica N° 1404 Virgen del Rosario	Coronel Oviedo	1.900	100	13	6	19
292	Escuela Básica N° 1399 Don Héctor Roque Duarte	Coronel Oviedo	7.500	100	35	40	75
293	Escuela Basica N° 156 Senador Kennedy	Coronel Oviedo	6.100	100	35	26	61
294	Escuela Basica N° 1964 San Juan Bosco	Coronel Oviedo	3.700	100	19	18	37
295	Escuela Basica N° 2642 Dr. Bottrell	Coronel Oviedo	1.800	100	9	9	18
296	Escuela Basica N° 1400 Damiano Gonzalez	Coronel Oviedo	3.800	100	25	13	38
297	Escuela Basica N° 1967 Maria Auxiliadora	Coronel Oviedo	7.500	100	37	38	75
298	Escuela Basica N° 2643 Iluminada Avalos de Rios	Coronel Oviedo	2.600	100	13	13	26
299	Escuela Básica N° 2795 Prof. Alvino Pastor Rolon	Coronel Oviedo	7.000	100	33	37	70
300	Escuela Basica N° 7483 Manuel Romero Villasanti	Coronel Oviedo	5.800	100	24	34	58
301	Escuela Basica N° 2901 Nuestra Señora de la Asucion	Coronel Oviedo	20.100	100	103	98	201
302	Escuela Basica N° 1972 Cap. Mauricio Jose Troche	Coronel Oviedo	8.100	100	48	33	81
303	Escuela Basica N° 14789 San Blas	Coronel Oviedo	3.500	100	21	14	35
304	Escuela Básica N°3989 Maria Auxiliadora	Coronel Oviedo	2.500	100	13	12	25
305	Escuela Basica N° 8154 Centro de Educacion Inicial Adolfo Kolping	Coronel Oviedo	7.700	100	36	41	77
306	Escuela Basica N° 8155 Centro de Educacion Inicial Ramon Varela Diaz	Coronel Oviedo	9.400	100	39	55	94
307	Escuela Básica N° 800 Prof.Porfirio Chamorro	Coronel Oviedo	10.200	100	49	53	102
308	Escuela Básica N° 410 Elisa Alicia Lynch	Coronel Oviedo	9.000	100	44	46	90
309	Escuela Básica N° 13133 San Juan Evangelista.	Coronel Oviedo	6.900	100	32	37	69



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000043

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

310	Escuela Básica N° 801 Don Enrique Sosa	Coronel Oviedo	5.000	100	25	25	50
311	Escuela Básica N° 867 San Juan Bosco	Coronel Oviedo	3.300	100	16	17	33
312	Escuela Básica. N°6987 Peteichapa	Coronel Oviedo	3.100	100	19	12	31
313	Escuela Básica N° 4826 Virgen de Fátima	Coronel Oviedo	2.500	100	14	11	25
314	Escuela Básica N°181 Carmen C. de Montanaro.	Coronel Oviedo	400	100	1	3	4
315	Escuela Básica N° 7630 Las Mercedes	Coronel Oviedo	5.000	100	28	22	50
316	Escuela Básica N° 7111 Privada Subvencionada San Antonio de Padua	Coronel Oviedo	21.300	100	102	111	213
317	Escuela Básica N° 1095 Privada Subvencionada Nuestra Señora del Rosario	Coronel Oviedo	43.300	100	202	231	433
318	Centro N° 7333 Apoyo Escolar y Jardín Infantil Jesus Niño Dios	Coronel Oviedo	13.900	100	70	69	139
319	Escuela Basica N° 4828 Priv. Sub. Parroquial Nuestra Señora de la Asuncion	Coronel Oviedo	45.500	100	244	211	455
320	Escuela Básica N° 6056 Priv. Subv. Fuente de Vida	Coronel Oviedo	11.000	100	61	49	110
321	Escuela Básica N° 276 Privada Subvencionada Casa de Amistad	Coronel Oviedo	12.700	100	69	58	127
322	Escuela Basica N° 7461 Priv. Sub. Jardin de Infantes Las Mercedes	Coronel Oviedo	5.600	100	25	31	56
323	Escuela Básica N° 6049 Privada Subencionada Santa Clara	Coronel Oviedo	16.400	100	80	84	164
324	Escuela Basica N° 3554 Priv. Sub Hogar Corazon de Maria	Coronel Oviedo	55.500	100	271	284	555
325	Escuela Basica N° 7339 C.E.I.P. San Pedro	Coronel Oviedo	40.900	100	209	200	409
326	Escuela Basica N° 1412 Domingo Sabio	Coronel Oviedo	1.200	100	7	5	12
327	Escuela Básica N° 6321 Eleuterio Alvarez	Coronel Oviedo	2.500	100	11	14	25





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

00000050

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

328	Escuela Básica N° 5048 Santa Clara	Coronel Oviedo	400	100	3	1	4
329	Esc. Bas. N°1825 Elvio A. Rodriguez	Juan M. Frutos	17.800	100	87	91	178
330	Esc. Bas. N°1752 San Isidro Labrador	Juan M. Frutos	12.200	100	58	64	122
331	Esc. Bas. N° 2138 San Jose	Juan M. Frutos	6.000	100	34	26	60
332	Esc. Bas. N° 2849 Juana M. de Lara.	Juan M. Frutos	11.000	100	59	51	110
333	Esc. Bas. N°1989 Mcal F. Solano Lopez.	Juan M. Frutos	6.500	100	31	34	65
334	Esc. Bas. N° 2652 T.F. de Morel	Juan M. Frutos	2.500	100	15	10	25
335	Esc. Bas. N° 1894 Gral B. Caballero	Juan M. Frutos	4.200	100	22	20	42
336	Esc. Bas. N°2140	Juan M. Frutos	3.100	100	20	11	31
337	Esc. Bas. N° 4131	Juan M. Frutos	1.500	100	2	13	15
338	Esc. Bas. N°7953 Vyarenda	Juan M. Frutos	1.400	100	11	3	14
339	Esc. Bas. N° 6228 Alejandro Villaba	Juan M. Frutos	3.600	100	21	15	36
340	Com. Indig San Jorge	Juan M. Frutos	2.500	100	15	10	25
341	Esc. Bas. N° 986 Cnel Panchito Lopez	Juan M. Frutos	1.300	100	5	8	13
342	Esc. Bas. N°1920 Fray L. de Bolaños	Juan M. Frutos	1.700	100	10	7	17
343	Esc. Bas. N°1607 Niño Jesus	Juan M. Frutos	1.300	100	7	6	13
344	Esc. Bas. N° 3533 Dip. Julio C. Riquelme	Juan M. Frutos	2.700	100	15	12	27
345	Esc. Bas. N°1918 San Isidro	Juan M. Frutos	2.800	100	12	16	28
346	Esc. Bas. N° 1919 Ykua Pora	Juan M. Frutos	2.500	100	12	13	25
347	Esc. Bas. N° 3523 S/N	Juan M. Frutos	2.800	100	9	19	28



Lic. Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000051

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

348	Esc. Bas. N° 7516 Augusto R. Bastos	Juan M. Frutos	8.600	100	42	44	86
349	Esc. Bas. N° 3532 Pablo R. Servin	Juan M. Frutos	2.000	100	14	6	20
350	Esc. Bas. N° 4041 Heroes de Acosta Ñu	Juan M. Frutos	5.300	100	30	23	53
351	Esc. Bas. N° 728 Bernardino P. Moreno	Juan M. Frutos	18.800	100	100	88	188
352	Esc. Bas. N° 726 S/N	Juan M. Frutos	20.000	100	100	100	200
353	Esc. Bas. N° 2762 Cristo Rey	Juan M. Frutos	5.000	100	28	22	50
354	Esc. Bas. N° 3157 San Enrique de Osso	Juan M. Frutos	4.900	100	24	25	49
355	Esc. Bas. N° 2859 Francisco Cantero R	Juan M. Frutos	2.800	100	15	13	28
356	Esc. Bas. N° 2860 San Francisco	Juan M. Frutos	2.600	100	19	7	26
357	Esc. Bas. N° 1636 S/N	Juan M. Frutos	13.900	100	81	58	139
358	Esc. Bas. N° 1751 Juan R. Collante	Juan M. Frutos	7.400	100	36	38	74
359	Esc. Bas. N° 2651 S/N	Juan M. Frutos	10.900	100	63	46	109
360	Esc. Bas. N° 296 Dr. Juan M. Frutos	Juan M. Frutos	44.400	100	232	212	444
361	Esc. Bas. N° 966 Mcal. F. S. Lopez	Juan M. Frutos	50.500	100	281	224	505
362	Esc. Bas. N° 1606 San Jorge	Juan M. Frutos	5.500	100	27	28	55
363	Esc. Bas. N° 887 Heroes del Chaco	Juan M. Frutos	6.200	100	29	33	62
364	Colegio Nac. José Del Pila Ibañez, Esc. Bas. N° 6144	Dr. Cecilio Báez	9.600	100	48	48	96
365	Esc. Bas. N° 3078 "1° de Mayo"	Dr. Cecilio Báez	3.000	100	9	21	30
366	Esc. Bas. N° 4266 Norberto Amancio Lezcano	Dr. Cecilio Báez	3.100	100	19	12	31
367	Esc. Bas. N° 7085 Ramon Alonso	Dr. Cecilio Báez	5.300	100	25	28	53



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU

GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ 00000052

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

368	Esc. Bas. N° 989 Roberto Carlos Nuñez Troche	Dr. Cecilio Báez	6.900	100	31	38	69
369	Esc. Bas. N° 134 Dr. Cecilio Baez	Dr. Cecilio Báez	31.100	100	164	147	311
370	Esc. Bas. N° 891 San Isidro Labrador	Dr. Cecilio Báez	15.400	100	74	80	154
371	Esc. Bas. N° 4264 Virgen de Fatima	Dr. Cecilio Báez	3.600	100	16	20	36
372	Esc. Bas. N° 5031 Urucutiy	Dr. Cecilio Báez	2.100	100	10	11	21
373	Esc. Bas. N° 3058 San Miguel Arcangel	Dr. Cecilio Báez	2.200	100	9	13	22
374	Esc. Bas. N° 1976 Prof. Maria Felicidad Gonzalez/Centro EBBPPJyA 5-231	Dr. Cecilio Báez	5.800	100	33	25	58
375	Esc. Bás. N° 6052 Centro Educ. Santa Teresita	Dr. Juan E. Estigarribia	16.700	100	88	79	167
376	Esc. Bás. N° 2142 "Paz y Justicia"	Dr. Juan E. Estigarribia	7.400	100	36	38	74
377	Esc. Bás. N° 3947 "Cristóbal Espinola"	Dr. Juan E. Estigarribia	16.800	100	88	80	168
378	Esc. Bás. N° 1655 "Dr. José Gaspar Rodriguez de Francia"	Dr. Juan E. Estigarribia	20.300	100	89	114	203
379	Esc. Bas. N° 5846 "Cacique Vicente Gauto"	Dr. Juan E. Estigarribia	13.600	100	78	58	136
380	Esc. Bás. N° 7561 "Augusto Roa Bastos"	Dr. Juan E. Estigarribia	25.700	100	138	119	257
381	Esc. Bas. N° 7693	Dr. Juan E. Estigarribia	8.000	100	41	39	80
382	Esc. Bás. N° 3969 "Paz del Chaco"	Dr. Juan E. Estigarribia	5.200	100	32	20	52
383	Esc. Bás. N° 5061	Dr. Juan E. Estigarribia	3.200	100	15	17	32
384	Esc. Bás. N° 3946	Dr. Juan E. Estigarribia	44.100	100	193	248	441
385	Esc. Bás. N° 3948 "Prof. Dr. Luis María Argaña"	Dr. Juan E. Estigarribia	37.600	100	203	173	376
386	Esc. Bás. N° 4260	Dr. Juan E. Estigarribia	27.200	100	137	135	272



Lic. Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nelson Gonzalez
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000050

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

387	Esc. Bás. N° 15285	Dr. Juan E. Estigarribia	2.500	100	14	11	25
388	Esc. Bás. N° 727 "Cristo Rey"	Dr. Juan E. Estigarribia	97.100	100	503	468	971
389	Esc. Bás. N° 1835 "Doña Pastora C. Céspedes"	Dr. Juan E. Estigarribia	12.800	100	75	53	128
390	Esc. Bás. N° 2764	Dr. Juan E. Estigarribia	12.300	100	56	67	123
391	Esc. Bás. N° 5066 "Inmaculada Concepción"	Dr. Juan E. Estigarribia	14.900	100	87	62	149
392	Esc. Bás. N° 987 "Reino de Holanda"	Dr. Juan E. Estigarribia	21.300	100	116	97	213
393	Esc. Bas. N° 6235	Dr. Juan E. Estigarribia	9.500	100	46	49	95
394	Esc. Bas. N° 5852	Dr. Juan E. Estigarribia	15.500	100	81	74	155
395	Esc. Bas. N° 5854	Dr. Juan E. Estigarribia	4.000	100	25	15	40
396	Esc. Bas. N° 13693	Dr. Juan E. Estigarribia	3.300	100	15	18	33
397	Esc. Bas. N° 15.401	Dr. Juan E. Estigarribia	3.600	100	20	16	36
398	Escuela Básica N°: 3837 Priv. Subv. "Instituto Educativo Santa Maria"	Dr. Juan E. Estigarribia	38.700	100	194	193	387
399	Escuela Básica N°: 5073 "Sagrada Familia"	Dr. Juan E. Estigarribia	21.300	100	107	106	213
400	Esc. Bás. N° 6051 Priv. Subv. Inst. Educ. Filadelfia	Dr. Juan E. Estigarribia	20.500	100	106	99	205
401	Esc. Bás. N° 2143 Priv. Subv. "Dr. Antonio Espirito Santo"	Dr. Juan E. Estigarribia	4.500	100	28	17	45
402	Esc. Bás. N° 7926 Priv. Subv. Johannes Gutenberg	Dr. Juan E. Estigarribia	28.000	100	141	139	280
403	Esc. Bás. N° 1608 "Dr. Juan José Soler"	José D. Ocampos	25.700	100	136	121	257
404	Esc. Bás. N° 3950 Agustina Galeano de Ayala	José D. Ocampos	7.400	100	38	36	74
405	Esc. Bás. N° 2765 San Francisco	José D. Ocampos	6.500	100	29	36	65



Alejo Rios Medina
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Jison Gonzalez
Lic. Jison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000054

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

406	Esc. Bás. N° 1922 "Pbro. Guido Coronel Noce"	José D. Ocampos	6.500	100	34	31	65
407	Esc. Bás. N° 5062 "San Jorge"	José D. Ocampos	5.400	100	30	24	54
408	Esc. Bás. N° 4097	José D. Ocampos	1.300	100	11	2	13
409	Esc. Bás. N° 965 "José Domingo Ocampos"	José D. Ocampos	41.600	100	196	220	416
410	Esc. Bás. N° 6643	José D. Ocampos	3.000	100	15	15	30
411	Esc. Bás. N° 1921	José D. Ocampos	6.700	100	35	32	67
412	Esc. Bás. N° 1834	José D. Ocampos	4.000	100	24	16	40
413	Esc. Bás. N° 3951 "San Agustín"	José D. Ocampos	2.100	100	8	13	21
414	Esc. Bás. N° 4257	José D. Ocampos	6.200	100	33	29	62
415	Esc. Bás. N° 2653	José D. Ocampos	1.800	100	8	10	18
416	Esc. Bás. N° 1998	José D. Ocampos	3.300	100	15	18	33
417	Esc. Bás. N° 2144	José D. Ocampos	4.800	100	22	26	48
418	Esc. Bás. N° 2763 "Virgen de la Merced"	José D. Ocampos	12.400	100	71	53	124
419	Escuela Basica N° 868 Prof. Catalino Flores	La Pastora	15.000	100	77	73	150
420	Escuela Basica N° 1417 Dr. Jaime Enrique Bottrel	La Pastora	6.500	100	38	27	65
421	Escuela Basica N° 401 La Pastora	La Pastora	5.400	100	29	25	54
422	Escuela Basica N° 811 Prof. Ubaldino Larrea Aleman /Colegio Nacional Prof. Ubaldino Larrea Aleman	La Pastora	4.800	100	26	22	48
423	Escuela Basica N° 5057 Santa Lucia	La Pastora	4.800	100	23	25	48
424	Escuela Basica N° 2650 Isabelino Gonzalez	La Pastora	5.000	100	26	24	50



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000055

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

425	Escuela Basica N° 1416 Dr. Manuel Riera	La Pastora	2.700	100	15	12	27
426	Esc. Bás. N° 6222 Ka'ay Poty	Mcal. F. Lopez	9.300	100	58	35	93
427	Esc. Bás. N° 5068	Mcal. F. Lopez	9.700	100	48	49	97
428	Esc. Bás. N° 5069	Mcal. F. Lopez	4.300	100	21	22	43
429	Esc. Bás. N° 6642 San Francisco de Asis	Mcal. F. Lopez	7.000	100	40	30	70
430	Esc. Bás. N° 5072 San Isidro Labrador	Mcal. F. Lopez	4.200	100	20	22	42
431	Esc. Bás. N° 1902 Santa Ana	Mcal. F. Lopez	9.400	100	46	48	94
432	Esc. Bás. N° 14687 Acosta Ñu	Mcal. F. Lopez	2.300	100	12	11	23
433	Esc. Bás. N° 4100	Mcal. F. Lopez	7.000	100	43	27	70
434	Esc. Bás. N° 1861 San Juan Bautista	Mcal. F. Lopez	15.200	100	84	68	152
435	Col. Nac. Sta. Teresa Esc. Bás. N° 1660	Mcal. F. Lopez	18.400	100	96	88	184
436	Esc. Bás. N° 4099 San Juan Evangelista	Mcal. F. Lopez	1.900	100	6	13	19
437	Esc. Bás. N° 140 León Cadogan	Nueva Londres	13.400	100	66	68	134
438	Esc. Bás. N° 5045 San Rafael	Nueva Londres	4.900	100	19	30	49
439	Esc. Bás. N° 120 Juan Ramón González	Nueva Londres	10.300	100	49	54	103
440	Esc. Bás. N° 5058 Sra. Virgen de Fátima	Nueva Londres	6.400	100	31	33	64
441	Esc. Bás. N° 5043 Sagrado Corazón de Jesús	Nueva Londres	3.200	100	18	14	32
442	Esc. Bás. N° 5044 María Auxiliadora	Nueva Londres	1.800	100	11	7	18
443	Esc. Bás. N° 810 "R.I. 3 Corrales"	R.I. 3 Corrales	13.100	100	71	60	131
444	Esc Bas N° 1.971 Don Jose Maria Alfonso Godoy	R.I. 3 Corrales	9.400	100	43	51	94



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000050

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

445	Esc. Bás. Nº 953 Sagrado Corazón de Jesús	R.I. 3 Corrales	7.700	100	26	51	77
446	Esc. Bás. Nº 5055 Sgto. 1º Enrique Scavenius	R.I. 3 Corrales	4.000	100	23	17	40
447	Esc. Bás. Nº 1970 Lic. Hilarion Caddor Colman	R.I. 3 Corrales	6.400	100	36	28	64
448	Esc. Bás. Nº 329 Sagrado Corazón de Jesús	R.I. 3 Corrales	6.200	100	28	34	62
449	Esc. Bás. Nº 5.052 "Santa Rosa de Lima"	R.I. 3 Corrales	4.300	100	20	23	43
450	Esc. Bás. Nº 1.406 "San Miguel"	R.I. 3 Corrales	2.400	100	11	13	24
451	Esc. Bás. Nº 2.649 "Katupyry"	R.I. 3 Corrales	4.800	100	26	22	48
452	Esc. Bas Nº 5.053 "Cabo 1º Severiano Denis Melgarejo	R.I. 3 Corrales	3.800	100	14	24	38
453	Esc. Bás. Nº 1966 Virgen de Lourdes	R.I. 3 Corrales	6.300	100	35	28	63
454	Esc. Bás. Nº 1.975 "San José Obrero"	R.I. 3 Corrales	3.700	100	21	16	37
455	Esc. Bás. Nº 5056 San Isidro	R.I. 3 Corrales	1.800	100	11	7	18
456	Esc. Bas Nº 5.054 "Virgen de Fátima"	R.I. 3 Corrales	6.600	100	38	28	66
457	Esc. Bás. Nº 1410 Tte. 1º Manuel Cabello	R.I. 3 Corrales	1.700	100	11	6	17
458	Esc. Bás. Nº 1409 San Rafael	R.I. 3 Corrales	1.800	100	8	10	18
459	Esc. Bás. Nº 6.263 Tajy Poty	R.I. 3 Corrales	3.600	100	16	20	36
460	Esc. Bás. Nº 7.757 Yvy Porã	R.I. 3 Corrales	1.500	100	7	8	15
461	Esc. Bás. Nº 5050 Virgen de Fatimna	R.I. 3 Corrales	800	100	5	3	8
462	Esc. Bás. Nº 3187 "Santa Ana"	Repatriación	8.500	100	43	42	85
463	Esc. Bás. Nº 5903 "Juliana Fleitas"	Repatriación	8.100	100	46	35	81
464	Esc. Bás. Nº 6097 "El Triunfo"	Repatriación	2.600	100	10	16	26



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000057

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

465	Esc. Bás. N° 7748 "San Antonio"	Repatriación	6.600	100	28	38	66
466	Esc. Bás. N° 6083 "San Pablo"	Repatriación	8.400	100	43	41	84
467	Esc. Bás. N° 3235 "San Ramón"	Repatriación	12.800	100	62	66	128
468	Esc. Bás. N° 4157 "Santa María Goretti"	Repatriación	9.600	100	50	46	96
469	Esc. Bás. N° 1254 "San Pedro"	Repatriación	9.900	100	41	58	99
470	Esc. Bás. N° 4163 "Raza Guaraní"	Repatriación	15.200	100	78	74	152
471	Esc. Bás. N° 1734 "Virgen de los Remedios"	Repatriación	5.600	100	27	29	56
472	Esc. Bás. N° 1619 "José D. Martínez Peña"	Repatriación	26.800	100	142	126	268
473	Esc. Bás. N° 845 "Gral. Eugenio A. Garay"	Repatriación	14.700	100	80	67	147
474	Esc. Bás. N° 1841 "San Roque González de Santacruz"	Repatriación	8.000	100	38	42	80
475	Esc. Bas. N° 6227	Repatriación	5.400	100	28	26	54
476	Esc. Bas. N° 6513 "Teju"	Repatriación	2.000	100	11	9	20
477	Esc. Bas. N° 6223	Repatriación	4.400	100	21	23	44
478	Esc. Bas. N° 6983 S/N	Repatriación	2.000	100	11	9	20
479	Esc. Bas. N° 6226 S/N	Repatriación	4.900	100	28	21	49
480	Esc. Bas. N° 7853 S/N	Repatriación	2.300	100	14	9	23
481	Esc. Bas. N° 7758 S/N	Repatriación	1.300	100	7	6	13
482	Esc. Bas. N° 14.695 S/N	Repatriación	13.400	100	74	60	134
483	Esc. Bás. N° 5853	Repatriación	1.900	100	13	6	19
484	Esc. Bás. N° 3188 " San Francisco"	Repatriación	2.000	100	9	11	20





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000053

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

485	Esc. Bás. N° 4046 "Gral. Nicolás Delgado	Repatriación	5.300	100	27	26	53
486	Esc. Bás. N° 3573 "Aristides Ocampos"	Repatriación	1.800	100	9	9	18
487	Esc. Bás. N° 846 "Gral Francisco Caballero A.	Repatriación	9.500	100	50	45	95
488	Esc. Bás. N°1253 "Proc.I. Nac. Vicente I. Iturbe	Repatriación	7.100	100	35	36	71
489	Esc. Bás. N°1838 "Tte. Cnel. Fulgencio Yegros"	Repatriación	8.600	100	49	37	86
490	Esc. Bás. N° 1839 "Gerónimo Ramírez Álcaraz"	Repatriación	7.500	100	47	28	75
491	Esc. Bás. N° 3086 "Niños Mártires de Acosta Ñu"	Repatriación	5.200	100	29	23	52
492	Esc. Bás. N°3185 "San Blás"	Repatriación	7.500	100	46	29	75
493	Esc. Bás. N° 4158 "Sagrada Familia"	Repatriación	3.400	100	18	16	34
494	Esc. Bás. N° 3180 "San José"	Repatriación	9.400	100	45	49	94
495	Esc. Bás. N° 3183 "Próceres de Mayo"	Repatriación	4.500	100	18	27	45
496	Esc. Bás. N° 1837 "Virgen de Lourdes"	Repatriación	3.000	100	18	12	30
497	Esc. Bás. N° 1259 "Virgen de Caacupé"	Repatriación	6.100	100	35	26	61
498	Esc. Bás. N° 3186 "San Vicente"	Repatriación	7.000	100	33	37	70
499	Esc. Bás. N° 4159 "Niño Salvador del Mundo"	Repatriación	11.700	100	75	42	117
500	Esc. Bás. N° 1260 "Rogelio Ferreira Guerrero"	Repatriación	4.900	100	31	18	49
501	Esc. Bás. N° 1649 "Celsa Speratti"	Repatriación	4.400	100	19	25	44
502	Esc. Bás. N° 1836 "Paz del Chaco"	Repatriación	3.900	100	18	21	39
503	Esc. Bás. N° 3188 "Mcal. José Félix Estigarribia"	Repatriación	9.600	100	49	47	96
504	Esc. Bás. N° 4162 "Santa Teresita"	Repatriación	10.000	100	54	46	100



Lic. Lucía Burgos
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000059

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

505	Esc. Bás. N° 1842 "María Auxiliadora"	Repatriación	9.800	100	45	53	98
506	Esc. Bás. N° 3429 "Niños Mártires de Acosta Ñú"	Repatriación	6.500	100	37	28	65
507	Esc. Bás. N° 3181 "Hogar de la Cultura"	Repatriación	5.700	100	32	25	57
508	Esc. Bás. N° 3182 "Cptán Pablo González Maya"	Repatriación	10.800	100	59	49	108
509	Esc. Bás. N° 1736 "Dr. José G. Rodríguez de Francia"	Repatriación	6.700	100	33	34	67
510	Esc. Bás. N° 4156 "Dr. Eusebio Ayala"	Repatriación	1.600	100	9	7	16
511	Esc. Bás. N° 1616 "Cnel. Luis Irrazábal"	Repatriación	6.500	100	30	35	65
512	Esc. Bás. N° 1735 "Sagrado Corazón de Jesús"	Repatriación	15.300	100	72	81	153
513	Esc. Bás. N° 6098 "San José"	Repatriación	10.000	100	54	46	100
514	Esc. Bás. N° 5060 "San Rafael"	Repatriación	7.200	100	38	34	72
515	Esc. Bás. N° 4164 "Corazón de María"	Repatriación	7.400	100	42	32	74
516	Esc. Bas. N° 4258 Santa Isabel	Repatriación	18.100	100	96	85	181
517	Esc. Bás. N° 6549 "Virgen de Fátima"	Repatriación	3.000	100	15	15	30
518	Esc. Bas. N° 3949 Celso Vera Quiñonez	Repatriación	7.300	100	41	32	73
519	Esc. Bas. N° 5075 San Miguel	Repatriación	6.000	100	28	32	60
520	Esc. Bás. N° 6859 "Espíritu Santo"	Repatriación	5.100	100	33	18	51
521	Esc. Bas. N° 4259 (14428) San Rafael	Repatriación	2.800	100	13	15	28
522	Esc. Bas. N° 2574 San Roque Gonzalez de Santacruz	Simón Bolívar	2.900	100	26	3	29
523	Esc. Bas. N° 3792 Santa Ana	Simón Bolívar	3.200	100	30	2	32
524	Colegio Nacional San Luis Gonzaga, Esc. Bas. N° 3696	Simón Bolívar	5.200	100	47	5	52



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000050

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

525	Esc. Bas. N° 15022 Daniel Aguilar	Simón Bolívar	2.500	100	23	2	25
526	Esc. Bas. N° 990 Libertador Simon Bolivar	Simón Bolívar	14.800	100	127	21	148
527	Esc. Bas. N° 1418 Costa Villalba	Simón Bolívar	4.900	100	24	25	49
528	Esc. Bas. N° 4268 Virgen del Rosario	Simón Bolívar	3.200	100	18	14	32
529	Esc. bas. N° 10512 San Blas	Simón Bolívar	900	100	5	4	9
530	Esc. Bas. N° 896 Don Carlos Antonio Lopez	Simón Bolívar	1.500	100	9	6	15
531	Esc. Bas. N° 3795 San Cosme y Damian	Simón Bolívar	1.200	100	6	6	12
532	Esc. Bas. N° 7513 Inmaculada Concepcion	Sta. Rosa del Mbutuy	5.200	100	31	21	52
533	Esc. Bas. N° 3793 Ntra. Sra. De la Merced	Sta. Rosa del Mbutuy	4.100	100	19	22	41
534	Esc. Bas. N° 1980 San Isidro	Sta. Rosa del Mbutuy	4.800	100	21	27	48
535	Esc. Bas. N° 1422 Maria Auxiliadora	Sta. Rosa del Mbutuy	2.100	100	14	7	21
536	Esc. Bas. N° 6863 Venancio Ramirez	Sta. Rosa del Mbutuy	10.600	100	54	52	106
537	Esc. Bas. N° 1419 Claudelino Godoy Franco	Sta. Rosa del Mbutuy	8.400	100	45	39	84
538	Esc. Bas. N° 3796 San José Obrero	Sta. Rosa del Mbutuy	15.600	100	84	72	156
539	Esc. Bas. N° 4758 Enrique Eduardo Plate Cardozo	Sta. Rosa del Mbutuy	3.000	100	15	15	30
540	Esc. bas. N° 897 Prof. Federico Anacleto Caceres	Sta. Rosa del Mbutuy	22.400	100	110	114	224
541	Esc. Bas. N° 2575/ Col. Nac. San Agustín	Sta. Rosa del Mbutuy	12.500	100	64	61	125
542	Esc. Bas. N° 6862 Santa Librada	Sta. Rosa del Mbutuy	5.300	100	31	22	53
543	Esc. Bas. N° 1977/ Col. Nac. San Miguel	Sta. Rosa del Mbutuy	5.000	100	27	23	50
544	Esc. Bas. N° 988 San Jose/ Centro 5-261	Sta. Rosa del Mbutuy	27.500	100	152	123	275



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000001

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

545	Esc.Bas.Nº 4267 Invernada	Sta. Rosa del Mbutuy	6.300	100	30	33	63
546	Esc.Bas.Nº 3081 San Ignacio de Loyola	Sta. Rosa del Mbutuy	1.900	100	12	7	19
547	Esc.Bas.Nº336 Santa Rosa	Sta. Rosa del Mbutuy	30.700	100	156	151	307
548	Esc.B's.Nº 1423 Calle 20	Sta. Rosa del Mbutuy	2.300	100	16	7	23
549	Esc.Bas.Nº 5034 Santo Domingo	Sta. Rosa del Mbutuy	2.600	100	13	13	26
550	Esc.Bas.Nº 5035 RI 6 Boqueron	Sta. Rosa del Mbutuy	2.700	100	13	14	27
551	Esc. Bas. Nº 4017 San Agustin	Tembiaporã	11.300	100	63	50	113
552	Esc. Bas. Nº 3963 Fulgencio Yegros	Tembiaporã	10.600	100	49	57	106
553	Esc. Bas. Nº 3964 Virgen de Caacupe	Tembiaporã	7.100	100	38	33	71
554	Esc. Bas. Nº 6348 San Juan Bautista	Tembiaporã	5.300	100	19	34	53
555	Esc. Bas. Nº 4013 Maria Auxiliadora	Tembiaporã	19.100	100	91	100	191
556	Esc. Bas. Nº 3961 Maria Rosa Mistica	Tembiaporã	16.100	100	80	81	161
557	Esc. Bas. Nº 3168 San Cayetano	Tembiaporã	10.700	100	52	55	107
558	Esc. Bas. Nº 3959 S/N	Tembiaporã	17.000	100	82	88	170
559	Escuela Basica Nº 8188 San Jorge	Tembiaporã	5.300	100	24	29	53
560	Esc. Bas. Nº 4256 San Antonio de Padua	Tembiaporã	7.700	100	37	40	77
561	Esc. Bas. Nº 4015 S/N	Tembiaporã	9.900	100	61	38	99
562	Esc. Bas. Nº 1923 S/N	Tembiaporã	38.100	100	179	202	381
563	Esc. Bas. Nº 3166 Buen Jesus	Tembiaporã	4.300	100	26	17	43
564	Esc. Bas. Nº 4255 Santa Rita de Casia	Tembiaporã	6.600	100	34	32	66



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

0000000-

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

565	Esc. Bas. N° 3958 S/N	Temiaporá	12.800	100	58	70	128
566	Esc. Bas. N° 3165 Virgen de Fatima	Temiaporá	4.200	100	18	24	42
567	Esc. Bas. N° 3967 Dalila Mendoza Contrera	Temiaporá	8.900	100	55	34	89
568	Esc. Bas. N° 3960 S/N	Temiaporá	11.100	100	58	53	111
569	Esc. Bas. N° 4014 Santa Maria	Temiaporá	9.000	100	41	49	90
570	Esc. Bas. N° 5067 San Cristobal	Temiaporá	8.800	100	48	40	88
571	Esc. Bas. N° 3962 S/N	Temiaporá	5.500	100	28	27	55
572	Esc. Bas. N° 3966 San Jose	Temiaporá	3.500	100	18	17	35
573	Esc. Bas. N° 15.396 Yvy Moroti	Nueva Toledo	14.000	100	73	67	140
574	Esc. Bas. N° 5.850 Ykua Arandu	Nueva Toledo	7.300	100	38	35	73
575	Esc. Bas. N° 5.848 Arandura	Nueva Toledo	13.700	100	78	59	137
576	Esc. Bas. N° 6055 Col. Nac. Facundo Alfonzo	Nueva Toledo	14.400	100	82	62	144
577	Esc. Bas. N° 3162 "Cristo Rey Col. Nac. Coronel Toledo"	Nueva Toledo	20.600	100	107	99	206
578	Esc. Bas. N° 6641 "Juan Ramón Feltes"	Nueva Toledo	4.800	100	27	21	48
579	Esc. Bas. N° 13.776 "Santa Librada"	Nueva Toledo	2.900	100	14	15	29
580	Esc. Bas. N° 3163 "Vy'a Renda"	Nueva Toledo	1.400	100	7	7	14
581	Esc. Bas. N° 5065 "San Juan"	Nueva Toledo	1.200	100	3	9	12
582	Esc. Bas. N° 13.977 "Verbo Divino"	Nueva Toledo	1.500	100	8	7	15
583	Esc. Bas. N° 8007 "San Fermín"	Nueva Toledo	7.300	100	34	39	73
584	Esc. Bas. N° 3504 "Beato Roque González de Santa Cruz"	Nueva Toledo	3.400	100	16	18	34



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Balance Anual de Gestión Pública | BAGP 57



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

585	Esc. Bás. N° 3116 "Santo Domingo"	Vaquería	9.800	100	44	54	98
586	Esc. Bás. N° 3117 "Virgen de Fatima"	Vaquería	5.200	100	27	25	52
587	Esc. Bás. N° 3333 "San Antonio de Padua"	Vaquería	15.500	100	77	78	155
588	Esc. Bás. N° 5709 "Ignacio Ovelar (hijo)"	Vaquería	16.800	100	82	86	168
589	Colegio Nacional "San José"	Vaquería	3.600	100	23	13	36
590	Esc. Bás. N° 6.232 "Virgen Marangatu"	Vaquería	3.400	100	18	16	34
591	Esc. Bás. N° 5.851 "San Roque González"	Vaquería	6.400	100	30	34	64
592	Colegio Nacional "Virgen de Caacupe"	Vaquería	5.200	100	25	27	52
593	Esc. Bas. N° 3.120 "Nuevo Horizonte"	Vaquería	4.600	100	17	29	46
594	Esc. Bás. N° 3107 "Defensores del Chaco"	Vaquería	3.100	100	16	15	31
595	Colegio Nacional Técnico Contable "Vaquería" (BTC)	Vaquería	31.200	100	163	149	312
596	Esc. Bás. N° 3.896 "Virgen de Fátima"	Vaquería	3.000	100	16	14	30
597	Esc. Bás. N° 3.893 "Sagrado Corazón de Jesús"	Vaquería	3.600	100	19	17	36
598	Esc. Bás. N° 3.332 "San Pedro"	Vaquería	2.100	100	8	13	21
599	Colegio Nacional "San Blas"	Vaquería	15.500	100	77	78	155
600	Esc. Bás. N° 1.599 "Doña Leonor Melgarejo de Meaurio"	Vaquería	21.000	100	115	95	210
601	Esc. Bás. N° 3.109 "María Auxiliadora"	Vaquería	3.800	100	13	25	38
602	Esc. Bás. N° 3891 "Niño Jesús"	Vaquería	2.500	100	6	19	25
603	Esc. Bás. N° 3.890 "San José"	Vaquería	1.600	100	11	5	16
604	Esc. Bás. N° 3.111 "Virgen de la Candelaria"	Vaquería	4.700	100	22	25	47



[Signature]
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000064

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

605	Esc. Bás. N° 4.618 "Sagrada Familia"	Vaqueria	7.700	100	34	43	77
606	Esc. Bás. N° 3.110 "Niño Jesús"	Vaqueria	2.700	100	14	13	27
607	Esc. Bas. N° 3.331 "Santa Clara"	Vaqueria	3.800	100	22	16	38
608	E.B N° 58 Don Luis Rolando Melgarejo	Yhú	33.300	100	161	172	333
609	Esc. Bás. N° 3330 San Miguel Arcángel	Yhú	26.900	100	136	133	269
610	Esc. Bás. N° 1745 Manuel María Caceres Ruiz Díaz	Yhú	6.300	100	37	26	63
611	Esc. Bás. N° 3106 San Isidro Labrador	Yhú	9.800	100	42	56	98
612	Esc. Bás. N° 4082 San Antonio	Yhú	13.100	100	60	71	131
613	Esc. Bás. N° 3762 Mitäkuéra Róga	Yhú	9.500	100	50	45	95
614	Esc. Bás. N° 5041 Santa Librada	Yhú	6.000	100	26	34	60
615	Esc. Bas. N° 3.125 Medalla Milagrosa	Yhú	4.800	100	25	23	48
616	Esc. Bas. N° 3.126 María Auxiliadora	Yhú	6.100	100	26	35	61
617	Esc. Bas. N° 1.600 Inmaculado Corazon de Maria	Yhú	9.100	100	40	51	91
618	Esc. Bás. N° 15.423 "Ypachtí"	Yhú	12.400	100	59	65	124
619	Esc. Bás. N° 2915 San José	Yhú	8.000	100	36	44	80
620	Esc. Bás. N° 15.398 "Vy'a Renda"	Yhú	6.000	100	25	35	60
621	Esc. Bas. N° 3.112 Enmanuel	Yhú	10.800	100	61	47	108
622	Esc. Bás. N° 15402 "Toro Kangue"	Yhú	3.000	100	13	17	30
623	Esc. Bás. N° 3100 Virgen del Carmen	Yhú	2.700	100	19	8	27
624	Esc. Bás. N° 3101 Emiliano R. Fernandez	Yhú	2.200	100	10	12	22



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Balance Anual de Gestión Pública | BAGP 59

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

00000063

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

625	Esc. Bás. N° 3102 Dr. Felix M. Salmena Villalba	Yhú	9.200	100	52	40	92
626	Esc. Bás. N° 3103 San Ramón Nonato	Yhú	5.200	100	22	30	52
627	Esc. Bás. N° 3576 Virgen de Fátima	Yhú	4.700	100	22	25	47
628	Esc. Bás. N° 3757 San Luis	Yhú	2.100	100	10	11	21
629	Esc. Bás. N° 6485 15 de Agosto	Yhú	1.500	100	6	9	15
630	Esc. Bás. N° 3105 Virgen de Fátima	Yhú	4.500	100	22	23	45
631	Esc. Bás. N° 3578 Santa Catalina de Siena	Yhú	1.500	100	6	9	15
632	Esc. Bás. N° 4619 Santa Teresa de Jesús	Yhú	2.300	100	10	13	23
633	Esc. Bás. N° 5942 San Agustín	Yhú	4.200	100	17	25	42
634	Esc. Bás. N° 7540 María Cristina	Yhú	3.200	100	15	17	32
635	Esc. Bás. N° 3134 San Isidro Labrador	Yhú	6.100	100	30	31	61
636	Esc. Bás. N° 3752 San Francisco de Asís	Yhú	1.600	100	5	11	16
637	Esc. Bás. N° Esc. Bás. N° 3753 Sagrada Familia	Yhú	6.600	100	39	27	66
638	Esc. Bás. N° 7529 Virgen del Carmen	Yhú	7.200	100	42	30	72
639	Esc. Bás. N° 3127 San Jorge	Yhú	6.100	100	35	26	61
640	Esc. Bás. N° 5042 Padre Indalecio López Cuadrado	Yhú	5.200	100	27	25	52
641	Esc. Bás. N° 7914 San Roque	Yhú	3.500	100	18	17	35
642	Esc. Bás. N° 3214 María Auxiliadora	Yhú	10.000	100	47	53	100
643	Esc. Bás. N° 3754 Tekojoja	Yhú	2.200	100	12	10	22
644	Esc. Bás. N° 3758 San Juan Bautista	Yhú	3.300	100	24	9	33



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic.ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000066

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

645	Esc. Bás. N° 3895 San Francisco de Asís	Yhú	4.900	100	26	23	49
646	Esc. Bás. N° 4124 San José	Yhú	600	100	1	5	6
647	Esc. Bás. N° 6739 Santa Lucía	Yhú	5.200	100	26	26	52
648	Esc. Bás. N° 3132 San Miguel	Yhú	7.700	100	39	38	77
649	Esc. Bás. N° 3131 San Isidro	Yhú	2.100	100	16	5	21
650	Esc. Bás. N° 6927 Santa Librada	Yhú	2.500	100	12	13	25
651	Esc. Bás. N° 6062 San Francisco de Asís	Yhú	3.700	100	16	21	37
652	Esc. Bas. N° 5994 Santa Librada	Yhú	2.500	100	15	10	25
653	Esc. Bás N° 4779 Santa Rosa de Lima	Yhú	4.500	100	27	18	45
654	Esc. Bás. N° 6.231 "Ko'ë Poty"	Yhú	5.600	100	27	29	56
655	Esc. Bás. N° 7.954 "Amambay,i"	Yhú	5.600	100	34	22	56
656	Esc. Bás. N° 7.990 "Nueva Estrella"	Yhú	1.500	100	8	7	15
657	Esc. Bás. S/D "Keri Benítez" (en apertura)	Yhú	2.000	100	8	12	20
658	Esc. Bas. N° 1601 Sagrado Corazon de Jesus	Yhú	18.200	100	90	92	182
659	Esc. Bas. N° 3.114 San Lorenzo	Yhú	1.400	100	9	5	14
660	Esc. Bas. N° 3.122 Virgen del Rosario	Yhú	3.900	100	20	19	39
661	Esc. Bas. N° 3.123 San Francisco de Asis	Yhú	6.400	100	31	33	64
662	Esc. Bas. N° 3.124 Santa Catalina	Yhú	4.000	100	22	18	40
663	Esc. Bas. N° 3.141 Maria Auxiliadora	Yhú	3.300	100	19	14	33
664	Esc. Bas. N° 4.632 Santiago Martínez Cardozo	Yhú	1.800	100	8	10	18



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

0000006

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

665	Esc. Bas. N° 6.406 San Jose	Yhú		7.500	100	31	44	75
666	Esc. Bas. N° 3.142 San Blas Pindo	Yhú		4.000	100	19	21	40
667	Esc. Bas. N° 3.138 Bella Vista	Yhú		19.400	100	101	93	194
668	Esc. Bás. N° 3750 Virgen del Rosario	Yhú		12.500	100	58	67	125
669	Esc. Bas. N° 3.760 Sta Librada	Yhú		5.200	100	26	26	52
670	Esc. Bás. N° 3.119 Inmaculada concepcion	Yhú		8.300	100	45	38	83
671	Esc. Bás. N° 3.121 Nva Esperanza	Yhú		5.700	100	30	27	57
672	Esc. Bás. N° 6.443 Prof. Dr. Luis Maria Argaña	Yhú		4.800	100	25	23	48
673	Esc. Bás. N°4.121 San Isidro	Yhu		5.600	100	28	28	56
674	Esc. Bás. N° 3.755 Proceres de Mayo	Yhú		6.800	100	40	28	68
675	Esc. Bás. N° 3.761 Santa Teresita del Niño Jesus	Yhú		5.500	100	29	26	55
676	Esc. Bás. N° 4.123 Inmaculado Concepcion	Yhú		7.000	100	36	34	70
677	Esc. Bás. N° 2772 "Sebastian Garcete"	Raúl A. Oviedo		8.500	100	38	47	85
678	Esc. Bás. N° 2654 "S/N"	Raúl A. Oviedo		9.500	100	51	44	95
679	Esc. Bas. N° 2152 "Juan A. Benitez"	Raúl A. Oviedo		2.700	100	12	15	27
680	Es. Bas. N° 1748 "Jardin del Saber"	Raúl A. Oviedo		11.400	100	53	61	114
681	Es. Bas. N° 2922 "Maria Auxiliadora"	Raúl A. Oviedo		2.700	100	12	15	27
682	Es. Bas. N° 4016 "Santa Ana"	Raúl A. Oviedo		2.700	100	14	13	27
683	Es. Bas. N° 3158 "San Ramón"	Raúl A. Oviedo		3.700	100	19	18	37
684	Es. Bas. N° 1992 "Inmaculada Concepción"	Raúl A. Oviedo		3.600	100	15	21	36



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000063

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

685	Es. Bas. N° 4254 "San Miguel"	Raúl A. Oviedo	4.400	100	22	22	44
686	Es. Bas. N° 1993 "San Isidro"	Raúl A. Oviedo	3.700	100	21	16	37
687	Esc. Bás. N° 2150 "Virgen del Rosario"	Raúl A. Oviedo	4.600	100	28	18	46
688	Esc. Bás. N° 1991 "Niño Jesús"	Raúl A. Oviedo	18.700	100	94	93	187
689	Es. Bas. N° 1990 "San Antonio"	Raúl A. Oviedo	8.600	100	48	38	86
690	Esc. Bas. N° 6.512 Amba Pora	Raúl A. Oviedo	3.700	100	23	14	37
691	Esc. Bás N° 5844 Temity Marane y Col. Nac. Indigena Panambi	Raúl A. Oviedo	20.600	100	101	105	206
692	Esc. Bas. N° 7.679 Yvyryvate	Raúl A. Oviedo	4.200	100	26	16	42
693	Esc. Bas. N° 5.845 Arandu Raity	Raúl A. Oviedo	20.600	100	101	105	206
694	Esc. Bas. N° 14.448 Tajy Poty	Raúl A. Oviedo	1.600	100	7	9	16
695	Esc. Bas. N° 7.680 Ara Poty	Raúl A. Oviedo	1.200	100	8	4	12
696	Esc. Bás. N° 5063 "Santa Catalina"	Raúl A. Oviedo	1.500	100	7	8	15
697	Es. Bas. N° 1602 "Las Residentas"	Raúl A. Oviedo	38.500	100	192	193	385
698	Esc. Bás. N° 3953 "25 de Julio"	Raúl A. Oviedo	6.100	100	28	33	61
699	Esc. Bás. N° 2151 "Entre Lagos"	Raúl A. Oviedo	10.100	100	49	52	101
700	Es. Bas. N° 2770 "S/N"	Raúl A. Oviedo	4.400	100	20	24	44
701	Esc. Bás. N° 2774 "Santa Catalina"	Raúl A. Oviedo	4.600	100	25	21	46
702	Es. Bas. N° 3952 "Maria Auxiliadora"	Raúl A. Oviedo	700	100	4	3	7
703	Es. Bas. N° 1598 "San Jose"	Raúl A. Oviedo	7.000	100	38	32	70
704	Es. Bas. N° 6053 "S/N"	Raúl A. Oviedo	1.600	100	9	7	16



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Iason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000063

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

705	Es. Bas. N° 3955 "Juan Bautista"	Raúl A. Oviedo	1.200	100	8	4	12
706	Esc. Bás. N° 2771 "San Pedro"	Raúl A. Oviedo	4.900	100	25	24	49
707	Esc. Bas. N° 6054 Priv Subv. "Nueva Esperanza"	Raúl A. Oviedo	8.800	100	35	53	88
	Total		6.661.000				66.610


Lic. Lucía Burgos
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú




Lic. Wilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000010

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

➤ Listado de Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Almuerzo Escolar

Instituciones Beneficiadas con la Provisión de Almuerzo Escolar								
N°	Institución	Distrito	Localidad	Cantidad Total de Raciones Entregadas en el año	1/Provisión días de clase	Cantidad Total de Niño/as Beneficiado/as		
						M	F	Total
1	Esc.Bas.N°1597 San Juan.	3 de Febrero		22.100	85	123	137	260
2	Esc.Bas.N°1926 Santa Librada	3 de Febrero		4.165	85	28	21	49
3	Esc. Bas. N° 2147 Santa Rosa	3 de Febrero		4.845	85	24	33	57
4	Esc.Bas.N°1747 San Carlos.	3 de Febrero		7.140	85	42	42	84
5	Esc. Bas. N° 1999 Santo Domingo	3 de Febrero		7.310	85	46	40	86
6	Esc.Bas.N°1825 Elvio A. Rodriguez .	Juan M. Frutos		15.130	85	87	91	178
7	Esc.Bas.N°1752 San Isidro Labrador	Juan M. Frutos		10.370	85	58	64	122
8	Esc. Bas. N° 2138 San José	Juan M. Frutos		5.100	85	34	26	60
9	Esc. Bas. N° 4041 Héroes de Acosta Ñu	Juan M. Frutos		4.505	85	30	23	53
10	Esc. Bas. N° 728 Bernardino P. Moreno	Juan M. Frutos		11.730	85	70	68	138
11	Esc. Bás. N° 6052 Centro Educ. Santa Teresita	Dr. Juan E. Estigarribia		14.195	85	88	79	167
12	Esc. Bás. N° 2142 "Paz y Justicia"	Dr. Juan E. Estigarribia		6.290	85	36	38	74
13	Esc. Bas. N° 5846 "Cacique Vicente Gauto"	Dr. Juan E. Estigarribia		11.560	85	78	58	136
14	Esc. Bás. N° 3946	Dr. Juan E. Estigarribia		37.485	85	193	248	441
15	Esc. Bás. N° 3948 "Prof. Dr. Luis María Argaña"	Dr. Juan E. Estigarribia		31.960	85	203	173	376
16	Esc. Bás. N° 4260	Dr. Juan E. Estigarribia		23.120	85	137	135	272
17	Esc. Bás. N° 15285	Dr. Juan E. Estigarribia		2.125	85	14	11	25
18	Esc. Bás. N° 6083 "San Pablo"	Repatriación		7.140	85	43	41	84
	Esc. Bás. N° 3235 "San Ramón"	Repatriación		10.880	85	62	66	128



Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Nelson Gonzalez
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000071
Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

20	Esc. Bás. N° 4157 "Santa María Goretti"	Repatriación	8.160	85	50	46	96
21	Esc. Bás. N° 1254 "San Pedro"	Repatriación	8.415	85	41	58	99
22	Esc. Bás. N° 4163 "Raza Guaraní"	Repatriación	12.920	85	78	74	152
23	Esc. Bás. N° 6222 Ka'ay Poty	Mcal. López	7.905	85	58	35	93
24	Esc. Bás. N° 5068	Mcal. López	8.245	85	48	49	97
25	Esc. Bás. N° 5069	Mcal. López	3.655	85	21	22	43
26	Esc. Básica N° 5022 Arsenio Vázquez	Caaguazú	7.140	85	44	40	84
27	Escuela Básica N° 3308 "Delia Elisa Duarte Scavone"	Caaguazú	6.885	85	42	39	81
28	Esc. Básica N° 6450 Virgen de Fátima	Caaguazú	2.890	85	18	16	34
29	Esc. Básica N° 3191 Cptán. Antonio Tomás Yegros	Caaguazú	4.420	85	31	21	52
30	Esc. Básica N° 5020 Caaguazú Poty	Caaguazú	6.460	85	48	28	76
31	Esc. Básica N° 844 Gral. Bernardino Caballero	Caaguazú	8.075	85	55	40	95
32	Escuela Básica N° 4012 "Ivan Benjamin Alvarenga "	Caaguazú	10.710	85	68	58	126
33	Esc. Básica N° 1833 Niño Jesús	Caaguazú	7.140	85	43	41	84
34	Escuela Básica N° 5027 "Paraguay Pyahú"	Caaguazú	25.925	85	148	157	305
35	Escuela Básica N° 3518 "Kuarahy Resé"	Caaguazú	25.585	85	148	153	301
36	Esc. Básica N° 1828 Cptán. Pedro Juan Caballero	Caaguazú	5.100	85	34	26	60
37	Es. Bás. N° 6744 Centro de Desarrollo Comunitario	Caaguazú	7.055	85	44	39	83
38	Esc. Básica N° 3193 María Auxiliadora	Caaguazú	4.675	85	29	26	55
39	Esc. Básica N° 3204 Virgen de Fátima	Caaguazú	4.165	85	26	23	49
40	Escuela Básica N° 3199 "María del Rosario"	Caaguazú	2.550	85	15	15	30
41	Esc. Básica N° 316 San Lorenzo	Caaguazú	30.600	85	203	157	360
42	Esc. Básica N° 3517 San Rafael	Caaguazú	16.320	85	102	90	192
43	Esc. Bás. 7851 San Isidro	Cnel. Oviedo	4.335	85	31	20	51
44	Escuela Básica N° 2645 Juan Ángel Benitez	Cnel. Oviedo	50.830	85	290	308	598



Lic. Lucia Burgos E.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

45	Escuela Básica N° 3364 Fray Teodoro	Cnel. Oviedo	47.515	85	266	293	559
46	Escuela Basica N° 347 Gral Bernardino Caballero	Cnel. Oviedo	12.665	85	73	76	149
47	Escuela Básica N°4746 Hno. Feliz Aldunate Castillo	Cnel. Oviedo	15.470	85	83	99	182
48	Escuela Básica N° 7305 Niño Jesús	Cnel. Oviedo	10.880	85	70	58	128
49	Escuela Básica N° 4827 María Auxiliadora	Cnel. Oviedo	12.155	85	86	57	143
50	Escuela Básica N° 7275 Asentamiento 15 de mayo	Cnel. Oviedo	5.355	85	39	24	63
51	Escuela Básica N° 797 Dr. Blas Garay	Cnel. Oviedo	21.165	85	128	121	249
52	Escuela Básica N° 5949 María Vidalina Palacios	Cnel. Oviedo	13.685	85	83	78	161
53	Escuela Básica N° 6953 Taiwan	Cnel. Oviedo	13.260	85	97	59	156
54	Escuela Básica N° 7315 Maestra Eloina Benitez de Villalba	Cnel. Oviedo	9.180	85	51	57	108
55	Escuela Básica N°7482 Balbina Mendoza de Frutos	Cnel. Oviedo	9.180	85	76	32	108
56	Escuela Básica N° 321 Candido Rivas	Cnel. Oviedo	6.120	85	40	32	72
57	Escuela Básica N° 2647 San Agustín	Cnel. Oviedo	14.280	85	87	81	168
58	Escuela Básica N° 1962 Fernando Rubén Ovelar Jilek	Cnel. Oviedo	5.695	85	38	29	67
59	Escuela Básica N°803 Defensores del Chaco	Cnel. Oviedo	6.630	85	41	37	78
60	Escuela Básica N° 811 Prof. Ubaldino Larrea Alemán /Colegio Nacional Prof. Ubaldino Larrea Alemán	La Pastora	4.080	85	26	22	48
61	Escuela Basica N° 5057 Santa Lucia	La Pastora	4.080	85	23	25	48
62	Escuela Básica N° 2650 Isabelino González	La Pastora	4.250	85	26	24	50
63	Esc. Bas. N° 6861 San Juan Bautista	Carayaó	9.690	85	65	49	114
64	Esc. Bas. N° 139 Mons. Hermenegildo Roa / Centro 5-239	Carayaó	26.690	85	152	162	314
65	Esc. Bas. N° 1425/ Col. Nac. Santiago Nicolás Bo Parodi/ Centro 5- 251	Carayaó	18.190	85	124	90	214
66	Esc. Bás. N° 140 León Cadogan	Nueva Londres	11.390	85	66	68	134
67	Esc. Bás. N° 5045 San Rafael	Nueva Londres	4.165	85	19	30	49



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Nison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

68	Esc. Bás. N° 120 Juan Ramón González	Nueva Londres	8.755	85	49	54	103
69	Esc. Bás. N° 1014 San Antonio de Pádua	San José	7.395	85	46	41	87
70	Esc. Bás. N° 5047 Santa Teresa	San José	1.020	85	8	4	12
71	Esc. Bás. N° 5049 Insp. Gral. Eugenio Cantero	San José	2.890	85	20	14	34
72	Esc. Bás. N° 912 Prof. Pedro Cáceres	San José	6.630	85	41	37	78
73	Esc. Bas N° 1.971 Don José María Alfonso Godoy	R.I. 3 Corrales	7.990	85	43	51	94
74	Esc. Bás. N° 5055 Sgto. 1° Enrique Scavenius	R.I. 3 Corrales	3.400	85	23	17	40
75	Esc. Bás. N° 1970 Lic. Hilarion Caddor Colman	R.I. 3 Corrales	5.440	85	36	28	64
76	Esc. Bás. N° 329 Sagrado Corazón de Jesús	R.I. 3 Corrales	5.270	85	28	34	62
77	Esc. Bás. N° 5.052 "Santa Rosa de Lima"	R.I. 3 Corrales	3.655	85	20	23	43
78	Esc. Bas. N° 4017 San Agustin	Tembiporá	9.605	85	63	50	113
79	Esc. Bas. N° 6348 San Juan Bautista	Tembiporá	4.505	85	19	34	53
80	Esc. Bas. N° 4013 María Auxiliadora	Tembiporá	16.235	85	91	100	191
81	Escuela Básica N° 8188 San Jorge	Tembiporá	4.505	85	24	29	53
82	Esc. Bás. N° 4097	José D. Ocampos	1.105	85	11	2	13
83	Esc. Bás. N° 965 "José Domingo Ocampos"	José D. Ocampos	35.360	85	196	220	416
84	Esc. Bás. N° 6643	José D. Ocampos	2.550	85	15	15	30
85	Esc. Bás. N° 1921	José D. Ocampos	5.695	85	35	32	67
86	Esc. Bás. N° 3116 "Santo Domingo"	Vaquería	8.330	85	44	54	98
87	Esc. Bás. N° 3117 "Virgen de Fatima"	Vaquería	4.420	85	27	25	52
88	Esc. Bás. N° 3333 "San Antonio de Padua"	Vaquería	13.175	85	77	78	155
89	Esc. Bás. N° 5709 "Ignacio Ovelar (hijo)"	Vaquería	14.280	85	82	86	168
90	Escuela Básica N° 15.400 "TekohaPorã"	San Joaquín	2.550	85	14	16	30
91	Escuela Básica N° 8202 "San Jorge"	San Joaquín	3.400	85	20	20	40
92	Escuela Básica N° 15.399 "Ñepytyvorã"	San Joaquín	1.700	85	8	12	20



Lic. Lucía Burgos C
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ilson Gonzalez
SECRETARÍADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

93	Escuela Básica N° 5847 "Santiago Mbrikugi"	San Joaquín	7.905	85	52	41	93
94	Colegio Nac. José Del Pila Ibañez, Esc. Bas. N° 6144	Dr. Cecilio Báez	8.160	85	48	48	96
95	Esc. Bas. N° 4266 Norberto Amancio Lezcano	Dr. Cecilio Báez	2.635	85	19	12	31
96	Esc. Bas. N° 7085 Ramón Alonso	Dr. Cecilio Báez	4.505	85	25	28	53
97	Esc. Bas N° 7513 Inmaculada Concepción	Sta. Rosa del Mbutuy	4.420	85	31	21	52
98	Esc. Bas. N° 3793 Ntra. Sra. De la Merced	Sta. Rosa del Mbutuy	3.485	85	19	22	41
99	Esc. Bas. N° 1980 San Isidro	Sta. Rosa del Mbutuy	4.080	85	21	27	48
100	Esc. Bas. N° 2574 San Roque González de Santacruz	Simón Bolívar	3.995	85	26	21	47
101	Esc. Bas. N° 3792 Santa Ana	Simón Bolívar	4.250	85	30	20	50
102	Esc. Bas. N° 990 Libertador Simón Bolívar	Simón Bolívar	20.400	85	127	113	240
103	E.B N° 58 Don Luis Rolando Melgarejo	Yhú	28.305	85	161	172	333
104	Esc. Bás. N° 3330 San Miguel Arcángel	Yhú	22.865	85	136	133	269
105	Esc. Bás. N° 1745 Manuel María Caceres Ruiz Díaz	Yhú	5.355	85	37	26	63
106	Esc. Bás. N° 3106 San Isidro Labrador	Yhú	8.330	85	42	56	98
107	Esc. Bás. N° 2150 "Virgen del Rosario"	Raúl A. Oviedo	3.910	85	28	18	46
108	Esc. Bás. N° 1991 "Niño Jesús"	Raúl A. Oviedo	15.895	85	94	93	187
109	Es. Bas. N° 1990 "San Antonio"	Raúl A. Oviedo	7.310	85	48	38	86
110	Esc. Bas. N° 6.512 Amba Pora	Raúl A. Oviedo	3.145	85	23	14	37
111	Esc. Bas. N° 728 Bernardino P. Moreno	Juan M. Frutos	5.640	30	100	88	188
112	Esc. Bas. N° 726 S/N	Juan M. Frutos	6.000	30	100	100	200
113	Esc. Bas. N° 2762 Cristo Rey	Juan M. Frutos	1.500	30	28	22	50
114	Esc. Bas. N° 3157 San Enrique de Osso	Juan M. Frutos	1.470	30	24	25	49
115	Esc. Bas. N° 2859 Francisco Cantero R	Juan M. Frutos	840	30	15	13	28
116	Esc. Bas. N° 2860 San Francisco	Juan M. Frutos	780	30	19	7	26
117	Esc. Bas. N° 3959 S/N	Tembiporá	5.100	30	82	88	170



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ulson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000075
Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

118	Esc. Bas. N° 4256 San Antonio de Padua	Temiaporá	2.310	30	37	40	77
119	Esc. Bas. N° 4015 S/N	Temiaporá	2.970	30	61	38	99
120	Esc. Bas. N° 1923 S/N	Temiaporá	11.430	30	179	202	381
121	Esc. Bas. N° 3166 Buen Jesús	Temiaporá	1.290	30	26	17	43
122	Esc. Bas. N° 4255 Santa Rita de Casía	Temiaporá	1.980	30	34	32	66
123	Esc. Bas. N° 3958 S/N	Temiaporá	3.840	30	58	70	128
124	Esc. Bas. N° 7693	J. Eulogio Estigarribia	2.400	30	41	39	80
125	Esc. Bás. N° 727 "Cristo Rey"	J. Eulogio Estigarribia	29.130	30	503	468	971
126	Esc. Bás. N° 1835 "Doña Pastora C. Céspedes"	J. Eulogio Estigarribia	3.840	30	75	53	128
127	Esc. Bás. N° 2764	J. Eulogio Estigarribia	3.690	30	56	67	123
128	Esc. Bás. N° 5066 "Inmaculada Concepción"	J. Eulogio Estigarribia	4.470	30	87	62	149
129	Esc. Bás. N° 987 "Reino de Holanda"	J. Eulogio Estigarribia	6.390	30	116	97	213
130	Esc. Bas. N° 6235	J. Eulogio Estigarribia	2.850	30	46	49	95
131	Esc. Bas. N° 5852	J. Eulogio Estigarribia	4.650	30	81	74	155
132	Esc. Bas. N° 5854	J. Eulogio Estigarribia	1.200	30	25	15	40
133	Esc. Bas. N° 13693	J. Eulogio Estigarribia	990	30	15	18	33
134	Esc. Bás. N° 2763 "Virgen de la Merced"	José D. Ocampo	3.720	30	71	53	124
135	Esc. Bás. N° 1902 Santa Ana	Mcal. López	2.820	30	46	48	94
136	Col. Nac. Sta. Teresa Esc. Bás. N° 1660	Mcal. López	5.520	30	96	88	184
137	Esc. Bás. N° 4099 San Juan Evangelista	Mcal. López	570	30	6	13	19
138	Colegio Nacional "San José"	Vaquería	1.080	30	23	13	36
139	Esc. Bás. N° 6.232 "Virgen Marangatu"	Vaquería	1.020	30	18	16	34
140	Esc. Bás. N° 5.851 "San Roque González"	Vaquería	1.920	30	30	34	64
141	Colegio Nacional Técnico Contable "Vaquería" (BTC)	Vaqueria	9.360	30	163	149	312



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000078

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

142	Esc. Bás. Nº 1.599 "Doña Leonor Melgarejo de Meaurio"	Vaquería	6.300	30	115	95	210
143	Esc. Bás. Nº 3.109 "María Auxiliadora"	Vaquería	1.140	30	13	25	38
144	Esc. Bás. Nº 3891 "Niño Jesús"	Vaquería	750	30	6	19	25
145	Esc. Bás. Nº 15402 "Toro Kangue"	Yhú	900	30	13	17	30
146	Esc. Bás. Nº 3100 Virgen del Carmen	Yhú	810	30	19	8	27
147	Esc. Bás. Nº 3101 Emiliano R. Fernandez	Yhú	660	30	10	12	22
148	Esc. Bás. Nº 3102 Dr. Felix M. Salmena Villalba	Yhú	2.760	30	52	40	92
149	Esc. Bás. Nº 3103 San Ramón Nonato	Yhú	1.560	30	22	30	52
150	Esc. Bás. Nº 3576 Virgen de Fátima	Yhú	1.410	30	22	25	47
151	Esc. Bás. Nº 3757 San Luis	Yhú	630	30	10	11	21
152	Esc. Bás. Nº 6485 15 de Agosto	Yhú	450	30	6	9	15
153	Esc. Bás. Nº 3105 Virgen de Fátima	Yhú	1.350	30	22	23	45
154	Esc. Bás. Nº 3578 Santa Catalina de Siena	Yhú	450	30	6	9	15
155	Esc. Bás. Nº 5844 Temity Marañe y Col. Nac. Indígena Panambi	Raúl A. Oviedo	6.180	30	101	105	206
156	Esc. Bas. Nº 7.679 Yvyryvate	Raúl A. Oviedo	1.260	30	26	16	42
157	Esc. Bas. Nº 5.845 Arandu Raity	Raúl A. Oviedo	6.180	30	101	105	206
158	Esc. Bas. Nº 14.448 Tajy Poty	Raúl A. Oviedo	480	30	7	9	16
159	Esc. Bas. Nº 7.680 Ara Poty	Raúl A. Oviedo	360	30	8	4	12
160	Esc. Bás. Nº 5063 "Santa Catalina"	Raúl A. Oviedo	450	30	7	8	15
161	Es. Bas. Nº 1602 "Las Residentas"	Raúl A. Oviedo	11.550	30	192	193	385
162	Escuela Básica Nº 456 "Próceres de Mayo"	Caaguazu	14.400	30	246	234	480
163	Esc. Bás. Nº 6.514 Guayaki Kua	Caaguazu	360	30	5	7	12
164	Escuela Básica Nº 2787 "Ñanemaitei"	Caaguazu	4.650	30	63	92	155
165	Esc. Bás. Nº 7.678 San Martín	Caaguazu	990	30	15	18	33
166	Esc. Básica Nº 3201 Gral. Andrés Rodríguez	Caaguazu	2.700	30	47	43	90



[Signature]
Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Lic. IJson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000077
Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

167	Esc. Bás. N° 7.751 Cacique Demecio C.	Caaguazu	1.320	30	27	17	44
168	Escuela Básica N° 3307 "Don Federico Nill"	Caaguazu	2.550	30	42	43	85
169	Esc. Bás. N° 7.852 6 de Enero	Caaguazu	390	30	8	5	13
170	Esc. Básica N° 5915 Limpia Concepción González	Caaguazu	10.980	30	185	181	366
171	Escuela Básica N° 1738 "Doña Visitación Gimenez"	Caaguazu	9.180	30	160	146	306
172	Esc. Bás. N° 7.868 Manduarã	Caaguazu	1.110	30	24	13	37
173	Escuela Básica N° 4125 San Roque	Cnel. Oviedo	1.710	30	32	25	57
174	Escuela Básica N° 1408 San Jorge	Cnel. Oviedo	900	30	13	17	30
175	Escuela Básica N° 3401 San Enrique de Ossó	Cnel. Oviedo	1.230	30	17	24	41
176	Escuela Básica N° 7300 Nuevo Horizonte	Cnel. Oviedo	1.800	30	36	24	60
177	Escuela Basica N° 4829 Dr. Vicente Sarubbi Zaldivar	Cnel. Oviedo	1.080	30	19	17	36
178	Escuela Básica N° 1401 Prof. Amada Mendoza	Cnel. Oviedo	960	30	13	19	32
179	Esc. Bás. N° 1734 "Virgen de los Remedios"	Repatriación	1.680	30	27	29	56
180	Esc. Bás. N° 1619 "José D. Martínez Peña"	Repatriación	8.040	30	142	126	268
181	Esc. Bás. N° 845 "Gral. Eugenio A. Garay"	Repatriación	4.410	30	80	67	147
182	Esc. Bás. N° 1841 "San Roque González de Santacruz"	Repatriación	2.400	30	38	42	80
183	Esc. Bas. N° 6227	Repatriación	1.620	30	28	26	54
184	Esc. Bas. N° 6513 "Teju"	Repatriación	600	30	11	9	20
185	Esc. Bas. N° 6223	Repatriación	1.320	30	21	23	44
186	Esc. Bas. N° 6983 S/N	Repatriación	600	30	11	9	20
187	Esc. Bas. N° 6226 S/N	Repatriación	1.470	30	28	21	49
188	Esc. Bas. N° 7853 S/N	Repatriación	690	30	14	9	23
189	Esc. Bas. N° 7758 S/N	Repatriación	390	30	7	6	13
190	Esc. Bas. N° 14.695 S/N	Repatriación	4.020	30	74	60	134
191	Esc. Bás. N° 5853	Repatriación	570	30	13	6	19



Alicia Burgos
Lic. Lucía Burgos
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ilson Gonzalez
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

192	Escuela Básica N° 6.516 "Tekoha Mirí"	San Joaquín	450	30	10	5	15
193	Escuela Básica N° 3113 "Sagrado Corazón de Jesús"	San Joaquín	840	30	17	11	28
194	Escuela Básica N° 7435 "Arsenio Vázquez"	San Joaquín	1.170	30	17	22	39
195	Escuela Básica N° 7632 "Virgilio Franco Mercado"	San Joaquín	360	30	6	6	12
196	Escuela Básica N° 1753 "Constantino Merzan Lictke"	San Joaquín	1.530	30	29	22	51
197	Escuela Básica N° 2149 "Don Jorge Adalberto Soto Varela"	San Joaquín	2.160	30	37	35	72
198	Escuela Básica N° 5076 "Ursulino Barrios Gómez"	San Joaquín	2.370	30	43	36	79
199	Escuela Básica N° 2766 "Jukyry Syry"	San Joaquín	2.040	30	37	31	68
200	Escuela Básica N° 12.360 "Blas Antonio Gauto"	San Joaquín	930	30	16	15	31
201	Escuela Básica N° 4150 "San Blás"	San Joaquín	900	30	18	12	30
202	Escuela Básica N° 2769 "Tajy Poty"	San Joaquín	2.310	30	41	36	77
203	Escuela Básica N° 1604 "Virgen de Fátima"	San Joaquín	4.440	30	81	67	148
204	Escuela Básica N° 4151 "Niño Jesús"	San Joaquín	1.110	30	18	19	37
205	Esc. Bas. N° 1422 Maria Auxiliadora	Sta. Rosa del Mbutuy	630	30	14	7	21
206	Esc. Bás. N° 3796 San José Obrero	Sta. Rosa del Mbutuy	4.680	30	84	72	156
207	Esc. bas. N° 897 Prof. Federico Anacleto Caceres	Sta. Rosa del Mbutuy	6.720	30	110	114	224
208	Esc. Bas. N° 2575/ Col. Nac. San Agustín	Sta. Rosa del Mbutuy	3.750	30	64	61	125
209	Esc. Bas. N° 1977/ Col. Nac. San Miguel	Sta. Rosa del Mbutuy	1.500	30	27	23	50
210	Esc. Bas. N° 988 San Jose/ Centro 5- 261	Sta. Rosa del Mbutuy	8.250	30	152	123	275
211	Esc. Bas. N° 6137 Arroyo Norte	Carayaó	2.730	30	56	35	91
212	Esc. Bas. N° 2122 Prof. Lucio Vera Mendoza	Carayaó	4.260	30	75	67	142
213	Esc. Bas. N° 1403 Prof. Roberto Velazquez Martinez / Col. Nac. Digno Ignacio Cabrera	Carayaó	1.620	30	33	21	54
214	Esc. Bas. N° 4315 "3 de mayo" Col. Nac. 3 de Mayo	Carayaó	2.400	30	40	40	80
215	Esc. Bas. N° 1968 San Jose Obrero	Carayaó	2.640	30	50	38	88



Alejo Rios Medina
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000073

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

216	Esc. Bas. N° 1978 Fidencio Yegros.	Carayaó	1.350	30	26	19	45
217	Esc. Bas. N° 7475/ Col.Nac.Mariano Diaz	Carayaó	1.920	30	26	38	64
218	Esc. Bas. N° 2572 Sagrado Corazón de Jesus	Carayaó	1.080	30	19	17	36
219	Esc. Bás. N° 953 Sagrado Corazón de Jesús	R. I. 3 Corrales	2.310	30	26	51	77
220	Esc. Bás. N° 1409 San Rafael	R. I. 3 Corrales	540	30	8	10	18
221	Esc. Bás. N° 6.263 Tajy Poty	R. I. 3 Corrales	1.080	30	16	20	36
222	Esc. Bás. N° 7.757 Yvy Porã	R. I. 3 Corrales	450	30	7	8	15
223	Esc. Bás. N° 5050 Virgen de Fatimna	R. I. 3 Corrales	240	30	5	3	8
224	Esc. Bás. N° 49 Prof. Elisa Carmen Alderete.	San José	6.000	30	49	151	200
225	Esc. Bás. N° 1415 Gral. Bernardino Caballero.	San José	1.680	30	29	27	56
226	Esc. Bás. N° 2255 San Rafael.	San José	960	30	13	19	32
227	Esc. Bás. N° 2256 Dr. Juan Plate.	San José	570	30	7	12	19
228	Esc. Bás. N° 372 Alejandro Samaniego Macias.	San José	1.950	30	36	29	65
229	Esc. Bás. N° 466 Defensores del Chaco.	San José	2.100	30	33	37	70
230	Esc. Bás. N° 284 Prof... Eustacia A. de Segovia	San José	960	30	13	19	32
231	Esc. Bas. N° 1924 Santa Catalina.	3 de Febrero	720	30	11	13	24
232	Esc. Bas. N° 3534 San Pablo	3 de Febrero	450	30	5	10	15
233	Esc. Bas. N° 1750 Luis Alberto del Prana	3 de Febrero	2.070	30	39	30	69
234	Esc. Bas. N° 5030 La Esperanza	3 de Febrero	810	30	16	11	27
235	Esc. Bas. N° 3525 María Auxiliadora	3 de Febrero	1.080	30	22	14	36
236	Esc. Bas. N° 3524 San Rafael	3 de Febrero	1.230	30	25	16	41
237	Esc. Bas. N° 2145 San Blas	3 de Febrero	1.050	30	21	14	35
238	Esc. Bas. N° 1749 San José	3 de Febrero	1.620	30	26	28	54
Total					12895	12290	25185





GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

➤ Asistencia Monetaria (Transferencias)

Asistencia Monetaria							
O.G.	TP	Prog	Sub.	Institución Beneficiada o receptora de fondos	Destino del aporte	Distrito	Monto (en Guaraníes)
831	2	1	5	Com. De Ayuda Departamental para Personas de Escasos Recursos	Aporte económico	Cnel. Oviedo	160.000.000
				Hogar Mborayhu	Aporte económico	Caaguazú	50.000.000
				Comisión de Emergencia "Caaguazú una Mano que Ayuda"	Para ayuda de damnificado en el chaco	Cnel. Oviedo	30.000.000
				Aso. Obra Don Guanella	Aporte Económico	Caaguazú	20.000.000
				Aso Juan Pablo Segundo	Aporte económico para compras de medicamentos	Cnel. Oviedo	5.000.000
				ACE Escuela Especial Nº 16 Renacer	Aporte económico	Caaguazú	15.000.000
				Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte económico	Cnel. Oviedo	320.828.193
Total 831							600.828.193
842	1	1	1	Consejo de Gobernadores	Aporte económico	Asunción	9.451.653
				Comision de Consejo Eco. Parroquia San Juan B	Aporte econ. Para la Parroquia	3 de febrero	2.909.130
				Com. Direc. Del Festival de la Madera	Aporte para organización del festival	Caaguazú	39.369.710
				Com. De Finanzas de la Parroquia María Auxiliadora	Aporte para el fetejos de la fiesta Patronal	Repatriación	9.541.653
				Federación Ovetense de Basquetbol	Para Organización del campeonato	Cnel Oviedo	15.000.000
				Aso. De Productores Apícolas	Para organización del Festival del Eirete 2da Edición	Dr. Cecilio Béaz	7.500.000
				Consejo Eco. Capilla Inmaculada Concepción	Aporte económico para la Semana Cultural	Santa Rosa del Mbutuy	10.000.000
				Com. Feria Internacional del Libro Caaguazú Lee	Para organización de la Feria del Libro	Cnel Oviedo	9.451.653
				Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte Económico	Cnel Oviedo	55.338.576
				Festival del Tomate	Para organización de evento	3 de febrero	10.000.000
	1	2	0	Comisión Direc. Del Consejo Local de Salud	Aporte económico para el Hospital Distrital	Caaguazú	17.104.000
2	1	1	Com. De Ayuda Departamental para Personas de Escasos Recursos	Aporte económico	Cnel Oviedo	54.200.000	
			Comisión Dptal Apoyo Salud para Todos	Aporte económico	Cnel Oviedo	19.060.580	



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

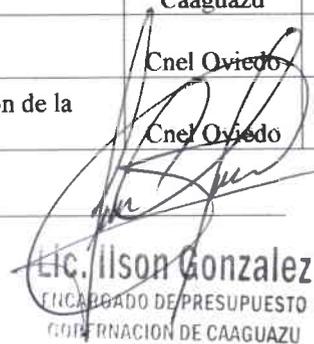
Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000081

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

			Consejo de Gobernadores	Aporte económico	Asunción	49.873.950
			Festival del Guavirami Edición N° XXIII	Arporte económico para el festival	Dr. J. M. Frutos	25.000.000
			Com. Direc. Del Festival de la Madera	Aporte para organización del festival	Caaguazú	1.630.290
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte Económico	Cnel Oviedo	115.836.130
			Com. De Org. Festival de Ajos 2018	Aporte Económico	Cnel Oviedo	20.000.000
			Cuerpos de Bomberos Voluntarios	Para compras de equipos bomberiles	Caaguazú	30.000.000
			Aso de Jinetes de Caaguazú	Para Orginzación de Eventos	Caaguazú	10.000.000
			Consejo Regional de Salud Dpto Caaguazú	Para compras de insumos	Cnel Oviedo	3.400.000
			Com. Feria Internacional del Libro Caaguazú Lee	Para organización de la Feria del Libro	Cnel Oviedo	380.690.872
			Comisión Dptal Apoyo Salud para Todos	Aporte económico	Cnel Ovido	2.864.329
			Comisión Direc. Del Consejo Local de Salud	Aporte económico para el Hospital Distrital	Caaguazú	12.896.000
			Consejo de Gobernadores	Aporte económico	Asunción	9.145.164
			Comision de Consejo Eco. Parroquia San Juan B	Aporte econ. Para la Parroquia	3 de febrero	17.090.870
			Com. De Finanzas de la Parroquia María Auxiliadora	Aporte para el fetejos de la fiesta Patronal	Repatriación	7.619.114
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte Económico	Cnel Oviedo	45.287.233
2	1	2	Federación de Futbol de Salón Caaguazú	Para organización deportivo	Caaguazú	15.000.000
			Cuerpos de Bomberos Voluntarios Py	Aporte económico	Dr. J. E. Estigarribia	15.000.000
			Aso de Jinetes de Dpto Caaguazú	Para organización de eventos	Cnel Oviedo	10.000.000
			AJUDEPA	Aporte económico	Asunción	12.000.000
			Aso de Balón Mano Ovetense ADBO	Para gastos del campeonato	Cnel Oviedo	7.500.000
			Com. Feria Internacional del Libro Caaguazú Lee	Para organización de la Feria del Libro	Cnel Oviedo	19.739.425
			Festival del Tomate	Para organización de evento	3 de febrero	10.000.000
2	1	3	Com. Direc. Del Festival de la Madera	Aporte para organización del festival	Caaguazú	9.000.000
2	1	4	Aso de Balón Mano Ovetense ADBO	Para gastos del campeonato	Cnel Oviedo	2.500.000
			Com. Feria Internacional del Libro Caaguazú Lee	Rara organización de la Feria del Libro	Cnel Oviedo	32.000.000



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte económico	Cnel Oviedo	3.708.207
			Comisión Dptal Apoyo Salud para Todos	Aporte económico	Cnel Oviedo	4.509.090
			Consejo de Gobernadores	Aporte económico	Asunción	929.233
2	1	5	Com. De Finanzas de la Parroquia María Auxiliadora	Aporte para el fetejos de la fiesta Patronal	Repatriación	2.929.233
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte Económico	Cnel Oviedo	33.143.497
Total 842						1.168.219.592
			Com. Direc. Comité de Productores San Francisco	Para ejecución de proyecto agropecuarios	Cnel Oviedo	250.000.000
			Comité de Mujeres Kuña Aty	Para compras de Implementos agrícolas, semillas	Cnel Oviedo	286.000.000
			Organización Campesina Ka'ihó Malvinas	Para compras de Implementos agrícolas, semillas	Yhú	310.168.000
			Comité de Productores Agropecuarios	Para compras de Implementos agrícolas, semillas	Caaguazú	235.868.000
			Comité de Productores Nueva Esperanza	Para compra de materiales de construcción	Caaguazú	40.000.000
			Aso de Productores Manduara	Para compra de insumos agrícolas	Mcal Lopez	23.950.000
			Comité Agrícola Kuña Aty	Para compra de insumos agrícolas	Carayao	26.500.000
871	2	1	Comité de Mujeres Calle 16 Tovatiry	Para compra de insumos agrícolas	R. I. 3 Corrales	26.500.000
			Comité de Mujeres Produc. San Agustín	Para compra de insumos agrícolas	Dr. Cecilio Báez	26.500.000
			Comité de Productores Curucau	Para compra de insumos agrícolas	Cnel Oviedo	13.175.000
			Coord. Comu. de Desarrollo Virgen de Fátima	Para compra de insumos agrícolas	Cnel Oviedo	26.500.000
			Comité de Productores San Isidro II	Para compra de insumos agrícolas	3 de Febrero	40.775.000
			Aso de Mujeres San Enrique de Osso	Para compra de insumos agrícolas	Cnel Oviedo	23.950.000
			Comité San Miguel	Para compra de insumos agrícolas	Repatriación	11.000.000
			Aso de Produc. Apícolas	Para compra de insumos agrícolas	Dr. Cecilio Báez	11.100.000
			Comité de Mujeres Trabajadoras	Para compra de insumos agrícolas	R. I. 3 Corrales	26.500.000
			Comité Vec. Inmaculada Concepción	Para compra de insumos agrícolas	Cnel Oviedo	21.278.000



Lic. **Lucía Burgos C.**
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. **Ilson Gonzalez**
SECRETARÍO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

00000083

				Comité de Produc. Agric de Aguapey	Para compra de insumos agricolas	Cnel Oviedo	13.175.000
				Comité de Mujeres de Calle 14 Tobatiry	Para compra de insumos agricolas	R. I. 3 Corrales	14.175.000
				Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Para construcción del sistema de agua potable en el Asentamiento 1° de Mayo Capitan Cue	Cnel Oviedo	326.917.516
				Comité de Productores San Miguel	Para construcción de tinclado para el comités	San José de los Arroyos	10.000.000
				Comisión de Desarrollo Comu Santa Librada	Para compra de implementos agricolas	Caaguazú	20.000.000
				Comité de Productores Ñopytyvo	Para perforación de pozo artesiano	Caaguazú	155.000.000
				Comité de Agricultores Kokue Poty	Colocación de Tanque para agua potable	José D. Ocampos	45.000.000
				Total 871			1.984.031.516
874	2	1	1	Junta de Saneamiento de San José de Arroyos	Para adquisición de bomba, motor, montaje y reparación de tablero electrico	San José de los Arroyos	50.000.000
				Com. Pro Empedrado Calle Nuestra Señora de Asunción	Para construcción de Empedrado	Caaguazú	70.000.000
				Com. Pro Empedrado Calle Carlos A. López	Para construcción de Empedrado	Caaguazú	72.024.620
				Junta de Saneamiento del Territorio Social Santa Lucia	Perforación de Pozo Artesiano y provisión accesorios para sistema de distribucion de agua potable	Cnel Oviedo	75.150.000
				Com. Pro Agua Potable Calle Santo Domingo	Para provisión accesorios para sistema de distribucion de agua potable	Santa Rosa del Mbutuy	29.627.902
				Consejo Local de Salud San José de los Arroyos	Para reparación del sitema electrico del hospital	San José de los Arroyos	50.000.000
				Com. Pro Agua Potable de la Comunidad Centro Urbano	Para construcción de sitema de agua potable	Tembiaporâ	120.000.000
				Com. Junta de Sanieamiento de Para'i	Para provisión de columnas, cable, Transformador	Carayao	38.000.000
				Comisión Pro Agua Potable Cñia Dakac	Para compra de Tanque de Agua	San José de los Arroyos	25.000.000
				Parroquia Inmaculada Concepción	Arreglo de Techo	Caaguazú	10.060.507
				Comisión Producctores de Bananeros	Para compra de materiales de construcción para merojamiento del empaque	Tembiaporâ	10.000.000



BAGP Balance Anual de Gestión Pública

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Hson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000084

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

2	1	2	Comisión Directiva Consejo Económico Capilla San Miguel	Para construcción de Empedrado	Cnel Oviedo	12.600.000
			Cuerpos de Bomberos Voluntarios Ovetense	Para compra de Carro Hidrante	Cnel Oviedo	50.000.000
			Com. Direc. Del Cuerpo de Bombero Voluntarios Coronel Oviedo	Aporte económico para el traslado del carro Hidrante	Cnel Oviedo	25.000.000
			Junta de Saneamiento del Territorio Social Santa Lucia	Para provisión e instalación de un PD exclusivo 25KVA	Cnel Oviedo	14.000.000
			ONG Crecer	Para compra de moviliarios para el comedor	Cnel Oviedo	15.000.000
			Com. Pro Empedrado Calle Carlos A. López	Para construcción de Empedrado	Caaguazú	78.355.380
			Com. Pro Oratorio B° Virgen de Fatima	Para compra de Materiales de construcción	Yhú	30.000.000
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte económico	Cnel Oviedo	321.377.557
			Comision de la Parroquia Inmaculada Concepción	Renovación del techado de la Parroquia	Caaguazú	57.039.511
			Parroquial San Miguel Arcangel	Para reparación del techo de la Parroquia	J. D. Ocampos	150.000.000
			Comisión Vecinal Mbokaja Poty	Para construcción de empedrado	Cnel Oviedo	108.190.000
			Comisión Vecinal Vecinos Unidos	Para construcción de empedrado	Cnel Oviedo	70.890.000
			Consejo de Desarrollo Distrital	Para Construcción de empedrado - Mano de Obra	J. M. Frutos	140.887.050
			Junta de Saneamiento del Territorio Social El Paraiso	pago total para perforación de pozo artesiano y accesorios	Cnel Oviedo	140.000.000
			Junta de Saneamiento Sol Naciente 1	Para perforación de pozo artesiano y colocación	Cnel Oviedo	59.450.000
			Cuerpos de Bomberos Voluntarios	Aporte para construcción del cuartel	Yhu	65.000.000
			Parroquia Virgen del Rosario	Para refacción de la Parroquia	Yhu	20.000.000
			Parroquia San Lorenzo	Para refacción de la Parroquia	Caaguazú	50.000.000
			Consejo Regional de Salud Dpto Caaguazú	Para compra de muebles para el Albergue del Hospital Regional, Compras de insumos	Cnel Oviedo	40.634.592
			Consejo Econ. De la Parroquia San Francisco de Asis	Aporte econ. Para arreglo de la Parroquia	Caaguazú	50.000.000



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Balance Anual de Gestión Pública |BAGP

79

Lic.ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000085
Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

			Consj. Econ. Parroquia Virgen del Rosario	Para reparación del baño sexados	Cnel Oviedo	50.000.000
			ACE Nuestra Señoras de las Mercedes	Para compras e instalación de artefactos electricos	Caaguazú	15.000.000
			Consj. Econ. Parroquia Virgen del Rosario	Compra de Tanque de Agua para el Seminario Menor	Cnel Oviedo	10.000.000
			Comisión de la Capilla Santa Librada	Para compras de materiales de construcción	Cnel Oviedo	9.600.000
			Comunidad Indigena Mbokaja Yguazú	Para pago de mano de obra de la reparación de la Escuela	Dr. J. E. Estigarribia	20.000.000
			Comisión Villa del Maestro Pro Empedrado	Construcción de Empedrado	Cnel Oviedo	58.380.000
			Cuerpo de Bomberos Voluntarios Vaqueria	Adquisición de Carro Hidrante	Vaqueria	15.000.000
2	1	3	Com. Pro Empedrado Calle Nuestra Señora de Asunción	Para construcción de Empedrado	Caaguazú	20.113.000
			Com. Direc. De la Capilla San Antonio	Aporte económico para reparación del techado	Cnel Oviedo	27.947.500
			Com. De Fomento, Desarrollo, Cultural y Comunitario	Para Construcción de graderia del coliseo taurino	La Pastora	495.600.300
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Aporte económico	Cnel Oviedo	35.232.688
			Consejo Regional de Salud Dpto Caaguazú	Para compras de insumos	Cnel Oviedo	64.785.577
			ACE Escuela Bas Nº 727 Cristo Rey	Para construcción del Polideportivo	Dr. J. E. Estigarribia	237.000.000
			Comité de Productores Cristo Rey	Perforación de Pozo Artesiano y provisión accesorios para sistema de distribución de agua potable	3 de Febrero	181.466.850
			Parroquia Sagrado Corazón de Jesús	Para compra y colocación de piso	Dr J. M. Frutos	50.000.000
			Parroquia San Lorenzo	Para construcción del Tinglado	Caaguazú	147.000.000
			Com. Comunitario Pro Distrital	Construcción de Empedrado	Caaguazú	121.500.000
			Parroquia Inmaculada Concepción	Reparación de Techo	Caaguazú	33.559.270
			Comité de Productores Vy'arenda	Para perforación de pozo artesiano	Caaguazú	145.824.300
			Aso. Coop. Escolar Colegio Nac. San Roque González de Santacruz	Para construcción de sala de musica	Cnel Oviedo	180.000.000
2	1	4	Comité de Productores Agrop. Ko'e Pyahu	Construcción de sistema de Agua Potable	San Joaquín	152.848.700
			Comité de Productores Nueva Esperanza	Para compras de caños de PVC	Caaguazú	17.000.000



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

00000088

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900

Coronel Oviedo - Paraguay

			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Para remodelación de la Plaza Santa Rosa del Mbutuy	Cnel Oviedo	447.527.939
			Parroquia San Isidro Labrador	Construcción de la Parroquia	R. I. 3 Corrales	150.000.000
			Consejo Regional de Salud Dpto Caaguazú	Reparación de USF 3 de Febrero, compra de insumos	Cnel Oviedo	142.849.767
			Comité Kokue Poty	Perforación de Pozo Artesiano y provisión accesorios para sistema de distribución de agua potable	Cnel Oviedo	157.729.070
			Com. Pro Agua Potable Calle 22 Pfannel	Perforación de Pozo Artesiano y provisión accesorios para sistema de distribución de agua potable	R. I. 3 Corrales	100.000.000
			Comunidad Indigena Mbocaja'i	Perforación de Pozo Artesiano y provisión accesorios para sistema de distribución de agua potable	Vaqueria	90.000.000
2	1	5	Com. Pro Agua Potable Calle Santo Domingo	Para provisión accesorios para sistema de distribución de agua potable	Santa Rosa del Mbutuy	11.372.098
			Comision de la Parroquia Inmaculada Concepción	Renovación del techado de la Parroquia	Caaguazú	26.340.712
			Cuerpo de Bomberos Voluntarios de Caaguazú	Aporte económico para compras de elementos bomberiles	Caaguazú	20.000.000
			Com. De Fomento y Desarrollo Comunitario Departamental	Apote económico para la Capilla Nuestra Señora de la Asunción del B° Azucena del Distrito de Coronel Oviedo	Cnel Oviedo	10.519.780
Total 874						5.292.484.670
TOTAL GENERAL						9.045.563.971

Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú



Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

00000087

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

ANEXO III

➤ Recursos Humanos

Recursos Humanos			
Descripción	Mujer	Hombre	Total
Total Recursos Humanos Activos (a+b)	56	83	139
(*) Recursos Humanos Activos Nombrados (a)	26	41	67
Recursos Humanos Contratados (b)	30	42	72
Recursos Humanos Profesionales (Nombrados y Contratados que posean Título Universitario)	26	31	57
Personal en Cargos Gerenciales (A partir de Jefe de Departamento)	9	14	23
Funcionarios Comisionados		1	1



Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



ANEXO IV

➤ Informaciones de Género

Recursos Humanos y Financieros destinados a actividades relacionadas a Género.			
Cantidad de Funcionarios/as	En Guaraníes		
	Total Ejecutado por la Entidad (a)	*Ejecución destinada a Género (b)	% Participación del gasto en género con respecto al total Ejecutado por la Entidad $c = b/a * 100$
4	72.219.540.705	635.475.744	0,9
Breve descripción de las acciones realizadas relacionadas a Género			
<p>La Gobernación del V Departamento de Caaguazú cuenta con dos secretarías específicas para la aplicación de políticas de género que son: la Secretaría de la Mujer y la Secretaría de Niñez y Adolescencia a fin de dar respuestas integrales a las problemáticas sociales que afectan a las mujeres y a las niñas, logrando resultados con mayor impacto y potenciar el trabajo en equipo, basado en una visión de promoción y protección integral, donde las mujeres y las niñas son defendidas, protegidas y promocionadas protagónicamente en sus derechos. En relación a actividades específicas, las actividades realizadas por las Secretarías, más relevantes fueron:</p> <ul style="list-style-type: none"> -10 Foros de Prevención de la Trata y la Explotación sexual de Niñas, donde se abordó como tema la Violencia de Género. -20 Formaciones a Mecanismos Comunitarios de Protección, el tema abordado fue Violencia de Género hacia Niñas y Mujeres. -20 Acompañamientos y Orientación a las víctimas de violencia intra familiar doméstica y basada en género. -12 Jornadas sobre día internacional de la eliminación de la violencia contra las Mujeres. -35 Charlas sobre noviazgo sin violencia en las instituciones educativas. -10 Talleres de sensibilización sobre trata de personas en diferentes Distritos. <p>Se ha realizado aportes económicos a 7 comités de mujeres, para sus diferentes proyectos, previstos en el marco del programa de la Gobernación de Caaguazú, por un monto total de Gs. 430.125.000.</p> <p>El salario de las funcionarias que realizan las tareas relacionadas a Género el total anual es por un monto de Gs. 145.350.744, como así los otros gastos incurridos (viáticos, combustible, consultorías, etc.) que aportan para cuestiones de género es por un monto total de Gs. 60.000.000.</p>			



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ



GOBERNACIÓN DEL CAAGUAZÚ

000000385

ADMINISTRACIÓN

Alejo Rios Medina

Oñondive ikatu

Avda. Mariscal Estigarribia esq. Ytororó - Tel.: 595 521 202 202 / 203 435 / 202 900
Coronel Oviedo - Paraguay

Contactos:

Encargado de Presupuesto: Lic. Ilson González Duarte

Número de Teléfono: (0994) 167542

Correo Electrónico: ilsongonza17@gmail.com

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU





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

Nota DGBE N° 217 /2019

Asunción, 07 de mayo de 2019

Señor
ALEJO RIOS MEDINA, Gobernador
Gobernación Departamental de Caaguazú

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación Departamental de Caaguazú en fecha 23 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 120.967; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Merienda Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación Departamental de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de merienda escolar, autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 41 (cuarenta y uno).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Identificación del beneficiario	Cantidad de beneficiarios	Año	Costo	Horario
707	66.610	2019	100	Lunes a viernes

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 2, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Departamental de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar



Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar



Mariana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil



Killy Moleña Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAÁ
Mbovenda
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ 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° 02: Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Caaguazú	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación*: Avda. Mcal. Estlgarríbla e/ Ytororo	N° de Tel*: 0521-202202-203435
Nombre del Gobernador*: Alejo Ríos Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 0521-202202-203435	N° de celular: 0971-455650
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Mercedes Fabiola Nuñez Medina	
N° de Registro Profesional*: 1.841	N° de celular: 0971-121222
Dirección de correo electrónico*: mfmedina@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de desayuno y merienda escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 707 (setecientos seis)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 66.610 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de desayuno y merienda escolar (en días)*: 100 días de Leche; 35 días de Cereales; 35 días de Galletitas; 20 días de Chipita y 10 Días de Banana (2 unidades)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Junio	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*: 15.939.773.000.-	
Precio referencial por alimento*: Leche 1.200, Cereales 1.400, Galletitas Dulces 1.060, Chipita 1.060, Banana 1.200 (2 unidades) por ración	
% 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

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 22
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

MECpy



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

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



Folio 1
poco



Lic. Alison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



TEKOMBO'É HA TEMBIKUAA
Moenondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETĀ REKUĀI
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.

Aporte nutricional	
Aporte de kcal por día	En base a 1800 kcal/día, se destinará 20% del VCT para el desayuno/merienda equivalente a 360 kcal +/- 36 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Composición del desayuno y merienda escolar	Alimento líquido: Leche entera fluida (200 ml) Alimento Sólido 1: Cereales (30g) Alimento Sólido 2: Galletitas Dulces (30g) Alimento Sólido 3: Chipita (30g) Alimento Sólido 4: Banana: (2 unidades)
5.2 Periodo de distribución del alimento líquido	Se realizará la entrega de la leche en dos etapas en el mes de mayo (1era Etapa) y en Agosto (2da Etapa) para un periodo de 50 días en cada etapa, totalizando 100 días en un año lectivo
5.3 Periodo de distribución de los alimentos sólidos	Alimento Sólido 1: Mensual Alimento Sólido 2: Mensual Alimento Sólido 3: Mensual Alimento Sólido 4: Semanal

6. Menú Cíclico

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita	Banana	Cereales
Semana 2	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Galletitas Dulces	Chipita	Banana	Cereales	Galletitas Dulces
Semana 3	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Chipita	Banana	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita
Semana 4	Leche	Leche	Leche	Leche	Leche
	Banana	Cereales	Galletitas Dulces	Chipita	Banana



Lic. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

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
Email:
40

www.mec.gov.py

MEC Digital MECpy

alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

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

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Folio 40



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Motemunkcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ 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. Control de calidad y participación social

	Descripción
7.1 Plan de Monitoreo	El monitoreo estará a cargo de una Licenciada en Nutrición designada por la Gobernación del Caaguazú que se encargará de la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, manipulación y calidad en la distribución de los alimentos.-
7.2 Plan de capacitaciones	Se realizara charlas educativas dirigidas a Directores, padres de familias y alumnos sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) almacenamiento y distribución de los alimentos
7.3 Plan de difusión de la información	Se difundirá en la página de la Gobernación, en las diferentes radios del Departamento de Caaguazú, todas las informaciones al respecto (Instituciones educativas beneficiadas por distritos, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).

[Signature]
Lic. Mercedes Núñez Medina
Firma de la Nutricionista



[Signature]
Alejo Ríos Medina
Firma del Gobernador

[Signature]
Lic. Nilson Gonzalez
ENCARGADO DE PREPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



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
Email:
41

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

alimentacion.escolar@mec.gov.py

[Signature]
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



*Folio 41
[Signature]*



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

Nota DGBE N°: **170/2019**

Asunción, **15** de abril de 2019

Señor
ALEJO RIOS MEDINA, Gobernador
Gobernación Departamental de Caaguazú.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación Departamental de Caaguazú en fecha 11 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 98.100; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación Departamental de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 41 (cuarenta y uno).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Quantidad de beneficiarios	Cantidad de beneficiarios	Año	Procedimiento del servicio	Días (semanales)	Modalidad del servicio
110	13.434	2019	72	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se emitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.



J.C. Iñiguez Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTOS
COORDINACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Selba Montaña, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar



Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar



Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil



Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mocenondéha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ 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

Identificación de la Gobernación	
Departamento*: Caaguazú	Distrito*:
Dirección del local de la Gobernación*: Avda. Mcal. Estigarribia e/ Ytororo	N° de Tel*: 0521-202202-203435
Nombre del Gobernador*: Alejo Ríos Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 0521-202202-203435	N° de celular: 0971 - 455650
Dirección de correo electrónico*: uocgobercaaguazu@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Mercedes Fabiola Nuñez Medina	
N° de Registro Profesional*: 1.841	N° de celular: 0971 - 121222
Dirección de correo electrónico*: mfmolina@hotmail.com	
Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 110 (ciento diez)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 13.434 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 72 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: desde Junio del 2019	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: hasta octubre 2019	
Presupuesto estimado para el servicio*: 16.443.216.000.-	
Precio referencial por plato*: 17.000	
Porcentaje 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

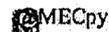
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py



MEC Digital



@MECpy



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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



Lic. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
COMPRAS Y CONTRATACION DE BIENES Y SERVICIOS

Lic. Lucía Barros C.
Secretaría de Gestión de Recursos
Gobernación de Caaguazú



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Mokovandeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ 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 etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 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					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Repollo 30 gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre	Crema 60 gramos	Mamon 200 gramos	Ensalada de Fruta Mamon 69g, naranja 50g, banana 50g	Barra de maní 1 porción	Banana 110 gramos



Lic. Wilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto Caaguazú

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



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
 Moenoncheha
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETÁ 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 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre	Dulce de Calabaza 50 gr	Piña 200gr	Mandarina 160gr	Banana 110gr	Melón 300gr



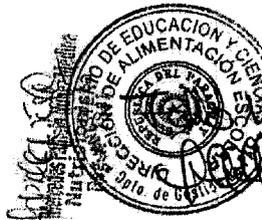
Lis Ivson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU

SEMANA 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz queso	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Remolacha 40 gr, Pepino 20gr, Zanahoria 20 gr, Cebolla 10gr	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr Aceite	Repollo 30 gr, pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite	Remolacha 40gr, Zanahoria 20 gr, Cebolla 10gr



Lejo Rios
 Gobernador
 V Dpto Caaguazú

L. Lucia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernacion de Caaguazú



Misión: 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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
 Mo'ondaha
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETÁ 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.

	gr, Aceite 3 gr, Sal yodada 0,5gr	Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	3gr, Sal yodada 0,5gr	3gr, Sal yodada 0,5gr	Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre	Crema 60 gramos	Mamon 200 gramos	Naranja 180 gramos	Banana 110 gramos	Dulce de Calabaza 50 gramos

SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Nivel Infantil	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Remolach a 40gr, zanahoria 20gr, cebolla 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Tomate 20gr, Zanahoria 10gr Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Zanahoria 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Zanahoria 20 gr, cebolla 10 gr, Aceite 3gr, Sal yodada 0,5gr
Postre	Ensalada de Fruta Piña 60gr, naranja 50gr, banana 50gr	Banana 110 gr	Mandarina 160gr	Piña 200gr	Banana 110gr



Hson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU

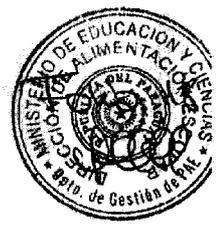
Lic. Lucia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernacion de Caaguazu

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.

Alejo Ríos Medina
 Gobernador
 V Dpto Caaguazu



Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
 Nutricionista
 Reg. N° 1641



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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mokmondaha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETĀ REKUĀI**
■ **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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 2	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.



Dr. Iñon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lucía B...
Secretaría de...



Dr. Ríos Med...
Gobernador



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



TEKOMBO'É HA TEMBIKUAÁ
 Mo'otomonokuaá
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETĀ 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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Pollo desmenuzado Rendimiento porción Nivel inicial 200 gramos Edades escolares 800 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego además verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 5 Arroz con carne Rendimiento porción Nivel inicial 200 gramos Edades escolares 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6 Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento porción Nivel inicial 70g picadito 10g puré Edades escolares 100g picadito 100g puré	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

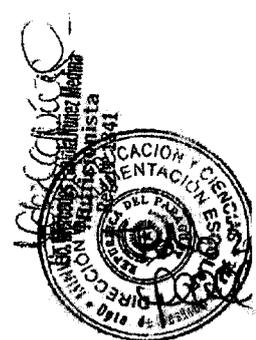


Lic. Wilson Gonzalez
 LICENCIADO EN PRESUPUESTO
 GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos
 SECRETARÍA ADMINISTRATIVA
 GOBIERNO DE CAAGUAZU



Aljo Rios Medina
 GOBIERNO DE CAAGUAZU





TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
 Motenchele
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ 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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra	70 g 60 g	69 g 52 g	Salsa de carne Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	
Peso por porción: 170 g	Polenta	200 ml	200 ml	Polenta
Nivel escolar: 1º a 2º grado	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 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 natural o una hora antes en agua caliente.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	
Peso por porción: 199 g				
Nivel escolar: 2º a 4º grado				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra	70 g 60 g	69 g 52 g	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	
Peso por porción: 80 g	Fideo	40 g	40 g	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.
Nivel escolar: 1º a 2º grado	Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	



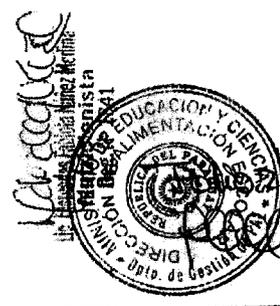
Lic. Nelson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 DIRECCION DE ADMINISTRACION DE OBRAS

Lic. Lucía Buredo
 Secretaria Administrativa



Alejo Rios Medina
 Gobernador
 V Dpto. Caaguazú

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





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAÁ
Mombondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETÁ 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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca	Mandioca Huevo* Queso	200 g 50 g 20 g	116 g 50 g 20 g	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
Rendimiento porción	Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Revuelto: Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
Energía: 669 kcal				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Peso por porción: 200 gramos				
Nivel escolar: 200 gramos				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guisado de pollo con pollo	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Rendimiento porción				
Energía: 353 kcal				
Peso por porción: 200 gramos				
Nivel escolar: 200 gramos				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de papas con papa	Papa Carne vacuna magra 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	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Rendimiento porción				
Energía: 349 kcal				
Peso por porción: 200 gramos				
Nivel escolar: 200 gramos				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con queso	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote	70 g 20 g 15 g 10 g	69 g 20 g 14 g 8 g	Salsa de legumbres: Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y
Rendimiento porción				

GOBIERNO DEL V DPTO. CAAGUAZU
Lic. **Hispin Gonzalez**
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DEL V DPTO. CAAGUAZU

Lic. **Lucía Burgos**

V DPTO. DE CAAGUAZU
GO. Cnel. Oviedo, Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

SECRETARÍA DE EDUCACION Y CIENCIAS
SECRETARÍA DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Caaguazú

Misión: 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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETÁ REKUÁI**
 ■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay
de la gente

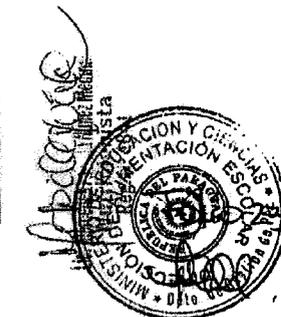
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz quesú	Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	terminar la cocción. Arroz quesú Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Porción de carne	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Albóndigas de pollo con arroz	Albóndigas de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Albóndigas Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. Salsa Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. 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. Iliam González
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú



Wojos Rios Medina
 Gobernador
 V Dpto Caaguazú

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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Motecnondaha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÁ REKUÁI
Gobierno Nacional

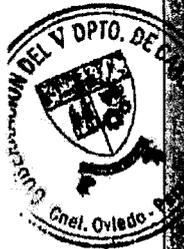
Paraguay
de la gente

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

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 17 Salsa de pollo con fideo	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 18 Guiso de arroz con poroto	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 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.
Menú 18 Guiso de arroz con poroto	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19 Sopa de pollo	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate	80g 60g 40g 25g	56g 32g 40g 24g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que



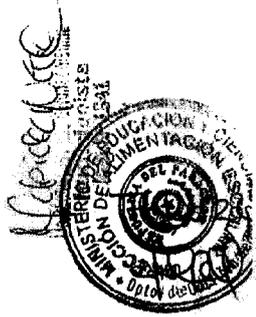
Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRE-PROPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU



Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Eduardo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAÁ
Mocovandaha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ **TETÁ REKUÁI**
■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay
de la gente

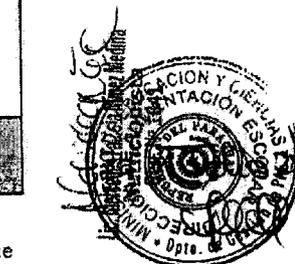
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Miembro 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.



Lic. Ison González
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazú



Miembro 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Repollo	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
Pepino	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Zanahoria	Zanahoria	10 g	8 g	
Acelte	Acelte	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Sal yodada	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Lejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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



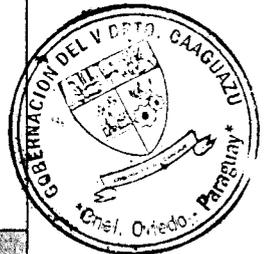
TEKOMBO E HA TEMBIKUAA
Moteronckcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ **TETÁ 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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 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.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



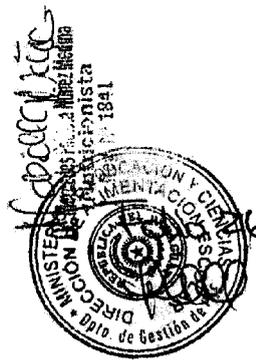
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burdós C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



[Signature]

lejo Rios Medina Gobernador
Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e Interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.





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

Rendimiento: Porción: Energía: 50 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: Porción: Energía: 50 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo	30 g	24 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: Porción: Energía: 50 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



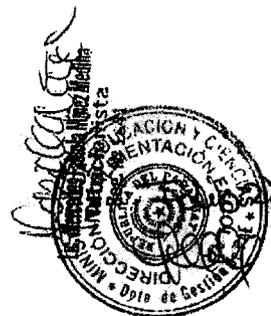
Lic. Isory Gonzalez
VICARIO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Leticia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto Caaguazú

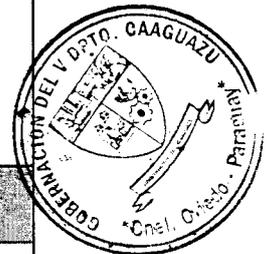
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.





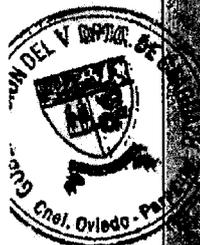
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: Porción: Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g (1/2)	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Rendimiento: Porción: Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Cortar y 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.
Rendimiento: Porción: Energía: 40 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu



Alejo Ríos Medina
Governador
V Dpto Caaguazu

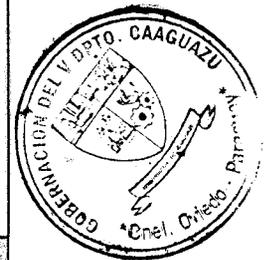
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.





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

Menu 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento Absorción Energía 42 kcal Peso por porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menu 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento Absorción Energía 38 kcal Peso por porción	Repollo	30 g	24 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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menu 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento Absorción Energía 42 kcal Peso por porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> 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	
	Acelte	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menu 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Iلسon Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernacion de Caaguazu



Alejo Ríos Medina
 Gobernador
 V Dpto Caaguazú

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





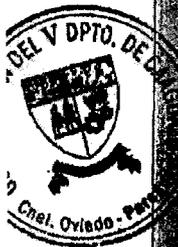
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento por porción Energía 59 kcal Peso por porción 59 g	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Acete	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento por porción Energía 49 kcal Peso por porción 50 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acete	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento por porción Energía 52 kcal Peso por porción 52 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Acete	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Mozarandécha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETÁ 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.

Ménu 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción Energía: 47 kcal Peso por porción: 50g	Zanahoria	20 g	16 g	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.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ménu 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 40g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Ménu 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción Energía: 48 kcal Peso por porción: 50g	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. 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	
Ménu 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

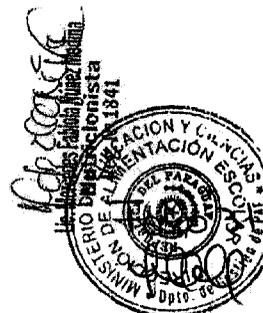


Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Medina
Governador
V Dpto Caaguazu



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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAÁ
Momonondcha
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ 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.

Ítem	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



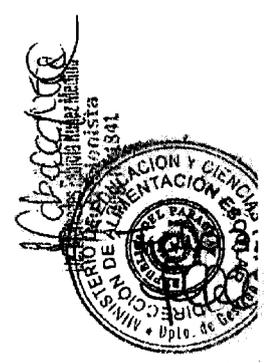
Ítem	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. 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	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
	Vainilla o canela	c/n	c/n	
	Mamón	200 g	100 g	
Rendimiento: porción	Mamón	60 g	31 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
	Naranja	50 g	37 g	
	Banana	50 g	32 g	

Lic. Iason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
 Motenondcha
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ 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	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1 Barra de maní	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/calabaza	Dulce de mamón/ calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de estación	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una computera o taza. Servir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de estación	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

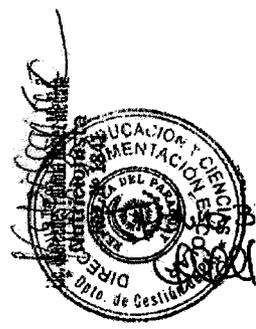


Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú



Alejo Ríos Méndez
 Gobernador
 V Dpto Caaguazú



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



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

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 9 Rendimiento: 1 porción Energía: 100 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 10 Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 11 Rendimiento: 1 porción Energía: 100 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja limón Vainilla canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12 Rendimiento: 1 porción Energía: 100 kcal	Mamón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 60 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE ASISTENTE
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Luefa Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Jejo Ríos M...
Governador
V Dpto Caaguazú

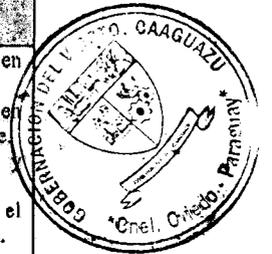


Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad



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

Miembro	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Miembro	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamón/ calabaza	Dulce de mamón/ calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez listo servir.
	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Miembro	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Miembro	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir



Lic. Iلسon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaria Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Alejo Ríos M.
Gobernador
V Dpto Caaguazú



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



TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
 Mozenandicha
 Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETĀ REKUĀI**
 ■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay
de la gente

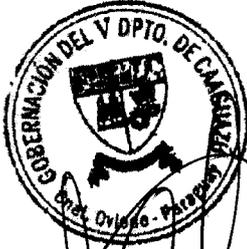
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Nombre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento porción Energía: 52 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Nombre	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

Alejo Ríos Medina
Alejo Ríos Medina
 Gobernador
 V Dpto. Caaguazú



Lic. Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU



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

Lic. Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú



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



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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Insumo	Unidad de medida	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL /kg	TOTAL /kg	TOTAL /kg	TOTAL /kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	537,36	537,36	537,36	537,36	2122,57	
Ajo	kg	33,585	33,585	47,019	33,585	147,774	531,9864
Almidón de maíz	kg	0	0	67,17	0	67,17	241,812
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	873,21	201,51	1141,89	537,36	2753,97	9914,292
Arveja en granos	kg	67,17	0	67,17	0	134,34	483,624
Azúcar	kg	134,34	134,34	268,68	0	537,36	1934,496
Banana	kg	2149,44	1477,74	1477,74	2362,718	8732,1	31435,56
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	403,02	0	0	0	403,02	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	2,6868	2,6868	0	5,3736	0
Calabaza	kg	0	0	2686,8	0	2686,8	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1880,76	1880,76	1880,76	1880,76	6985,68	25148,448
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	1410,57	1410,57	1410,57	1410,57	5575,11	20070,396
Cebollita de hoja	kg	67,17	67,17	67,17	134,34	335,85	1209,06
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	2,6868	2,6868	0	5,3736	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	201,51	604,53	604,53	537,36	1880,76	6770,736
Galleta Molida	kg	0	0	134,34	0	134,34	0
Harina de maíz	kg	604,53	537,36	537,36	537,36	2216,61	7979,796
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	671,7	0	0	671,7	0
Maíz	kg	537,36	537,36	10,7472	10,7472	34,9284	125,74224
Leche entera	l	1612,08	1612,08	1612,08	0	3895,86	14025,096
Lechuga	kg	0	0	403,02	403,02	806,04	2901,744
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	671,7	671,7	671,7	671,7	2686,8	9672,48
Locro	kg	0	0	0	537,36	537,36	1934,496
Mamón	kg	806,04	0	2686,8	0		
Mandarina	kg	0	2149,44	0	2149,44	4298,88	15475,952
Mandioca	kg	0	2686,8	0	2686,8	5373,6	19344,96

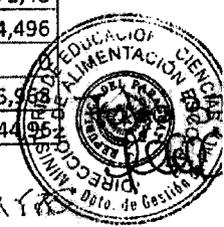
Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lucia Buitrago C.
Secretaria Administrativa
Subsecretaría de Caaguazú

GOBIERNO DEL V DPTO. CAAGUAZU
*Cnel. Alejandro Ríos Méndez

GOBIERNO DE CAAGUAZU
*Cnel. Dardo - Paraguay

Alejo Ríos Méndez
Governador
V Dpto Caaguazu



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.



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mburuvicha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ **TETĀ REKUĀI**
■ **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.

Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	67,17	0
Melón	kg	0	4030,2	0	0	4030,2	14508,72
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	67,17	0	2418,12	671,7	3761,52	13541,472
Orégano	kg	67,17	0	6,717	6,717	20,151	72,5436
Papa	kg	2686,8	2686,8	2686,8	0	8060,4	29017,44
Pechuga de pollo	kg	1612,08	806,04	1612,08	1880,76	5910,96	21279,456
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	67,17	241,812
Pepino	kg	806,04	806,04	537,36	0	2149,44	7737,984
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	3492,84	6179,64	22246,704
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	403,02	403,02	268,68	268,68	1343,4	4836,24
Queso	kg	537,36	806,04	268,68	335,85	1746,42	6287,112
Repollo	kg	403,02	806,04	806,04	0	2015,1	7254,36
Remolacha	kg	1074,72	1074,72	1074,72	1074,72	4298,88	15475,968
Sal yodada	kg	73,887	80,604	80,604	73,887	315,699	1136,5164
Tomate	kg	4769,07	806,04	3963,03	4298,88	16994	61178,436
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1209,06	806,04	1612,08	2015,1	6045,3	21763,08
Zapallo	kg	1612,08	806,04	806,04	1612,08	4836,24	17410,464

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos



[Signature]
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Signature]
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Signature]
Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



[Signature]
Lic. Mercedes Fabiola Ríos Medina
Nutricionista
Reg. N° 1842



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



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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
Plan de Monitoreo	<p>- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución.</p> <p>-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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>Evaluación La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados.</p>
Plan de Capacitaciones	<p>Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos.</p>
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a Instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.</p>

Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1.1. Recepción:

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

Alejo Ríos Medina

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

1.2. 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 la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3. Higiene.



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



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. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú





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

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensillos necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la Institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y 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 el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensillos no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la hgiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la Institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

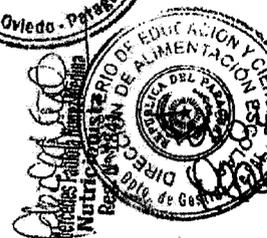
- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensillos, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensillos para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones,

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. Ileana González
ENCARGADA DE PR. SUPUESTO
DIRECCIÓN DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Alejo Ríos Medina
Gobernador*
V Dpto Caaguazú





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

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, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (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).
- 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 de prácticas de higiene y salubridad.
En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Gobernación, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

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 técnico por cada 100 estudiantes)

Lic. Mercedes Nuñez Medina
Nutricionista



Don Alejo Ríos Medina
Gobernador

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. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
 Moronondcha
 Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ **TETĀ REKUĀI**
 ■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay
 100900122

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

Nota DGBE N°: 724 /2019

Asunción, 10 de septiembre de 2019

Señor
Alejo Ríos Medina, Gobernador
 Gobernación de Caaguazú

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Gobernación de Caaguazú en fecha 9 de septiembre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°305569; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Gobernación de Caaguazú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 35 (Treinta y cinco).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Cantidad de beneficiarios	Cantidad de estudiantes	Año	Cantidad de días	Días de la semana	Modalidad de servicio
128	11.751	2019	35	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Gobernación de Caaguazú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

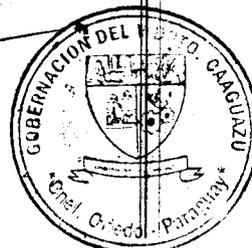
Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Dirección General de Bienestar Estudiantil
 Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
 Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
 Teléf. (595)21 492 512
 Email: alimentacionescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
 MEC Digital @MECpy

Lic. Lucía Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU





TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Morenondela
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ **TETĀ REKUĀI**
■ **GOBIERNO NACIONAL**

Paraguay
de la gente

00000123

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

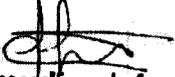
Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

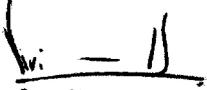
Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.


Noelia Romero, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar




Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar




Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar



Dirección General de Bienestar Estudiantil


Kelly Moleda, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

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.

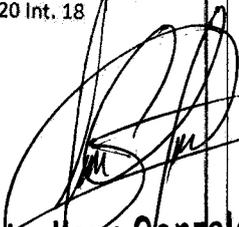
Dirección General de Bienestar Estudiantil

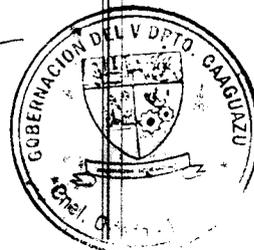
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Teléf.: (595)21 492 512
Email: alimentacionescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py

MEC Digital @MECpy


Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú


Lic. Jason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU





TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÁ REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 0000124
de la gente

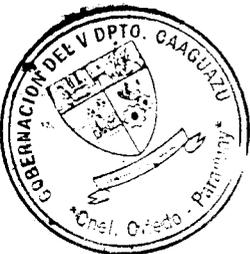
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

1. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
2. 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	

3. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Poleta con Salsa de Pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr
Postre		Naranja	Banana	Barra de mani	Banana	Crema

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de pollo	Caldo de poroto con fideo	Soyo	Guiso de Fideo con Pollo	Picadito de Carne con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	240 gramos	240 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Mercedes Fabiola Maza Medina
Nutricionista
Reg. N° 1241

Lic. Luis Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU



Alejo Pires Medina
GOBIERNO DE CAAGUAZU
V Dpto. Caaguazú

Misión: 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
Calle Bolívar - Esq. Río Paraguay - Tel. 505011

www.mec.gov.py



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mokomokita
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay 0000125
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.

	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40 gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	
Postre	Barra de maní	Naranja	Banana	Dulce de calabaza	Banana	

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con Salsa de Pollo	Soyo	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Repollo 30gr, Pepino 20 gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20 gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	
Postre	Naranja	Banana	Barra de maní	Banana	Crema	



Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Itapúa

Lic. Jhon Gonzalez
SECRETARÍA DE PRESUPUESTO
GOBERNACIÓN DE ITAPUÁ

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Sto. Blas, Telef: +596721 454 230

www.mec.gov.py



Alejo Riquelme Medina
Gobernador
V Dpto. Itapúa



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

Ensalada	Repollo 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Remolacha 40gr, Tomate 20gr, Cebolla 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Tomate 30gr, Pepino 20gr, Zanahoria 10gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr	Lechuga 30gr, Zanahoria 10gr y Tomate 20gr, Aceite 3ml, Sal yodada 0,5gr
Postre	Banana	Barra de mani	Naranja	Dulce de calabaza	Banana

4. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Gulso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: 200 gramos Nivel inicial: Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Poleña con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo	70g 60g 10g 10g 3ml 0,5g	69g 52g 9g 8g 3ml 0,5g	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada una vez sellado agregar los vegetales y el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazu

Handwritten signature

Alejo Ríos Medir
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta Nivel inicial: Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120g 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 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 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 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. Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.



Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caagazú

Lic. Mercedes Fabian
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Rios Medina
Gobernador
Dpto. Caagazú

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 Beckman, 5to. Piso, Tel. +595122 454 220 int. 10

www.mec.gov.py





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

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: 240 gramos Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 50g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpia el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: 240 gramos 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	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 16g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltar cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297Kcal Peso por Porción: 240 gramos Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60g 60g 30g 20g 20g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g c/n	52g 32g 29g 20g 16g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g c/n	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltar en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Barros C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Handwritten notes and signatures



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

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

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humalta
Edificio Berkelman, Cte. Dpto. Telef. (0517) 454 330 ext. 10



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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 5g 0g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar un formemente.
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 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.



Lic. Iñosh Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Preparado por: *[Handwritten signature]*

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú



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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Energía: 271 Kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el pinto. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Gulso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente: 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 Kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la salsa



Lic. Ileana Gonzalez
ENCARGADA DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

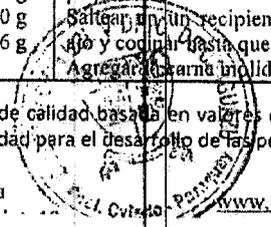
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Nota: ver el menú

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



www.mec.gov.py





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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g Salsa: 80g fideo Nivel escolar: 100g Salsa: 120g fideo	Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n 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	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 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	yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. 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 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.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g Picaditos: 10 g	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Picadito de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquidos. Agregar agua si es necesario.



Lic. Iلسon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZU

Lic. Mariana
Nutricionista
Reg. N° 1344

Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Calle de los Baños, C.A. Dpto. Caaguazú, Paraguay
Teléfono: (099) 332 11 11 Fax: (099) 332 11 12
www.mec.gov.py



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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p>Puré de papas</p> <p>Edad escolar: 100 g g de fideo + 160 g g puré</p>	<p>Papa 200 g</p> <p>Leche fluida 50 ml</p> <p>Margarina 5 g</p> <p>Sal yodada 0,5 g</p> <p>Agua potable c/n</p>	<p>134 g</p> <p>50 ml</p> <p>5 g</p> <p>0,5 g</p> <p>c/n</p>	<p>Puré de papas</p> <p>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.</p>	
<p>Gulso de mandioca con carne</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 363 kcal</p> <p>Peso por porción: 170 gramos</p> <p>Edad escolar: 250 gramos</p>	<p>Mandioca 200 g</p> <p>Carne vacuna magra 60 g</p> <p>Tomate 60 g</p> <p>Cebolla 15 g</p> <p>Locote 10 g</p> <p>Aceite 5 ml</p> <p>Ajo 0,5 g</p> <p>Sal yodada 0,5 g</p> <p>Laurel 0,2 g</p> <p>Agua potable c/n</p>	<p>116 g</p> <p>52 g</p> <p>59 g</p> <p>14 g</p> <p>8 g</p> <p>5 ml</p> <p>0,5 g</p> <p>0,5 g</p> <p>0,2 g</p> <p>c/n</p>	<p>Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.</p> <p>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.</p>	
<p>Caldo de poroto con fideo</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 271 Kcal</p> <p>Peso por porción: 240 gramos</p> <p>Edad escolar: 350 gramos</p>	<p>Zapallo 60 g</p> <p>Poroto seco 30 g</p> <p>Tomate 25 g</p> <p>Zanahoria 20 g</p> <p>Fideo nido 15 g</p> <p>Queso Paraguayo 15 g</p> <p>Cebolla 10 g</p> <p>Locote 10 g</p> <p>Aceite 5 ml</p> <p>Ajo 0,5 g</p> <p>Sal yodada 0,5 g</p> <p>Agua potable c/n</p>	<p>32 g</p> <p>30 g</p> <p>24 g</p> <p>16 g</p> <p>15 g</p> <p>15 g</p> <p>9 g</p> <p>8 g</p> <p>5 ml</p> <p>0,5 g</p> <p>0,5 g</p> <p>c/n</p>	<p>Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.</p>	
<p>Tallarín con salsa de carne</p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 337 kcal</p> <p>Peso por porción: 70g salsa + 80 g fideo</p>	<p>Salsa de carne 70 g</p> <p>Tomate 60 g</p> <p>Carne vacuna magra 20 g</p> <p>Cebolla 15 g</p> <p>Locote 10 g</p> <p>Aceite 5 ml</p> <p>Ajo 0,5 g</p> <p>Sal yodada 0,5 g</p> <p>Laurel 0,2 g</p> <p>Agua potable c/n</p> <p>Fideo c/n</p>	<p>69 g</p> <p>52 g</p> <p>20 g</p> <p>14 g</p> <p>8 g</p> <p>5 ml</p> <p>0,5 g</p> <p>0,5 g</p> <p>0,2 g</p> <p>c/n</p>	<p>Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</p> <p>servir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.</p>	



Lic. Iván González
CARGO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes
Nutricionista
Reg. N° 1841

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Rieckman, Sto. Blas, Telef. (591) 254 220 25 70

www.mec.gov.py

Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Ríos



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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cedidor a fin de evitar grumos.

ENSALADAS

Menú 1	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.
Menú 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3 Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Ciudad de Asunción, Paraguay - Tel: (595) 211 454 220 - Fax: (595) 211 454 221

www.mec.gov.py



[Signature]
Lic. Ilson Gonzalez
Secretaría de PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

[Signature]
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

[Signature]
Lic. Fabiana Muñoz Meléndez

[Signature]
Alejo Ríos Medina

Gobernador
Dpto. Caaguazú

[Signature]
Flora



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

porción: 55 g					
Menú 4	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.	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
Menú 7	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.	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.	
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	



Lic. Ilson Gonzalez
ABOGADO DE PRESUPUESTO
GOBIERNO DE CAAGUAZÚ

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Saldaña Muñoz Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Ríos Medina
Secretario de
V. Dpto. Caaguazú



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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piriibeubuy y Humaita



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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Cortar y 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.
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños 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.
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.
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	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. Ison Gonzalez
Ejecutivo de PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Medicina
Lic. Ríos Medina
Dpto. Caaguazú

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio de la Educación - Dpto. Caaguazú - Tel: (5981) 454 2201 ext. 10

www.mec.gov.py





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

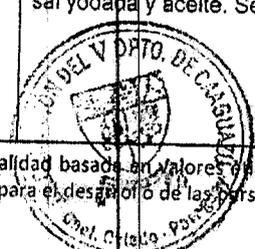
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Peso por porción:					
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.	
Energía: 46 kcal				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
Peso por porción: 60 g					
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.	
Energía: 37 kcal				Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
Peso por porción: 50g					
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.	
Energía: 46 kcal				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.	
Peso por porción: 60 g					
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción	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.	
Energía: 39 kcal					
Peso por porción: 60 g					
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.	
Energía: 38 kcal					
Peso por porción: 55 g					



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiana
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú





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

Menú 20	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.

POSTRES

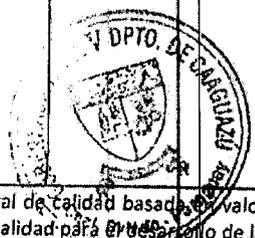
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Edith Lopez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841



Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú
51026

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, Eto. Pisco Telef. (595) 21 44 330 int. 10



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

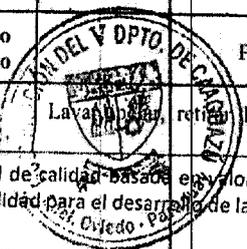
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. 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.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de mani Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de mani (Barra de mani)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de	Dulce de			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas



Lic. Hson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Asesoría

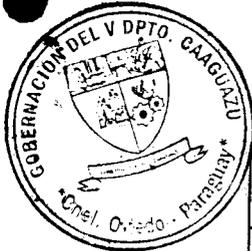


Alejo Ribes Medina
GOBIERNO DE ITAPUA
Dpto. Itapúa



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

calabaza	Calabaza			gruesas.	
Rendimiento:	Calabaza	200 g	102 g	Escaldar:	Disolver el bicarbonato de sodio en agua
1 porción	Azúcar	10 g	10 g	hirviendo,	por 5 minutos aproximadamente.
Energía:	Clavo de olor	0,2 g	0,2 g	Retirar del	fuego las porciones de calabaza y sacarlas
99 kcal	Bicarbonato	0,2 g	0,2 g	del agua de	cocción.
Peso por	de sodio			Luego colocar	en una olla la calabaza con el azúcar, el
porción:	Agua potable	c/n	c/n	clavo de olor	y 50 ml de agua potable.
50 g				Cocinar en	una olla tapada hasta que estén listos por
				aproximadamente	40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar	antes de consumir
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
63 kcal					

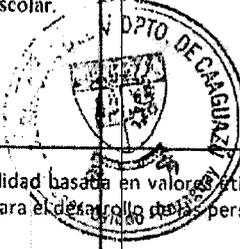


Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar	antes de consumir
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
62 kcal					
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar	antes de consumir
Rendimiento:					
1 porción					
Energía:					
63 kcal					
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Barra de mañí	Alimento a base de mañí (Barra de mañí)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.	
Rendimiento:					
1 porción					
152 kcal					

Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos-C.
Secretaria Administrativa
Gobernacion de Caaguazú

Lic. Mercedes Estrella
NUTRICIONISTA
D.N. 44.1504



Alejo Rico Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú
Fdo 28



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenoutcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

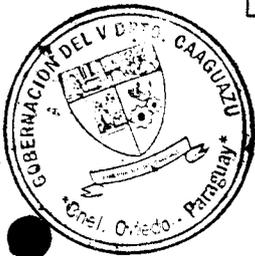
■ **TETÁ REKUAI**
■ **GOBIERNO NACIONAL**

00000140

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.

Energía:					
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir	
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y añadir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la rama 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.	



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



Alejo Ríos Medina
Alejo Ríos Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú

Lucía Burgos C.
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Ison Gonzalez
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
REPUBLICACIÓN DE CAAGUAZÚ

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman 570. Pico Telef. +595(21) 454 220 ext. 10

www.incc.gov.py





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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	Dulce de Calabaza Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir



Lic. Nelson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Buroos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú



Alejo Felix Medina
Gobernador
V. Dpto. Caaguazú

8- Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparados en las
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 Rockelman, Eto. Piro. Telef. (595) 224 45 230



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

escuelas.

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	470,04	446,538	470,04	446,538	1833,16	3208,023
Ajo	kg	23,502	29,3775	23,502	29,3775	105,759	185,07825
Almidón de maíz	kg	58,755	0	58,755	0	117,51	205,6425
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	763,815	235,02	763,815	0	1762,65	3084,6375
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	117,51	117,51	117,51	117,51	470,04	822,57
Banana	kg	2585,22	2585,22	2585,22	2585,22	10340,9	18096,54
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	0
Calabaza	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1410,12	1645,14	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	998,835	822,57	998,835	1057,59	3877,83	6786,2025
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	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	646,305	705,06	646,305	646,305	2643,98	4626,9563
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	528,795	470,04	528,795	470,04	1997,67	3495,9225
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	7,0506	7,0506	7,0506	9,4008	30,5526	53,46705
Leche entera	l	1410,12	587,55	1410,12	587,55	3995,34	6991,845
Lechuga	kg	705,06	352,53	705,06	705,06	2467,71	4318,4925
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	587,55	587,55	587,55	587,55	2350,2	4112,85
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	2350,2	2350,2	4112,85
Maní	kg	0	0	0	0	0	0



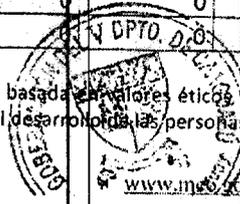
Lic. Jason Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaria Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiana Ruiz Medina
Nutricionista
Ref. Nº 1841

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 Berkelman, 6to. Piso - Telef. (595121) 44 220 111



www.mec.gov.py

Alejo Ruiz Medina
Secretario de Gobierno
V. Dpto. Caaguazú



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

Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	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	2115,18	2115,18	2115,18	2115,18	8460,72	14806,26
Orégano	kg	5,8755	11,751	5,8755	0	23,502	41,1285
Papa	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	8225,7
Pechuga de pollo	kg	1410,12	1410,12	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	205,6425
Pepino	kg	470,04	705,06	470,04	470,04	2115,18	3701,565
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	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	2467,71
Queso	kg	470,04	470,04	470,04	293,775	1703,9	2981,8163
Repollo	kg	352,53	705,06	352,53	352,53	1762,65	3084,6375
Remolacha	kg	470,04	470,04	470,04	470,04	1880,16	3290,28
Sal yodada	kg	64,6305	64,6305	64,6305	76,3815	270,273	472,97775
Tomate	kg	4054,095	3290,28	4054,095	4406,625	15805,1	27658,916
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1175,1	1410,12	1175,1	1175,1	4935,42	8636,985
Zapallo	kg	1410,12	2232,59	1410,12	705,06	5757,99	10076,483

*anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos

5. Control de calidad y participación social

	Descripción
5.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
5.2. Plan de capacitaciones	Se realizara antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada, deben contar con una constancia de capacitación en BPM certificada por el INAN Conforme a sus normativas vigentes.
5.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

1. 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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 Gto. Pisco Telef. (595) 21 454 220 Fax 10

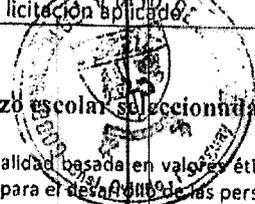
www.mec.gov.py



Lic. Argon Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
INFORMACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucía Burzob C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiana Ruiz Medina
Nutricionista



Alejo Ruiz Medina
Gobernador
Dpto. Caaguazú





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

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

1.1. Recepción:

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cármicos y frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. 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 la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3. Higiene.

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

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y 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 el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico
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. (598) 21454 220 int. 10

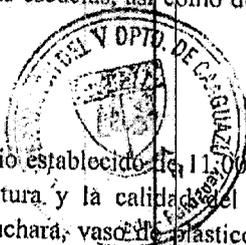
www.mec.gov.py



Lic. Ilson Gonzalez
 ENCARGADO DE PRESUPUESTO
 GOBERNACION DE CAAGUAZU

Lic. Lucia Burgos C.
 Secretaria Administrativa
 Gobernacion de Caaguazu

Lic. Mercedes Fabiola Muñoz Heredia
 Nutricionista
 Res. N° 18471



Alejo Rios Medina
 Gobernador
 V Dpto. Caaguazú





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

para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

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

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- 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, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
2. Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
3. 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).
4. Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
5. Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
6. Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
7. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo confiado y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad, basada en valores éticos y democráticos, 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 s/n. Pista Telef. (595) 21 454 770 int. 10

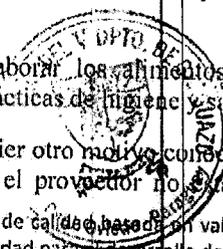
www.mec.gov.py



[Handwritten signature]
Lic. Ison Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

[Handwritten signature]
Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

[Handwritten signature]
Lic. Mercedes Fabiani
Nutricionista
Dpto. MTKAI



[Handwritten signature]
Alejo Rios Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú
Fdo 38



TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenwaka
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÁ 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.

alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

8. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
9. Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
10. El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
11. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
12. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
13. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
14. La **Gobernación** se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

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 técnico por cada 1000 estudiantes)



Firma del Gobernador

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú



Firma de la Nutricionista

Lc. Mercedes Paz
Nutricionista
Reg. N° 1841

Lic. Lucía Burgos C.
Secretaría Administrativa
Gobernación de Caaguazú

Lic. Ilson Gonzalez
ENCARGADO DE PRESUPUESTO
GOBERNACION DE CAAGUAZU

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 Berckelman, Eto. Pira - Tel. (598) 224 224 224

