Municipalidad de Ybycuí

INTENDENCIA MUNICIPAL

Avenida Gral. Caballero esquina Tte. Goiburú

Telefax: (0534) 226-396

DICTAMEN DE UOC ACREDITANDO LA APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO POR VIA DE EXCEPCIÓN.
Fecha: 05/05/2020

DENOMINACION DEL PROCEDIMIENTO: CONTRATACIÓN VÍA EXCEPCION VEX N° 04/2020 CON ID N° 382771 PARA LA ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE YBYCUI.

ANTECEDENTES:
En virtud de las disposiciones del Artículo 33 de la Ley N° 2051/03, esta Unidad Operativa de Contrataciones procede a evaluar los antecedentes del expediente administrativo pertinente en base a las siguientes consideraciones:

SUSTENTO DOCUMENTAL DE LA EXCEPCION:
Resumen de la situación que originó la necesidad de aplicación de la vía de excepción.
Que, teniendo en cuenta el Memorándum de la Secretaria General que en el marco de la Ley 6524 QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS reglamentada por el Decreto Nº 3506/20 POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 6524/2020, QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS.

Que, el Poder Ejecutivo mediante el Decreto Nº 3442 POR EL CUAL SE DISPONE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PREVENTIVAS ANTE EL RIESGO DE EXPANSIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) AL TERRITORIO NACIONAL.

El Decreto Nº 3456 POR EL CUAL SE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA SANITARIA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL PARA EL CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DISPUESTAS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LAS ACCIONES PREVENTIVAS ANTE EL RIESGO DE EXPANSIÓN DEL CORONAVIRUS (CO VID-19).

La RESOLUCION Nº 90/2020 POR LA CUAL SE ESTABLECEN MEDIDAS PARA MITIGAR LA PROPAGACION DEL CORONAVIRUS (COVID-19), EMITIDA POR EL MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL MSPYBS.

La autorización del Ministerio de Educación y Ciencias - MEC según Nota DAE Nº 380/2020 emitida en fecha 14/04/2020 y Nota DAE Nº 511/2020 emitida en fecha 05/05/2020.

Documento que acredita los hechos base del procedimiento: Memorándum de la Secretaria General
Fecha: 05/05/2020.
Se adjunta copia de la misma con sus anexos al presente dictamen.

El procedimiento cuenta con:
(X) PAC N°: 382771
El procedimiento cuenta con:
(X)Disponibilidad Presupuestaria según CDP N° 07/2020 de fecha 05/05/2020 emitida por el Jefe del Departamento de Tesorería.
Se adjunta copia del mismo al presente dictamen.
Las especificaciones técnicas del almuerzo escolar se encuentran individualizadas según Pliego de Bases y Condiciones con anexos de fecha 05/05/2020.

José María Lezcano Frutos
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI

Victor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

Se adjunta copia del mismo al presente dictamen.

SUPUESTOS DE EXCEPCIÓN

(X) Existan razones justificadas para la adquisición o locación de bienes por razones técnicas o urgencias impostergables; o,

JUSTIFICATIVA DEL PROCEDIMIENTO:

Atendiendo a la terminación del contrato en el marco del llamado con id 382523, donde no se ha realizado desembolso en dicho concepto y que en base a dictamen técnico administrativo de la Unidad Operativa de Contrataciones y la disponibilidad de fondos provenientes del FONACIDE, asimismo la autorización por parte del Ministerio de Educación y Ciencias MEC para la implementación del almuerzo escolar correspondiente, las cantidades de alumnos y entidades extraídos de la Microplanificacion 2020, creemos que con la provisión de almuerzo escolar se estaría paliando la difícil situación por la cual atraviesa nuestro país en especial el sector educativo con la entrega de la alimentación, debido a la urgencia de la adquisición recomendamos se efectúe por la modalidad de Contratación Vía Excepcion a la Licitación, teniendo en cuenta el estado de cuarentena sanitaria decretada por el Gobierno Nacional.

Que, teniendo en cuenta que los padres y/o tutores quedaron sin los ingresos diarios, ya que la alimentación escolar es destinado a las zonas más carenciadas en su mayoría rurales, que la Institución Municipal consiente de la gravedad de la situación debería de realizar las ayudas dentro de sus competencias legales a fin de paliar la difícil situación con que se atraviesa, que un proceso ordinario de llamado conllevaría un tiempo considerable que podría afectar gravemente la convivencia de los habitantes de la comunidad que reclama con fuerza la urgente provisión para mitigar la problemática planteada, que con la promulgación de la Ley emergencia nacional es de conocimiento público que las personas están encerradas y requieren la asistencia de las instituciones del estado.

Que, la situación generada por la evolución la expansión del Coronavirus (Covid-19) y que la Organización Mundial de la Salud OMS ya ha sido declarado como pandemia hizo resaltar la necesidad de adoptar medidas de prevención y contención extraordinarias para las autoridades de sanitarias, estableciéndose como prioridad, limitar la propagación del virus y hacer frente a las consecuencias socioeconómicas que implica la situación actual, por lo que es necesario que todas las instituciones públicas en especial las municipalidades ejecuten tareas a fin de extremar los recursos suficientes para hacer llegar las ayudas y los beneficios a los sectores más vulnerables, en este caso a estudiantes de 32 escuelas del distrito de Ybycui.

Que, la Ley Nº 2051/03 "de Contrataciones Públicas", en su Art. 33 dice: "...Las convocantes, bajo su responsabilidad, podrán llevar a cabo los procedimientos de contratación sin sujetarse a los de la licitación pública y a los de licitación por concurso de ofertas, en los supuestos que a continuación se señalan: g) existan razones justificadas para la adquisición o locación de bienes por razones técnicas o urgencias impostergables. El mismo articulado en otra parte señala cuanto sigue: "...En estos casos, la máxima autoridad del organismo, entidad o municipalidad, vía resolución y previo dictamen fundado y motivado de la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC), dará por acreditado el supuesto de excepción en el que determine el procedimiento de contratación que le garantice al Estado las mejores condiciones....."

Que, la Ley 3966/10 Orgánica Municipal en el Artículo 5° sobre Las Municipalidades y su Autonomía indica que: *Las municipalidades son los órganos de gobierno local con personería jurídica que, dentro de su competencia, tienen autonomía política, administrativa y normativa, así como autarquía en la recaudación e inversión de sus recursos, de conformidad al Artículo 166 de la Constitución Nacional.*

Que, Artículo 210 de la misma Ley Orgánica dispone Información al Sistema de Información de Contrataciones Públicas: *Las informaciones que suministren las municipalidades al Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), serán realizadas al solo efecto de garantizar la*

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI
UOC DE CONTRATACIONES

Víctor Osmar Areilano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycui

transparencia y el acceso del público a la información y no implicarán la sujeción de las contrataciones municipales a autorizaciones o aprobaciones de la Unidad Central Normativa y Técnica del Ministerio de Hacienda (UCNT).

Que, el Decreto Nº 2992/19 que reglamenta la Ley 2051/03 Contrataciones Públicas en el Artículo 17º Difusión de los procedimientos de Contrataciones Públicas, Inc. b) Las comunicaciones deberán ajustarse a los parámetros dispuestos por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), considerando que (Punto 3): *En los procedimientos de contratación que se realicen en los supuestos de excepción de urgencias impostergable (inciso g) y de los incisos b), c) y e) del Art. 33 de la Ley, la comunicación de las actuaciones debe realizarse dentro de los diez días hábiles posteriores a la suscripción del contrato. Para estos casos, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) podrá disponer otros mecanismos de difusión del requerimiento de contratación, con el fin de precautelar los principios rectores de la actividad de la contratación pública.*

Que, en el Artículo 77º del mismo decreto reglamentario dispone que: Contratación por urgencia impostergable: *La urgencia impostergable solo podrá ser invocada como un supuesto de excepción, cuando fuere probada, concreta, objetiva e inmediata y de tal naturaleza que no pudiera esperarse el resultado de un procedimiento de contratación ordinario o complementario, sino con grave perjuicio a los intereses públicos.*

Que, esta representación de la Unidad Operativa considera que corresponde implementar el llamado por la Vía de la Excepción a la Licitación VEX 04/2020 para la **ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE YBYCUI**, en razón de que el objeto de la convocatoria obedece una urgencia impostergable ya que seguir dando tiempo para la intervención, se podría causar daños irreparables a los miembros de la comunidad educativa afectada en esta época de crisis de emergencia nacional y mundial que nos afecta a todos.

Que los precios referenciales se han obtenido de los precios ofertados de cada producto por las cadenas distribuidoras nacionales y de los precios adjudicados por diferentes entidades del estado extraídas del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Publicas www.contrataciones.gov.py

Todas y cada una de las circunstancias relatadas precedentemente permiten subsumir las condiciones fácticas en una causal de justificación suficiente para tramitar el llamado por la vía de la excepción, en especial la causal establecida en el inciso g) del Art. 33 de la Ley Nº 2051/03 "de Contrataciones Públicas".

DICTAMEN FINAL:
En virtud de los antecedentes mencionados, esta Unidad Operativa de Contrataciones considera pertinente llevar adelante el procedimiento para la contratación por vía de la excepción individualizado al inicio del presente documento, para lo cual se recomienda se dicte la resolución de ratificación pertinente, salvo mejor parecer.

José María Lezcano
Miembro UOC

Víctor Arellano Franco
Responsable de UOC

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 90

POR LA CUAL SE ESTABLECEN MEDIDAS PARA MITIGAR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19).

Asunción, 10 de marzo de 2020

VISTO:

La Nota MSPBS/DGVS N° 156/2020 de la Dirección General de Vigilancia de la Salud por la cual solicita la implementación de la fase de mitigación de la epidemia de COVID-19 en nuestro país, y;

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Vigilancia de la Salud, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social ha emitido una Alerta Epidemiológica N° 01 de fecha 23 de enero de 2020, sobre el Coronavirus (COVID-19) que se propaga actualmente por varios países, conforme a la recomendación emitida por la Organización Mundial de la Salud, que expresa: "Se alienta a los países a continuar fortaleciendo su preparación para emergencias sanitarias de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional (2005)".

Que el informe de situación al 9 de marzo de 2020, emitido por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), refiere: "En la Región de las Américas, se han notificado un total de 663 casos de COVID-19 provenientes de 12 países y cuatro (4) territorios/regiones franceses de ultramar. Además, Estados Unidos reportó que 49 individuos resultaron positivos para COVID-19 entre personas repatriadas desde Wuhan, China (3) y el crucero Diamond Princess (46). Hasta la fecha, se han reportado 23 muertes por COVID-19, en los Estados Unidos de América (22) y en Argentina (1). La muerte en Argentina se informó como un caso importado: un residente de la ciudad de Buenos Aires de 64 años, con múltiples afecciones subyacentes y con un reciente viaje a Europa. Las 22 muertes en los Estados Unidos provienen de los estados de California (1), Florida (2) y Washington (19); la mayoría (16) de las muertes en el estado de Washington estuvieron asociadas con un centro de atención a largo plazo".

Que ante el riesgo de expansión de la enfermedad al territorio nacional, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social ha dispuesto la urgente activación del Plan Nacional de Respuesta a Virus Respiratorios 2020, y conformó el Centro de Operaciones de Emergencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, con la finalidad de mitigar el impacto que el Coronavirus (COVID-19) podría ocasionar a la población nacional.

Que la Dirección General de Vigilancia de la Salud en su Nota MSPBS/DGVS N° 156/2020, solicita la implementación de la fase de mitigación de la epidemia de COVID-19 en nuestro país, fundado en: "...la reciente confirmación de los casos importados, procedentes de áreas que aún no registraron confirmación de circulación comunitaria del COVID-19. Ante la inmensa cantidad de contactos tanto de primer, segundo y tercer nivel de los conglomerados a partir de los casos confirmados. Ante el aumento de auto reporte de viajeros asintomáticos y sintomáticos provenientes de áreas de riesgos y sus contactos sintomáticos en segunda y tercera generación...".

José María Lezcano Frutos
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 90

POR LA CUAL SE ESTABLECEN MEDIDAS PARA MITIGAR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19).

Que la Constitución Nacional, en su Artículo 68 - DEL DERECHO A LA SALUD, establece: "*El Estado protegerá y promoverá la salud como derecho fundamental de la persona y en interés de la comunidad. Nadie será privado de asistencia pública para prevenir o tratar enfermedades, pestes o plagas, y de socorro en los casos de catástrofes y de accidentes. Toda persona está obligada a someterse a las medidas sanitarias que establezca la ley, dentro del respeto a la dignidad humana*".

Que el Código Sanitario en su Artículo 3° dispone: "*El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, que en adelante se denominará el Ministerio, es la más alta dependencia del Estado competente en materia de salud y aspectos fundamentales del bienestar social*".

Que la Ley N° 836/1980, "Código Sanitario", en su artículo 25: "*El Ministerio arbitrará las medidas para disminuir o eliminar los riesgos de enfermedades transmisibles, mediante acciones preventivas, curativas y rehabilitadoras, que tiendan a combatir las fuentes de infección en coordinación con las demás instituciones del sector*", y en el *Artículo 26, faculta al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a ordenar todas las medidas sanitarias necesarias que tiendan a la protección de la salud pública*".

Que el Decreto 3442, de fecha 9 de marzo de 2020, "*Por el cual se Dispone la Implementación de Acciones Preventivas ante el Riesgo de Expansión del Coronavirus (COVID-19) hacia el Territorio Nacional*".

POR TANTO, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales;

EL MINISTRO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
R E S U E L V E:

Art. 1°. Establecer medidas sanitarias a los efectos de mitigar la propagación del CORONAVIRUS (COVID-19), las cuales se detallan a continuación:

- Suspender la realización de eventos y espectáculos públicos o privados de concurrencia masiva, tales como conciertos musicales, encuentros deportivos, reuniones políticas, gremiales y sociales, actividades religiosas y actividades recreativas.
- Suspender todo tipo de actividades en lugares cerrados, tales como cines, teatros, salas de conferencias, clubes, discotecas, casinos, bares y centros culturales.
- Suspender las actividades educativas en todos los niveles de enseñanza, en coordinación con el Ministerio de Educación y Ciencias, Universidades, Institutos Superiores y demás instituciones formadoras.
- Los eventos deportivos podrán llevarse a cabo sin presencia de público.

Art. 2°. Las medidas dispuestas en el artículo 1° de esta resolución serán por el término de quince días, computados desde el día de la fecha, pudiendo ser extendido en caso de ser necesario.

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Yhycui

Poder Ejecutivo
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
Resolución S.G. N° 90

POR LA CUAL SE ESTABLECEN MEDIDAS PARA MITIGAR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19).

Art. 3°. Establecer que los centros comerciales, centros de trabajo, industrias, oficinas públicas, transporte público, terminales de transporte, establecimientos penitenciarios, y establecimientos similares deberán implementar medidas de higiene, seguridad y salubridad para mitigar la circulación del virus.

Art. 4°. Las medidas establecidas en esta resolución no afectarán la prestación de los servicios públicos imprescindibles.

Art. 5°. Instruir a las autoridades de las reparticiones públicas e instituciones privadas a tomar las medidas pertinentes para evitar la aglomeración de personas, asegurando el funcionamiento de las reparticiones públicas e instituciones privadas. Se recomienda el uso preferente de la tecnología y el trabajo a distancia.

Art. 6° En caso de incumplimiento de esta resolución se aplicarán las sanciones establecidas en la Ley N° 836/1980 "Código Sanitario".

Art. 7° Comunicar, a quienes corresponda y cumplida archivar.

DR. JULIO DANIEL MAZZOLENI INSFRAN
MINISTRO

DGAJ/md

José María Lezcano Freitas
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de SALUD PÚBLICA y BIENESTAR SOCIAL

Decreto N° 3442

POR EL CUAL SE DISPONE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PREVENTIVAS ANTE EL RIESGO DE EXPANSIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) AL TERRITORIO NACIONAL.

Asunción, 9 *de* marzo *de 2020*

VISTO: *La presentación radicada por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, ante la Alerta Epidemiológica N° 1/2020, emitida por la Dirección General de Vigilancia de la Salud, dependiente de dicha Cartera de Estado, sobre el Coronavirus (COVID-19) y el informe de situación en la región de las Américas; y*

CONSIDERANDO: *Que el Artículo 238, Numeral 1), de la Constitución Nacional faculta a quien ejerce la Presidencia de la República a dirigir la administración general del país.*

N° 151

Que la Carta Magna, en su Artículo 68, garantiza que el Estado paraguayo protegerá y promoverá la salud como derecho fundamental de la persona y en interés de la comunidad.

Que la Ley N° 836/1980, «Código Sanitario», en el Artículo 26, faculta al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a ordenar todas las medidas sanitarias necesarias que tiendan a la protección de la salud pública, y en su Artículo 25 expresa: «El Ministerio arbitrará las medidas para disminuir o eliminar los riesgos de enfermedades transmisibles, mediante acciones preventivas, curativas y rehabilitadoras, que tiendan a combatir las fuentes de infección en coordinación con las demás instituciones del sector».

Que la Dirección General de Vigilancia de la Salud, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social ha emitido una Alerta Epidemiológica N° 01/2020, sobre el Coronavirus (COVID-19) que se propaga actualmente por varios países; atento a la recomendación emitida por la Organización Mundial de la Salud, que expresa: «Se alienta a los países a continuar fortaleciendo su preparación para emergencias sanitarias de conformidad con el Reglamento Sanitario Internacional (2005)».

Cexter/2020/1284

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de SALUD PÚBLICA y BIENESTAR SOCIAL

Decreto N° 3442

POR EL CUAL SE DISPONE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PREVENTIVAS ANTE EL RIESGO DE EXPANSIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) AL TERRITORIO NACIONAL.

N°_____

Que el informe de la situación al 4 de marzo de 2020, emitido por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), refiere: «En las últimas 24 horas, dos (2) países en la región de las Américas informaron de sus primeros casos de COVID-19: Argentina (1) y Chile (1). Ambos casos estuvieron relacionados con viajes y están en condición estable. Hasta la fecha, se han notificado un total de 119 casos de COVID-19 provenientes de ocho (8) países y dos (2) territorios franceses de ultramar: Argentina (1), Brasil (2), Canadá (33), Chile (1), Ecuador (7), México (5), República Dominicana (1), los Estados Unidos de América (66), San Bartolomé (1) y San Martín (2). Adicionalmente, Estados Unidos informó que 48 personas dieron positivo para COVID-19 entre personas repatriadas de Wuhan, China (3) y el crucero Diamond Princess (45). Se han reportado un total de nueve (9) muertes por COVID-19 en la región de las Américas; todas del estado de Washington, Estados Unidos de América».

Que ante el riesgo de expansión de la enfermedad al territorio nacional, el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social ha dispuesto la urgente activación del Plan Nacional de Respuesta a Virus Respiratorios 2020, y conformó el Centro de Operaciones de Emergencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, con la finalidad de mitigar el impacto que el Coronavirus (COVID-19) podría ocasionar a la población nacional.

Que teniendo como premisa principal que la salud es un compromiso de todos, es necesario adoptar urgentes medidas tendientes a fortalecer las acciones de prevención y control, a fin de prevenir la propagación de la enfermedad y evitar sus perniciosos efectos sobre la salud de la población.

Cexter/2020/1284

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI - DEPARTAMENTO DE CORDILLERA

Victor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycui

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de SALUD PÚBLICA y BIENESTAR SOCIAL

Decreto N° 3442

POR EL CUAL SE DISPONE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES PREVENTIVAS ANTE EL RIESGO DE EXPANSIÓN DEL CORONAVIRUS (COVID-19) AL TERRITORIO NACIONAL.

POR TANTO, *en ejercicio de sus atribuciones constitucionales,*

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

D E C R E T A:

Art. 1°.- *Dispónese la implementación de acciones preventivas ante el riesgo de expansión del CORONAVIRUS (COVID-19) al territorio nacional, conforme al Plan Nacional de Respuesta a Virus Respiratorios 2020, aprobado por resolución del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.*

N°

Art. 2°.- *Establécese que todas las Instituciones del Poder Ejecutivo, las Fuerzas Armadas de la Nación, la Policía Nacional y otras dependencias de la Administración Central colaboren con el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para la ejecución del Plan Nacional de Respuesta a Virus Respiratorios 2020.*

Art. 3°.- *Exhórtase a las demás Instituciones y Reparticiones del Estado, Poderes Legislativo y Judicial, Ministerio Público, Gobiernos Departamentales y Municipales, así como a la población en general, a prestar la mayor colaboración, a los efectos de que los objetivos del presente Decreto sean cumplidos.*

Art. 4°.- *Autorízase al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a requerir la participación de todas las instituciones que forman parte del Sistema Nacional de Salud a los efectos de la atención de los pacientes que podrían ser afectados.*

Art. 5°.- *El presente Decreto será refrendado por el Ministro de Salud Pública y Bienestar Social.*

Art. 6°.- *Comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Oficial.*

Presidencia de la
REPÚBLICA
del **PARAGUAY**

Cexter/2020/1284

José María Lezcano Fisi...
Director de Administración y Finanzas

Víctor Osmar Aigliano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536.-

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO N° 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

Asunción, 15 de abril de 2020

VISTO: *La presentación realizada por el Ministerio de Hacienda e individualizada en dicha Secretaría como expediente M.H. N° 32.692/2020.*

Ley N° 109/1991, «Que aprueba con modificaciones el Decreto-Ley N° 15 de fecha 8 de marzo de 1990, "Que establece las funciones y estructura orgánica del Ministerio de Hacienda"», sus modificaciones, ampliaciones y reglamentaciones vigentes.

Nº 795

La Ley N° 6524/2020, «Que declara estado de emergencia en todo el territorio de la República del Paraguay ante la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud a causa del COVID-19 o Coronavirus y se establecen medidas administrativas, fiscales y financieras».

El Decreto N° 3506/2020, «Por el cual se reglamenta la Ley N° 6524/2020, "Que declara estado de emergencia en todo el territorio de la República del Paraguay ante la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud a causa del COVID-19 o Coronavirus y se establecen medidas administrativas, fiscales y financieras"»; y

CONSIDERANDO: *Que el Artículo 238, Numerales 1) y 3), de la Constitución Nacional, faculta al Poder Ejecutivo a dirigir la administración general del país y a la reglamentación y control del cumplimiento de las normas jurídicas.*

Que la Ley N° 109/1991, modificada y ampliada por la Ley N° 4394/2011, en su Artículo 1° establece: «El Ministerio de Hacienda tendrá, las siguientes funciones y competencias, que serán ejercidas por medio de la Estructura Orgánica prevista en la presente disposición legal: ...b) la administración del proceso presupuestario del Sector Público que incluye las fases de programación, formulación, ejecución, control y evaluación, así como el perfeccionamiento de su técnica; ...d) la aplicación y la administración de todas las

1770/2020

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ

Víctor Daniel Orellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopcya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536.-

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

Nº_____

disposiciones legales y reglamentarias relacionadas con: los recursos, las disponibilidades, las remuneraciones y demás gastos del Tesoro Público, el Crédito Público y la Contabilidad Gubernamental, incluyendo en esta los mecanismos para rendir cuenta del uso y conservación de los fondos y bienes fiscales; ... x) toda otra función y competencia que las disposiciones legales pertinentes le atribuyen directamente o a sus reparticiones dependientes y aquellas que le sean asignadas por el Poder Ejecutivo, en el ejercicio de sus atribuciones».

Que la Ley Nº 6524/2020, en su Artículo 1°, declara estado de emergencia en todo el territorio de la República del Paraguay, por el presente Ejercicio Fiscal, ante la pandemia declarada por la Organización Mundial de la Salud a causa del COVID-19 o Coronavirus.

Que igualmente, el Artículo 2° de la Ley Nº 6524/2020 autoriza al Poder Ejecutivo a implementar por el presente Ejercicio Fiscal medidas excepcionales de carácter presupuestario, fiscal y administrativo, de protección del empleo y de política económica y financiera, a fin de mitigar o disminuir las consecuencias de la pandemia del COVID-19 o Coronavirus, fortalecer el sistema de salud, proteger el empleo y evitar el corte de la cadena de pagos. Así como, a disponer la aplicación de plazos diferenciados para las medidas dispuestas en la referida Ley dentro del presente Ejercicio Fiscal.

1770/2020

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

Que en su Artículo 3°, la Ley N° 6524/2020 detalla a las entidades directamente afectadas a la atención de la emergencia sanitaria y expresamente dispone: «El Poder Ejecutivo podrá determinar otras instituciones afectadas en el marco de lo dispuesto en el artículo 2° de la presente ley».

Nº_____

Que en su Artículo 4°, penúltimo párrafo, la mencionada normativa establece: «...La numeración que antecede es meramente enunciativa y el Poder Ejecutivo podrá determinar otras medidas de racionalización que considere necesarias para el redireccionamiento de gastos al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social...»; y en su Artículo 53 señala que: «El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley, a propuesta del Ministerio de Hacienda».

Que la presente modificación permitirá incorporar a otras instituciones directamente afectadas a la atención de la emergencia; así como el pago de las horas efectivamente trabajadas al personal de los Organismos y Entidades de Estado que llevan adelante las tareas esenciales para la atención de la Emergencia declarada a causa del COVID-19, y la excepción al descuento de sueldos, dietas y honorarios profesionales a los funcionarios, contratados y máxima autoridad del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Que la Coordinación Jurídica de la Dirección General de Presupuesto, dependiente de la Subsecretaría de Estado de Administración Financiera del Ministerio de Hacienda, se ha expedido de conformidad al Memorándum DGP N° 26/2020.

Que la Abogacía del Tesoro del Ministerio de Hacienda se ha expedido en los términos del Dictamen N° 310/2020.

1770/2020

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI - DEPARTAMENTO DE CONCEPCIÓN

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536.-

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

***POR TANTO**, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales,*

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY

D E C R E T A:

Nº_____

Art. 1º.- *Modifícanse y amplíanse los Artículos 8° y 9° del Decreto N° 3506/2020, los cuales quedan redactados de la siguiente forma:*

«Art. 8°.- *Dispónese las siguientes medidas de racionalización del gasto, en el marco del Artículo 4° de la Ley N° 6524/2020, que afectarán a todos los Organismos y Entidades del Estado que integran el Presupuesto General de la Nación 2020, comprendido por los Organismos y Entidades del Estado (OEE) dependientes del Poder Ejecutivo y otros Organismos y Entidades del Estado establecidos en el marco de los Artículos 3° de la Ley N° 1535/99 y 2° de la Ley N° 6469/2020, durante el presente Ejercicio Fiscal:*

1) *Suspender reprogramaciones a los Objeto del Gasto del Subgrupo 130, «Asignaciones Complementarias» con excepción de las entidades de salud exclusivamente en el marco de lo dispuesto en el Artículo 5° de la Ley.*

2) *Reasignar el 50 % de los créditos presupuestarios del Subgrupo 360 «Combustibles y Lubricantes», financiados con todas las Fuentes de Financiamiento. La reasignación incluye a aquellas Entidades que no hayan sido afectadas por el Decreto N° 3469/2020 y se exceptúan a las Entidades específicamente citadas en el Artículo 3° de la Ley y las Entidades Financieras Oficiales.*

1770/2020

José María Lezcano Flores
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ - DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

Queda suspendida la asignación, descuento, exoneración y entrega de combustible o de cupos de combustibles a autoridades y autoridades electas, en todas sus modalidades.

3) Suspender los aportes y subsidios a partidos políticos.

Nº_____

4) Reasignar el 100% del crédito presupuestario correspondiente a «Servicios de Catering», con excepción de las entidades citadas en el Artículo 3° de la Ley.

5) Prohíbase la provisión de almuerzo o plato terminado para los funcionarios administrativos de los Organismos y Entidades del Estado, incluyendo los de Conducción Política o de Elección Popular, con las excepciones previstas en el Artículo 417 del Anexo A del Decreto Nº 3264/2020.

6) Se suspende todo tipo de descuento sobre los bienes o servicios prestados por las Empresas Públicas a sus funcionarios.

7) Suspender cualquier pago en concepto de Subsidio Familiar, bono familiar, asignación familiar u otra denominación distinta a lo establecido en el Clasificador Presupuestario, imputado en el OG 131, salvo las excepciones establecidas en la Ley.

8) Suspender a partir del mes de abril el pago de horas extraordinarias y adicionales, salvo las correspondientes al personal que desempeña funciones esenciales en las entidades mencionadas en el Artículo 3° de la Ley, y aquellas consideradas como afectadas por el Poder Ejecutivo.

1770/2020

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanzas

Víctor Osmar Avellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

Los pagos en concepto de «remuneraciones temporales» imputados en el Subgrupo 120, adeudados a los funcionarios hasta el mes de marzo podrán ser abonados.

9) Suspender nuevas contrataciones de personal en todos los OEE, en todas las modalidades, con excepción de lo previsto en el Artículo 6° de la Ley y la contratación de personal para los proyectos con código SNIP.

Los contratos por la vía de la excepción vigentes a la fecha de la promulgación del presente Decreto, serán válidos durante el presente Ejercicio Fiscal, previa comunicación a la Secretaría de la Función Pública.

10) Reasignar el 50% de los créditos programados en el Subgrupo 230 «Pasajes y viáticos» de los meses de abril a diciembre con la Fuente de Financiamiento 30-01 y de julio a diciembre con la Fuente de Financiamiento 10-01 para aquellas entidades afectadas por el Decreto Nº 3469/2020.

Todos los créditos presupuestarios obtenidos por la aplicación de estas disposiciones serán destinados a los Objetos del Gasto 839 y 894 programados en el Ministerio de Hacienda, para su posterior asignación a las partidas presupuestarias necesarias para la atención del estado de emergencia y de las medidas económicas implementadas».

«Art. 9º.- Suspéndase el pago de un porcentaje de los sueldos y las dietas previstos en el Anexo del Personal de la Ley Nº 6469/2020, "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2020", así como de los honorarios profesionales, con todas las fuentes de financiamiento, durante los meses de abril, mayo y junio, de acuerdo a las condiciones financieras del Tesoro Público, conforme a los siguientes criterios:

Nº

1770/2020

José María Lezcano
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ

Víctor Oscar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

a) Aquellos sueldos, dietas u honorarios profesionales iguales o mayores a 5 (cinco) salarios mínimos legales, en un porcentaje del 10 % (diez por ciento) mensual;

b) Aquellos sueldos, dietas u honorarios profesionales mayores a 10 (diez) salarios mínimos legales, en un porcentaje del 20 % (veinte por ciento) mensual;

La suspensión se aplica a los funcionarios permanentes y contratados, empleados y máximas autoridades de todos los Organismos y Entidades del Estado tipificados en el Artículo 3° de la Ley N° 1535/99, "De Administración Financiera del Estado", y Sociedades Anónimas con Participación Accionaria Mayoritaria del Estado, con excepción de los funcionarios permanentes, contratados y la máxima autoridad del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el personal de blanco, docentes con categorías L, Z, U, Fuerzas Públicas, Fiscales, Defensores Públicos, Magistrados, Ministros de la Corte y el personal afectado al Servicio Exterior del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Quedará a criterio de la Corte Suprema de Justicia, Ministerio Público y Ministerio de la Defensa Pública, exceptuados en este artículo, aplicar los descuentos a las remuneraciones de acuerdo a los porcentajes establecidos.

Los OEE serán responsables del cumplimento de lo establecido en este Decreto y de realizar los ajustes que sean necesarios para el cumplimiento de esta disposición».

Nº

1770/2020

José María Lezcano Prieto
Director de Administración y Finanzas

MUNICIPALIDAD DE YBYCUI

Víctor Oscar Agüero Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycui

"Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870"

PRESIDENCIA de la REPÚBLICA del PARAGUAY
MINISTERIO de HACIENDA

Decreto Nº 3536.-

POR EL CUAL SE MODIFICA Y AMPLÍA EL DECRETO Nº 3506/2020, «POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 6524/2020, "QUE DECLARA ESTADO DE EMERGENCIA EN TODO EL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY ANTE LA PANDEMIA DECLARADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD A CAUSA DEL COVID-19 O CORONAVIRUS Y SE ESTABLECEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS, FISCALES Y FINANCIERAS"».

-8-

Art. 2º.- *Establécese que, en el marco de lo expresamente autorizado en el Artículo 3° de la Ley Nº 6524/2020, se incluyen como Entidades directamente afectadas a la atención de la emergencia sanitaria a las siguientes:*

1) Presidencia de la República.
2) Ministerio de la Niñez y la Adolescencia
3) Ministerio de Tecnologías de la Información y Comunicación.
4) Ministerio Público.
5) Gobiernos Departamentales.
6) Dirección de Beneficencia y Ayuda Social (DIBEN)
7) Dirección Nacional de Aduanas (DNA).
8) Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).
9) Industria Nacional del Cemento (INC).
10) Banco Nacional de Fomento (BNF).

A los efectos de lo dispuesto en el Decreto Nº 3506/2020, en todos los artículos en los cuales se haga referencia al Artículo 3° de la Ley Nº 6524/2020, se deberán considerar a los Organismos y Entidades del Estado anteriormente citados.

Nº_____

Art. 3°.- *El presente Decreto será refrendado por el Ministro de Hacienda.*

Art. 4°.- *Comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Oficial.*

Presidencia de la
REPÚBLICA
del **PARAGUAY**

1770/2020

José María Lezcano Fretes
Director de Administración y Finanza...

MUNICIPALIDAD DE YBYCUÍ - DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

Víctor Osmar Arellano Franco
Jefe de Tesorería
Municipalidad de Ybycuí

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

Nota DAE N°: 380/2020

Asunción, 14 de abril de 2020

Señora
María del Carmen Benítez, Intendente
Municipalidad de Ybycuí
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Ybycuì en fecha 14 de abril del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 76.944; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de xx 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 45 (Cuarenta y cinco).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año :2020					
Cantidad de instituciones educativas	**Cantidad de estudiantes**	**Tiempo de Provisión del servicio**			**Modalidad del servicio**
		Año	**Total Días**	**Días (especificar)**	
24	688	2020	48	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° 01, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Ybycuì; 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.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	**Distrito*: YBYCUI**
Dirección del local de la Municipalidad*: GRAL. BERNARDINO CABALLERO ESQ. TTE. GOIBURU	**N° de Tel*: 0534-226396**
Nombre del Intendente*: MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ	
N° de teléfono de línea baja*: 0534226396	**N° de celular: 0981419372**
Dirección de correo electrónico*: muniuoc_oficial@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Ingrid Dahiana Herken Espinola	
N° de Registro Profesional* 1092	**N° de celular: 0981-718995**
Dirección de correo electrónico*:idahiana03@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de Instituciones seleccionadas*:24 (veinticuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 688 (seiscientos ochenta y ocho)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 48 (cuarenta y ocho)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 04 de mayo de 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 13 de julio de 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 414.818.917.-	
Precio referencial por plato*: 12.500.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) porciento *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 1

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Nota DAE N°: 511/2020 Asunción, 05 de mayo de 2020

Señora
MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ, Intendente
Municipalidad de Ybycui
Departamento de Paraguarí

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Ybycui ,en fecha 04 de mayo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 79.172; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes.

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo 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 42(cuarenta y dos).

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

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
08	339	2020	30	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 Municipalidad de Ybycui ; 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.

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

La presente autorización tiene una vigencia de 45 (cuarenta cinco) días 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.

P/A

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

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

P/A

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso.
Telef: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para elservicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	**Distrito*: YBYCUI**
Dirección del local de la Municipalidad*: GRAL. BERNARDINO CABALLERO ESQ. TTE. GOIBURU	**N° de Tel*: 0534-226396**
Nombre del Intendente*: MARIA DEL CARMEN BENITEZ DIAZ	
N° de teléfono de línea baja*: 0534226396	**N° de celular: 0981419372**
Dirección de correo electrónico*: muniuoc_oficial@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Ingrid Dahiana Herken Espinola	
N° de Registro Profesional* 1092	**N° de celular: 0981-718995**
Dirección de correo electrónico*:idahiana03@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 (ocho)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 339 (trescientos treinta y nueve)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 30 (treinta)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 11 de mayo de 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 11 de junio de 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: 127.125.000.-	
Precio referencial por plato*: 12.500.-	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez) porciento *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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

EDUCACIÓN Y CIENCIAS
ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

Fo/101

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios												
			E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educa n Perm nte
									Bach.Científico		Bach. Técnico -Profesional				
			H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H
6347	Esc. Bas. N° 1570 Moises Santiago Bertoni	Bolicho cue	1	1	11	9									
6380	Esc. Bas. N° 5388 Padre Shinji Nakayama	Isla Kaa	5	1	8	9									
6382	Esc. Bas. N° 2203 San Jose	Mbocaya Pucu	1	2	20	14									
6346	Esc. Bas. Nº 931 Emilia Concepcion Duarte	Carbon Cue	1	0	12	6									
6337	Esc. Bas. Nº 899 Robert F. Kennedy	Rincon Guazu	15	13	17	13									
6369	Esc. Bas. Nº 5397 Francisco Solano Mereles	Palacio Cue	1	4	8	10									
6379	Esc. Bas. Nº 5401 Miguel Dario Arias	Ciudad	10	7	39	33									
6394	Esc. Bas. Nº 5389 Santa Teresita	Ciudad	10	12	25	21									
		Sub total	44	40	140	115									
		Total general	84		255										

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 2

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

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		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		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección de Gestión de Pat.

Folio 3

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		Vori - vori de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	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	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Naranja	Fruta de estación "Banana"	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "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		Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada

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

Municipalidad de Yhyaú
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhyaú

Folio 4

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

Postre	Naranja	Fruta de estación "Banana"	Crema	Fruta de estación "Banana"	Naranja

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de Mandioca con carne	Guiso de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo
Cantidad	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos	170 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos salsa + 170 gramos polenta

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PRE y

folios

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

por ración en gramos		Puré				
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	250 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
	Adolescentes	-	-	-	-	-
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación "Banana"	Barra de maní	Naranja	Dulce de calabaza	Fruta de estación "Banana"

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

7. Recetario del menú cíclico

[illegible]				
[illegible]	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una antes en agua caliente.
[illegible]	Cebolla		10 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	10 g	5 ml	
[illegible]	Ajo	5 ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5	0,5 g	
	Agua potable	0,5	c/n	

Municipalidad de Yhyquí Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhyquí

Folio 6

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

[illegible]		c/n		
[illegible]				
[illegible]	Carne magra	60 g	52 g	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)
	Tomate	70 g	69 g	
	Arroz	45 g	45 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0 5 g	
	Sal yodada	0 5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]				
[illegible]	**Salsa de pollo**			**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 último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8g	
	Aceite	3 ml	3ml	
	Ajo	0,5 g	0,5g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5g	
	Laurel	0,2 g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN

Folio 7

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

[illegible]	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada			**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego.
[illegible]				
[illegible]	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	62 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.
[illegible]				
[illegible]	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria	 60 g 60 g 20 g 15 g	 42 g 59 g 16 g	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

Municipalidad de Ybycuí Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 8

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

	Cebolla	10 g	14 g	agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Locote	5 ml	8 g	
	Aceite	0,5 g	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja
	Sal yodada	0,2 g	0,5 g	
	Laurel	c/n	0,2 g	
	Agua potable		c/n	
	Fideo	40 g		**Fideo:**
	Fideo	0,5 g	40 g	Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Sal yodada	c/n	0,5 g	
	Agua potable		c/n	
	Pechuga de pollo	80 g	56 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	Sellar el pollo con con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Cebolla		9 g	
	Locote	10 g	8 g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.
	Aceite	10 g	5 ml	
	Orégano	5 ml	0,5 g	Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco de 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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,2 g	
	Agua potable	0,2 g	c/n	
		c/n		

Municipalidad de Yaguarón
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaguarón

folio 9

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

				Apagar el fuego y agregar el orégano.
	Carne vacuna magra	60 g	52 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 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.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Tomate	70 g	69 g	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.
	Arroz	40 g	40 g	
	Poroto	20 g	20 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	0,5 g	5 g	
	Sal yodada			
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Gestión de PAE

Folio 10

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

[illegible]				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	60 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 69 g 45 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltera la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con 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).
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 g	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 g	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 yodad. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodad 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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí
Dirección de Gestión del PAE Escolar
Folio 11

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

[illegible]	cilantro			fuego fuerte cuidando que no se quede líquido.
	Aceite	3 ml	3 ml	Agregar agua si es necesario
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			**Puré de papas** Lavar. Cortar y pelar 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.
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 g	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodad	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Zanahoria	20 g	16 g	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.
	Fideo nido	15 g	15 g	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Municipalidad Ybycuí Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 121

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

[illegible]	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)
[illegible]	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta**	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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**

Municipalidad de Yaycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

Folio 13

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

[illegible]	Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y mezclar. Retirar del fuego
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	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.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Ybycuí

folio 14

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

[illegible]	Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	c/n 40 g 0,5 g c/n	c/n 40 g 0,5 g c/n	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.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente

Municipalidad de Yhycui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhycui

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y CALIDAD
Dpto. de Gestión de [illegible]

Folio 15

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

[illegible]	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca**
[illegible]	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
[illegible]	Tomate	60 g	59 g	
[illegible]	Cebolla	15 g	14 g	**Guiso de mandioca**
[illegible]	Locote	10 g	8 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos en cubos.
[illegible]	Aceite	5 ml	5 ml	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
[illegible]	Ajo	0,5 g	0,5 g	Saltear la carne en el aceite y ajo.
[illegible]	Sal yodad	0,5 g	0,5 g	Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada.
[illegible]	Laurel	0,2 g	0,2 g	Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
[illegible]	Agua potable	c/n	c/n	Agregar agua si es necesario.
[illegible]				
[illegible]	Tomate	70 g	69 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
[illegible]	Fideo	40 g	40 g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
[illegible]	Poroto	20 g	20 g	Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estènblandos.
[illegible]	Queso Paraguay	15 g	15 g	Por último, agregar la cebollita de hoja.
[illegible]	Cebolla	15 g	14 g	**Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepcionalmente lenteja), deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural 0 1 hora antes en agua caliente.
[illegible]	Locote	10 g	8 g	
[illegible]	Aceite	5 ml	5 ml	
[illegible]	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
[illegible]	Sal yodada	0,5	0,5 g	
[illegible]	Ajo	0,5 g	0,5 g	
[illegible]	Agua potable	c/n	c/n	

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Folio 16

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

[illegible] 300 gramos				
[illegible]				
Tallarín con salsa de carne Rendimiento 1 porción [illegible]	Salsa de carne			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.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			Fideo 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.
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]				
[illegible]	Salsa de pollo			Salsa de pollo Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá www.mec.gov.py
Edificio Beckelman, 8to. Piso Telef.: (595)21 454... MEC Digital ...220
Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Municipalidad de Ybycuí — Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí
Ministerio de ... Dirección de Alimentación Escolar
Folio 17

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

	Pechuga de pollo	60 g	52 g	pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Tomate	70 g	69 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las calles demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			**Polenta**
	Agua potable			Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
	Harina de maíz			Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla			
	Queso Paraguay			Agregar el queso desmenuzado y mezclar.
	Aceite			Retirar del fuego.
	Sal yodad			

	Lechuga	30 g	28 g	Lavar, cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	**Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio [illegible] Piso Telef.: (505)21 454 [illegible] www.mec.gov.py MEC Digital MECpy
Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.[illegible]

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 18

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

[illegible]	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml c/n	24 g 20 g 8 g 3 ml c/n	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodad 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
[illegible]	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallarla zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	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 del mismo.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar
Gestión de PAE

Folio 19

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

[illegible]	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 28 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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

Municipalidad de Yayoui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Yayoui

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

[illegible]				
[illegible]	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	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 del mismo

Municipalidad de Yhycui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhycui

Folio 21

[illegible]				
[illegible]	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezcla 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.
[illegible]	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
[illegible]	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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Municipalidad de Ybycuí — Intendencia

Dirección de Alimentación Escolar — Ministerio de Educación y Ciencias

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendente Municipal Ybycuí

Folio 22

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

[illegible]				
[illegible]	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
[illegible]	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 23

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaguarón

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

[illegible]	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 rayar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	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 del mismo.

Dirección de Educación Escolar – Dpto. de Gestión de PAE

Folio 24

Municipalidad de Ybycuí – Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

[illegible]	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
[illegible]	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dirección de Gestión de PAE

folio 25

Municipalidad de Yaycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yaycuí

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

[illegible]	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, rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 26

Observaciones:

- Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 2 vegetales. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.
- Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

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 [illegible] Sto. Piso Telef.: (595)21 454 [illegible] www.mec.gov.py MEC Digital [illegible] 220 MEC py
Int. 18
Email: alimentacion.e[illegible]

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

- Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).
- En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.
- Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contengan repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Tabla 3. Recetario estandarizado de postres en porciones de servido único independiente del nivel escolar.

Postre 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 61 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 2 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 3 **Crema** **Rendimiento: 1 porción**	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	Separar 25 ml 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

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Folio 27

Energía: 110 kcal **Peso por porción: 60 g**	Vainilla o canela	c/n	c/n	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.
Postre 4 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 5 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Naranja	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción**	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir

Municipalidad de Yhycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 28

Energía: 62 kcal				
Postre 7 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 9 **Dulce de mamòn o de calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción:**	Mamòn 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 y 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 mamòn y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamòn con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estèn listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frìo servir.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 29

50 g				
Postre 10 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 11 **Naranja** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 12 **Banana** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 kcal**	**Banana**	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 13 **Crema** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **110 kcal**	Lecha fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	Separar 25 ml 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),

Municipalidad de Yhycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Yhycuí

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN

Folio 30

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

Peso por porción: 60 g	Vainilla o canela	c/n	c/n	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
Postre 14 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 15 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Postre 16 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Municipalidad de Ybycui
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycui

CONSEJO DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA ESCOLAR

Folio 31

63 kcal				
Postre 17 **Barra de maní** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 152 kcal**	Alimentos a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Postre 18 **Naranja** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Folio 328

Municipalidad de Ybycuí – Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

Postre 19 **Dulce de mamón o de Calabaza** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 99 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Dulce d mamón o 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 y 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
Postre 20 **Banana** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Observaciones:

- Cuando el postre corresponda a frutas enteras, la contratada deberá entregar las mismas a la institución educativa limpias y sanitizadas. En el caso específico de las naranjas, deberán ser entregadas a los estudiantes peladas.

Folio 33

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

- Cuando el postre corresponda a banana, la contratada deberá respetar las especificaciones técnicas establecidas por el SENAVE para la adquisición, transporte y distribución de este alimento.

8. Calculo de Insumos para el almuerzo escolar

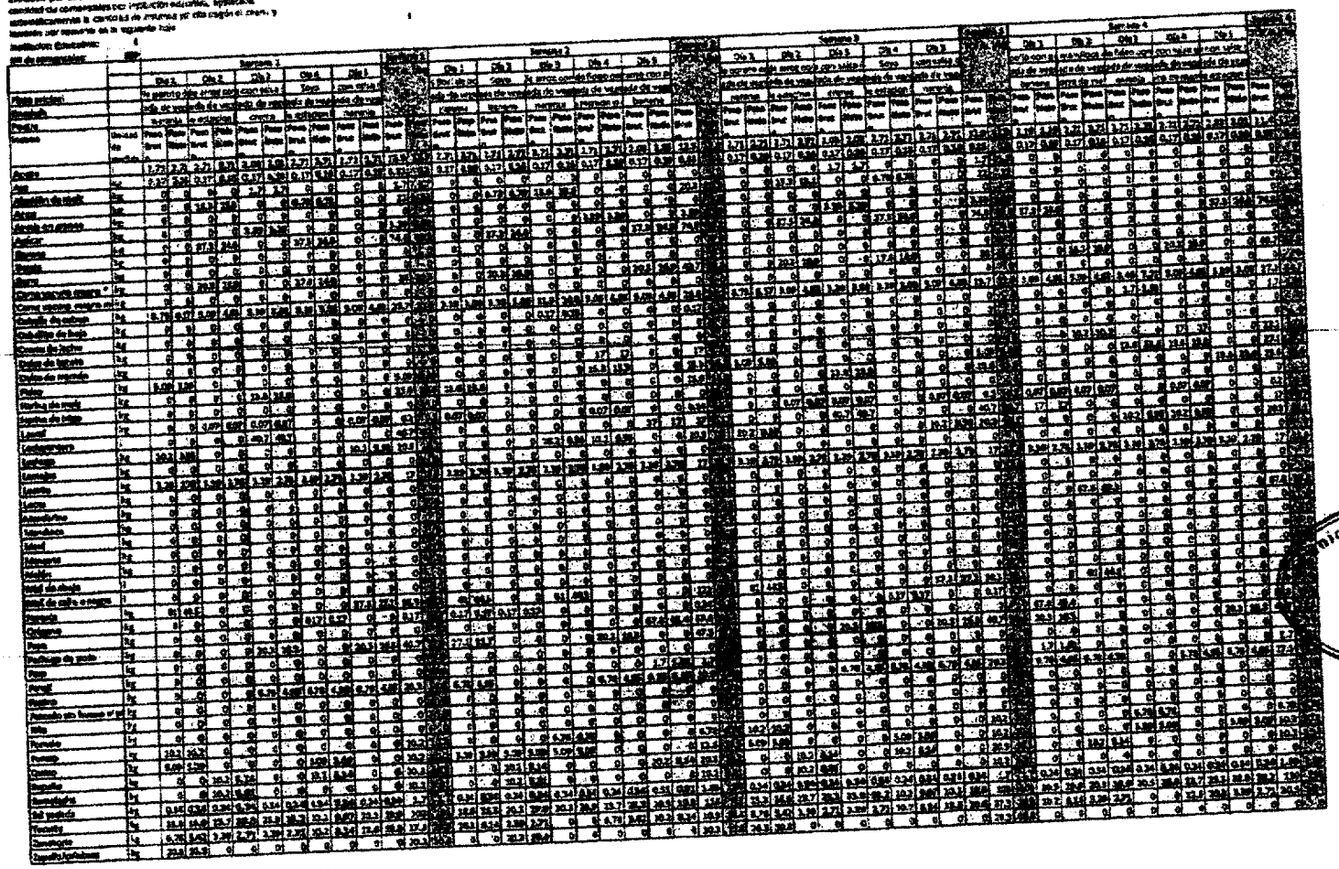
Sedebecompletar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

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

Folio 34

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí



Municipalidad de Ybycuí
Intendencia
María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

folio 35

Año: 2020

Modalidad: Comedor

Materia prima: 1. En base a las recetas estandarizadas.

Semana 1

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
Plato principal	caldo de poroto de fideo	guiso de arroz con carne	polenta con salsa de pollo	Soyo	tallarin con salsa de pollo
Ensalada	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales
Postre	naranja	fruta de estacion banana	crema	fruta de estacion banana	naranja

Insumo	Unidad de medida	Día 1 Peso bruto	Día 1 Peso neto	Día 2 Peso bruto	Día 2 Peso neto	Día 3 Peso bruto	Día 3 Peso neto	Día 4 Peso bruto	Día 4 Peso neto	Día 5 Peso bruto	Día 5 Peso neto	Peso bruto
Aceite	ml	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	38
Ajo	g	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	2.5
Albahaca de	g	0	0	0	0	5	5		0		0	5
Arroz	g	0	0	45	45		0	20	20		0	65
Arveja en g	g	0	0	0	0	35	35		0		0	35
Azúcar	g	0	0	130	72.8		0	130	72.8		0	260
Banana	g	0	0		0		0		0		0	0
Batata	g	0	0		0		0		0		0	0
Blanco	g	0	0	60	48.6		0	52	48.2		0	112
Carne vacuna	g	0	0		0		0		0		0	0
Carne vacuna	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Cebolla de c	g	20	18.2	15	13.7	20	18.2	20	18.2	15	13.7	70
Cebollita de	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Crema de le	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Dulce de leg	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Dulce de mila	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Fideo	g	15	15	0	0		0		0		0	15
Harina de ma	g	0	0	0	0	40	40		0		0	40
Harina de trig	g	0	0	0	0		0		0		0	0
Laurel	g	0	0	0.2	0.2	0.2	0.2		0	0.2	0.2	0.6
Leche entera	ml	0	0	0	0	120	120		0		0	120
Lechuga	ml	30	28.2	0	0		0		0	30	28.2	60

Semana 2

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
	Tori Tori de pollo	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con pollo	Picadillo de carne con pure de
	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales
	naranja	banana	naranja	dulce de mamon o calabaza	banana

Día 1 Peso bruto	Día 1 Peso neto	Día 2 Peso bruto	Día 2 Peso neto	Día 3 Peso bruto	Día 3 Peso neto	Día 4 Peso bruto	Día 4 Peso neto	Día 5 Peso bruto	Día 5 Peso neto	Peso bruto
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	38
0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	2.5
	0		0		0		0		0	0
	0	20	20	40	40		0		0	60
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0	30	30		0	30
	0	130	72.8		0		0	130	72.8	260
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0	60	48.6		0		0	60	48.6	120
	0		0		0		0		0	0
10	9.1	10	9.1	35	31.9	15	13.7	15	13.7	85
	0		0	0.5	0.455		0		0	0.5
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0	50	50		0	100
40	40		0		0	40	40		0	80
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0	0.2	0.2		0	0.4
	0		0		0		0	50	38	88
0.2	0.2		0		0		0		0	0.2
	0		0		0	30	28.2	30	28.2	60

En base a las recetas estandarizadas

Semana 3

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	polenta con salsa de pollo	Soyo	tallarin con salsa de pollo
	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales
	naranja	fruta de estacion banana	crema	fruta de estacion banana	naranja

Día 1 Peso bruto	Día 1 Peso neto	Día 2 Peso bruto	Día 2 Peso neto	Día 3 Peso bruto	Día 3 Peso neto	Día 4 Peso bruto	Día 4 Peso neto	Día 5 Peso bruto	Día 5 Peso neto	Peso bruto
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	38
0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	2.5
	0		0		0		0		0	0
	0	45	45		0	30	30		0	75
	0		0		0		0		0	0
	0		0	30	30		0		0	30
	0	111	78.1		0	130	72.8		0	241
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0	60	48.6		0		0	52	48.2	108
	0		0		0		0		0	0
20	18.2	15	13.7	10	9.1	10	9.1	15	13.7	70
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
15	15		0		0		0		0	15
	0		0		0	40	40		0	40
	0		0		0		0		0	0
	0	0.2	0.2	0.2	0.2		0		0	0.4
	0		0		0	120	120		0	240
	0		0		0		0		0	0
30	28.2	0	0		0		0	30	28.2	60

En base a las recetas estandarizadas

Semana 4

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5
	Picadillo de pollo con pure de	Guiso de mandioca con carne	Guiso de fideo con poroto	tallarin con salsa de carne	polenta con salsa de pollo
	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales	ensalada de vegetales
	banana	arroz de leche	naranja	dulce de zapallo	fruta de estacion banana

Día 1 Peso bruto	Día 1 Peso neto	Día 2 Peso bruto	Día 2 Peso neto	Día 3 Peso bruto	Día 3 Peso neto	Día 4 Peso bruto	Día 4 Peso neto	Día 5 Peso bruto	Día 5 Peso neto	Peso bruto
8.5	8.5	8	8	8	8	8	8	8	8	38.5
0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	0.5	0.47	2.5
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
110	72.8		0		0		0		0	183
	0		0		0		0		0	0
	0	60	48.6		0		0		0	109
	0		0		0		0		0	0
15	13.7	15	13.7	25	22.8	15	13.7	10	9.1	83
	0		0	5	4.5		0		0	9
	0		0		0		0		0	0
	0		0		0		0		0	0
	0	30	30		0	50	50		0	80
	0		0	40	40	40	40		0	80
	0		0		0		0	40	40	80
	0		0		0		0		0	0
0.2	0.2	0.2	0.2		0	0.2	0.2		0	0.6
30	28.2		0		0		0		0	58
	0		0	30	28.2	30	28.2		0	60

Municipalidad de Ybycui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycui

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1092

Folio 36

Año: 2020
Institucion Educativa: 8
Nº de comensales: 339
N° de meses del proyecto: 1

Insumo	Unidad de	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO	COSTO DEL MES
Aceite	l	12.88	12.88	12.88	11.36	16,950.85	16,950.85	169,508,475.00
Ajo	kg	0.85	0.85	0.85	0.85	1,149.21	1,149.21	57,460,500.00
Almidón de maíz	kg	1.70	0.00	1.70	0.00	1,149.21	1,149.21	#¡DIV/0!
Arroz	kg	22.04	20.34	22.04	0.00	21,834.99	21,834.99	#¡DIV/0!
Arveja en granos	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Azúcar	kg	3.39	3.39	3.39	0.00	3,447.63	3,447.63	#¡DIV/0!
Banana	kg	74.58	74.58	74.82	74.58	101,210.92	101,210.92	#¡DIV/0!
Batata	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Berro	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra *	kg	37.97	40.68	37.97	40.68	53,323.34	53,323.34	#¡DIV/0!
Carne vacuna magra molida **	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Cebolla de cabeza	kg	23.73	28.82	23.73	27.12	35,050.91	35,050.91	#¡DIV/0!
Cebollita de hoja	kg	0.00	0.17	0.00	1.70	632.07	632.07	#¡DIV/0!
Crema de leche	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Dulce de batata	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Dulce de mamón	kg	0.00	16.95	0.00	27.12	14,939.73	14,939.73	#¡DIV/0!
Fideo	kg	5.09	15.26	5.09	27.12	17,812.76	17,812.76	#¡DIV/0!
Harina de maíz	kg	13.56	13.56	13.56	13.56	18,387.36	18,387.36	#¡DIV/0!
Harina de trigo	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Laurel	kg	0.20	0.14	0.20	0.20	252.83	252.83	#¡DIV/0!
Leche entera	l	40.68	16.95	40.68	16.95	39,073.14	39,073.14	#¡DIV/0!
Lechuga	kg	20.34	20.34	20.34	20.34	27,581.04	27,581.04	#¡DIV/0!
Lentejas	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Locote	kg	16.95	16.95	16.95	16.95	22,984.20	22,984.20	#¡DIV/0!
Locro	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg. Prof. 1082

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Folio 37

Mandarina	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Mandioca	kg	0.00	0.00	0.00	67.80	22,984.20	22,984.20	#¡DIV/0!
Maní	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Manzana	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Melón	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Miel de abeja	l	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Miel de caña o negra	l	98.31	122.04	98.31	61.02	128,711.52	128,711.52	#¡DIV/0!
Naranja	kg	0.17	0.34	0.17	0.00	229.84	229.84	#¡DIV/0!
Orégano	kg	0.00	67.80	0.00	67.80	45,968.40	45,968.40	#¡DIV/0!
Papa	kg	40.68	47.46	40.68	40.68	57,460.50	57,460.50	#¡DIV/0!
Pechuga de pollo	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Pera	kg	0.00	1.70	0.00	1.70	1,149.21	1,149.21	#¡DIV/0!
Perejil	kg	20.34	20.34	20.34	27.12	29,879.46	29,879.46	#¡DIV/0!
Pepino	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Pescado sin hueso ni piel	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Piña	kg	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#¡DIV/0!
Pomelo	kg	10.17	6.78	10.17	6.78	11,492.10	11,492.10	#¡DIV/0!
Poroto	kg	10.17	13.56	10.17	10.17	14,939.73	14,939.73	#¡DIV/0!
Queso	kg	20.34	20.34	20.34	10.17	24,133.41	24,133.41	#¡DIV/0!
Repollo	kg	10.17	10.17	10.17	0.00	10,342.89	10,342.89	#¡DIV/0!
Remolacha	kg	1.70	1.86	1.70	1.59	2,321.40	2,321.40	#¡DIV/0!
Sal yodada	kg	103.40	113.57	103.40	138.99	155,717.96	155,717.96	#¡DIV/0!
Tomate	kg	37.29	30.51	37.29	30.51	45,968.40	45,968.40	#¡DIV/0!
Zanahoria	kg	20.34	20.34	20.34	0.00	20,685.78	20,685.78	#¡DIV/0!
Zapallo/calabaza								

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
Reg.Prof. 1092

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
YBYCUÍ

Folio 33

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	[illegible]trol del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
9.2. Plan de capacitaciones	[illegible]apacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. [illegible]mpresa 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 verificacion 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. [illegible]aso 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. [illegible]unicipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - Dirección de Gestión [illegible]

Folio 39

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

	y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad y DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar:

a. Si la modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[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.

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.

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.

Folio 40

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycuí

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

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 prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institucion 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

Folio 41

Municipalidad de Ybycui
Intendencia

María Del Carmen Benítez Díaz
Intendenta Municipal Ybycui

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

menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Municipalidad de Ybycuí
Intendencia

Firma del Intendente:
Aclaración: María del Carmen Benítez Díaz
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración:

Lic. Ingrid D. Herken
Nutricionista
[illegible] 1022

Folio 42