Asunción, 30 de junio de 2022.

Nota DGBE N° 582/2022

Señor
Miguel Ángel Soria, Intendente
Municipalidad de Itakyry
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itakyry, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 217.818 de fecha 08 de junio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 428/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°657/2022

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

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

Fecha : 29 de junio de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 217.818 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°558/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 428/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022-2023, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ**, conforme al expediente xilema N° 217.818 de fecha 08 de junio de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 558/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 28 de junio de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 217.818

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 428/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal años 2022-2023 presentado por la Municipalidad de Itakyry según expediente xilema N° 217.818 de fecha 08 de junio 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 217818
Recibido por: Modesta
Fecha: 29/06/2022 Hora: 09:30

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Liz Samudio

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.

DICTAMEN TÉCNICO N° 428/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 217.818
de fecha 08 de junio de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Miguel Ángel Soria,** Intendente de la Municipalidad de Itakyry, presenta nota de pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del municipio a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC según Nota DGBE N° 325/2022 en fecha 07 de abril del 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 325/2022 en fecha 07 de abril del 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
5	202	2022	150	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2023	183		

Fuente: Nota DGBE N° 325/2022 en fecha 07 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: disminución de los días de provisión y disminución en el precio referencial del plato conforme a la Resolución JM N° 22/2022.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14**, los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Liz Samudio**

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

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

Tabla 2. Resumen de la modificación realizada					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
5	202	2022	100	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2023	183		

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.
Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: Martes, 28 de junio de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por: Liz Samudio**

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

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY

Av. cerro Corá esq. 12 de Junio - Itakyry
R. U. C N° 80044947-9 Telef: 021-3286301/3286315
E-mail: municipalidad_itakyry@hotmail.com

ITAKYRY
Terruño de Paraguayidad

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

NOTA UOC N° 27/2022

Itakyry, 23 de mayo de 2022

Señor
HUGO RENÉ TINTEL ROMERO, Director
Dirección General de Bienestar Estudiantil
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Asunción - Paraguay

En representación de la Unidad Operativa de Contratación (UOC) de la Municipalidad de Itakyry, en cumplimiento de la legislación vigente, me dirijo a usted a fin de remitir la modificación del Proyecto de Adquisición de Almuerzo Escolar a favor de Instituciones Educativas del Distrito, a fin de que esa Dirección a su cargo, someta a estudio y aprobación las modificaciones efectuadas.

La modificación corresponde a una disminución de los días de distribución y el precio referencial por plato que de Gs. 15.000 disminuye a Gs. 14.000, conforme a la Resolución de la JM N°22/2022 "Por la cual la Junta Municipal aprobó con Modificaciones el Pliego de Bases y Condiciones del llamado, pasando dicha determinación por un procedimiento de veto del Intendente Municipal, quedando finalmente a G. 14.000 por ración.

Con el presente remito la página 1 del Formulario N° 01 "Proyecto sobre el Almuerzo Escolar objeto de modificación, así como las Resoluciones expedidas entorno a la aprobación de las bases concursales y el precio referencial, pasando a peticionar a la Dirección a su cargo expedirse, autorizando las modificaciones introducidas.

Sin otro particular le saluda atentamente.

MARCELO FABIAN DENIS ALFONSO
Responsable de UOC

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 217818
FECHA 08-06-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1/24

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
Avda. Cerro Corá esq. 12 de Junio - Itakyry
R.U.C. N° 80044947-9 Telef N°: 021-3286315
E-mail: municipalidad_itakyry@hotmail.com
JUNTA MUNICIPAL

RESOLUCION J.M. N° 14/2022

POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, Y AUTORIZA A LA INTENDENCIA MUNICIPAL REALIZAR EL LLAMADO A LICITACION PÚBLICA NACIONAL N° 01/2022 CON ID N° 412855, QUE TIENE POR OBJETO "LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY-PLURIANUAL".-

VISTO: La nota elevada por la Intendencia Municipal, en la que solicita la Aprobación del Pliego de Bases y Condiciones para llamado a licitación Pública Nacional N° 01/2022 CON ID N° 412855, **LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY-PLURIANUAL, Y**

En ese sentido, la Comisión de Hacienda y Presupuesto, Educación Cultura y Turismo ha analizado el Pliego de Bases y Condiciones llegando a la conclusión que corresponde la modificación del costo referencial a 12.500 Guaraníes considerando que a dicho costo se podrá adquirir, servir el almuerzo y ahorrar recursos para poder llegar a mas instituciones. Igualmente elevar el porcentaje de la compra de los productos de la agricultura familiar de la zona a 20 %,

Por tanto, esta comisión recomienda su aprobación con modificación en el costo referencial que será de gs. 12.500, y que del saldo presupuestario en dicho rubro se llegue a mas instituciones con el almuerzo escolar. Igualmente elevar el porcentaje de la compra de los productos de la agricultura familiar de la zona a 20 %, y.

CONSIDERANDO: Que, las disposiciones de la Ley 3.966/10 Orgánica Municipal establece, que es potestad de la Junta Municipal probar el Pliego de Bases y Condiciones para licitación de esta índole, y autorizar el llamado a licitación.

POR TANTO

LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ITAKYRY, REUNIDA EN CONSEJO:

RESUELVE

Art. 1° - APROBAR con modificaciones el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) y autorizar para el llamado a licitación Pública Nacional N° 01/2022 ID N° 412855 que tiene por objeto, **"LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY-PLURIANUAL".** Conforme al exordio de la presente resolución-

Art. 2° - COMUNICAR, a la Intendencia Municipal, publicar y cumplido archivar.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DE LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ITAKYRY, A LOS VEINTINUEVE DÍAS DEL MES DE MARZO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.----------

Abog. Gustavo José Ocampos
Presidente Junta Municipal

Lic. Francisca Mariela Cáceres
Secretaria Junta Municipal

Folio 2/24

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
Avda. Cerro Cora esq. 12 de Junio - Itakyry
R.U.C. N° 80044947-9 Telef N°: 021-3286315
E-mail: municipalidad_itakyry@hotmail.com
JUNTA MUNICIPAL

RESOLUCION J.M. N° 22/2022

POR LA CUAL SE CONFIRMA LA RESOLUCIÓN INTENDENCIA MUNICIPAL N° 405/2022 "POR LA CUAL SE OPONE VETO PARCIAL CONTRA LA RESOLUCIÓN J.M. N° 14/2022 POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2022 CON ID N° 412855, QUÉ TIENE POR OBJETO LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A LAS ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY PLURI – ANUAL".-

VISTO: La Resolución N° 405/2022 elevada por la Intendencia Municipal, "POR LA CUAL SE OPONE VETO PARCIAL CONTRA LA RESOLUCIÓN J.M. N° 14/2022 POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2022 CON ID N° 412855, QUÉ TIENE POR OBJETO LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A LAS ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY PLURI – ANUAL".

Que, en la parte resolutiva dice oponer el veto parcial con referencia a los siguientes puntos:

a) El precio referencial modificado a guaraníes 12.500 por la ración se eleva a guaraníes 14.000 mil conforme al dictamen de precio referencial.
b) El porcentaje modificado al 20% para la compras de productos agricultura familiar se mantiene en 10%.

Que, la comisión de hacienda y presupuesto de la Junta Municipal ha dictaminado recomendando el rechazo del veto en base a las siguientes argumentaciones:

Que para reducir el costo a Gs. 12.500 por ración para la provisión del almuerzo escolar en las distintas escuelas del distrito, esta comisión ha realizado un estudio pormenorizado en las distintas casas comerciales de la zona y han llegado a la conclusión que de conformidad a las raciones que serán servidas el precio referencial que se ajusta a dicha situación y no a la de 14.000 guaraníes como el ejecutivo ha planteado. Igualmente cabe destacar que el Ejecutivo en su argumento de veto ha realizado un somero análisis exponiendo que se ha solicitado ofertas a varias empresas y adjuntando entre ellas al ingenio de alimentos campo verde del distrito de Blas Garay propiedad del señor Rodolfo Méndez González y también de la empresa Fasv propiedad de la señora María de Fátima Sartorio, en la que ofertan el almuerzo escolar en Gs. 15.000 y Gs. 14.000 respectivamente, cabe mencionar que ambas empresas son de la misma persona es decir son del mismo entorno comercial y eternos proveedores del almuerzo escolar en Itakyry, por lo que este precio referencial esta direccionada a realizar la adjudicación sobrefacturada a la EMPRESA FASV de muy malos antecedentes a nivel departamental. Igualmente cabe mencionar que todas las instituciones municipales a nivel regional han fijado sus precios referenciales entre Gs. 11.000 y 13.000.

En conclusión, con relación a este punto esta comisión considera que Gs. 12.500 se ajusta al precio referencial a ser ofertado para el almuerzo escolar del distrito de Itakyry.

Con relación al siguiente punto; es extremadamente inadmisible que las autoridades municipales del distrito de Itakyry no reconozcamos la posibilidad de que los productores locales puedan proveer sus productos en un 20% como mínimo considerando que el almuerzo escolar a ser servido, es básicamente con productos de la zona por ende con posibilidades de que los productores en la agricultura familiar puedan proveer insumos como verduras, banana entre otros. Por lo que, esta comisión sostiene que es importante mantener el porcentaje de 20% para la compra de productos de la agricultura familiar.

Folio 3/24

Por tanto, en virtud a los argumentos esgrimidos ésta comisión recomienda rechazar el veto del Ejecutivo Municipal y mantener el pliego de base y condiciones con las modificaciones ya aprobadas por el plenario de esta Junta.

Que, igualmente se ha mocionado la aprobación del veto considerando que la misma se ajusta a los requerimientos legales.

Que, puesta a consideración de la plenaria el referido dictamen se ha llevado a votación siendo el resultado de 5 (cinco) votos por el rechazo del veto y 6 (seis) votos por la aprobación del veto, no habiendo la mayoría absoluta de dos tercios de los votos como establece la Ley Orgánica Municipal, y.

CONSIDERANDO: Que, la Ley N° 3966/2010 "ORGANICA MUNICIPAL" en su Art. 42, dice; Tratamiento de Vetos. El Intendente Municipal podrá vetar la Ordenanza o Resolución, expresando a la Junta los fundamentos de sus objeciones, con excepción de las siguientes resoluciones: a) designación de representantes de la misma; b) sanción del reglamento interno, siempre y cuando no afecte a funciones de la Intendencia; c) designación de autoridades de la Junta Municipal; d) nombramiento de funcionarios y asesores de la Junta Municipal; e) la decisión de solicitar la intervención de la Municipalidad; y, f) las demás que fije la ley. La Junta Municipal podrá rechazar total o parcialmente el veto por mayoría absoluta de dos tercios y la norma quedará automáticamente promulgado.

En caso de veto parcial, si las objeciones fueren total o parcialmente aceptadas, la Junta Municipal podrá decidir, siempre por mayoría absoluta, la sanción de la parte no objetada de la norma, en cuyo caso, ésta quedará automáticamente promulgada. Salvo las Ordenanzas que poseen plazos especiales en la Ley, todo veto remitido por el Intendente Municipal deberá ser tratado por la Junta Municipal en un plazo perentorio de cuarenta y cinco días corridos. Cumplido este plazo sin que la Junta se pronuncie, el veto total quedará firme y la Ordenanza o Resolución no será promulgada; si el veto fuere parcial, la Ordenanza o Resolución quedará promulgada con las modificaciones introducidas.

Que, las disposiciones de la Ley N° 3.966/2010 Orgánica Municipal en su Art. 36 establece que es potestad de dictar resolución de esta naturaleza.

POR TANTO
LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ITAKYRY, REUNIDA EN CONSEJO:

RESUELVE

Art. 1° - CONFIRMAR LA RESOLUCIÓN INTENDENCIA MUNICIPAL N° 405/2022 "POR LA CUAL SE OPONE VETO PARCIAL CONTRA LA RESOLUCIÓN J.M. N° 14/2022 POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2022 CON ID N° 412855, QUÉ TIENE POR OBJETO LA PROVISIÓN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A LAS ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY PLURI – ANUAL", conforme al exordio de la presente resolución-

Art. 2° - COMUNICAR, a la Intendencia Municipal, publicar y cumplido archivar.-

DADA EN LA SALA DE SESIONES DE LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ITAKYRY, A LOS DIEZ DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL VEINTIDOS.----

Abog. Gustavo José Ocampos
Presidente Junta Municipal

Lic. Francisca Mariela Cardozo
Secretaria Junta Municipal

Folio 4/24

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
Av. cerro Corá esq. 12 de Junio - Itakyry
R. U. C Nº 80044947-9 Telef:021-3286301/3286315
E-mail: municipalidad_itakyry@hotmail.com
INTENDENCIA

RESOLUCIÓN IM N° 405/2022

POR LA CUAL SE OPONE VETO PARCIAL CONTRA LA RESOLUCIÒN J.M. Nº 14/2022 "POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÒN PUBLICA NACIONAL Nº 01/2022, CON ID Nº 412855, QUE TIENE POR OBJETO "LA PROVISIÒN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY – PLURIANUAL".

Itakyry, 12 de abril de 2022

VISTO: La Resolución J.M. Nº 14/2022 de fecha 29 de marzo del 2022 "POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÒN PUBLICA NACIONAL Nº 01/2022, CON ID Nº 412855, QUE TIENE POR OBJETO "LA PROVISIÒN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY – PLURIANUAL".

CONSIDERANDO: Que, la Ley Nº 3966/10 "Orgánica Municipal", en su Art. 42 dispone: *"El Intendente Municipal podrá vetar la Ordenanza o Resolución expresando a la Junta los fundamentos de sus objeciones, con excepción de las siguientes resoluciones: a) designación de representantes de la misma; b) sanción del reglamento interno, siempre y cuando no afecte a funciones de la Intendencia; c) designación de autoridades de la Junta Municipal; d) nombramiento de funcionarios y asesores de la Junta Municipal; e) la decisión de solicitar la intervención de la municipalidad; y, f) las demás que fije la ley".*

Que, verificado el objeto sobre el que versa el pronunciamiento se desprende que la Resolución del Corporativo Municipal en cuestión es susceptible de veto al no estar el caso comprendido en las excepciones contempladas en el dispositivo legal descrito precedentemente.

Que, el Ejecutivo Municipal objeta primeramente la modificación del costo referencial del proyecto y del almuerzo a G. 12.500 atendiendo, en primer término, a la suba generalizada de los precios de los ingredientes que componen la alimentación escolar, a raíz de un elevado incremento de los combustibles que inciden directamente en el precio final de los productos.

Que, en segundo lugar, conviene hacer notar que durante los años 2020 y 2021 en esta misma Institución se ha proveído el Almuerzo Escolar por el valor de G. 13.000 cada ración, por lo que resulta inapropiado reducir el costo a G. 12.500 en un tiempo de marcada inflación económica, sumado al alto costo operativo de las empresas proveedoras para cocinar en las Escuelas Beneficiarias del municipio, al tener que equipar los establecimientos, pagar a cocineras (una por cada 100 alumnos), encareciéndose la ración en las instituciones con pocos alumnos en las que igual hay que contratar una cocinera y montar todo el equipamiento necesario.

Que, por otra parte, la conformación de costo referencial del llamado se halla reglamentado por la Resolución DNCP N° 1890/2020 "POR LA CUAL SE REGULA LA ESTIMACION DE PRECIOS" que en resumidas cuentas dispone que el costo referencial será obtenido de los tres precios derivados de presupuestos de potenciales oferentes, copias de contratos anteriores u otros medios idóneos, y en este sentido, el Ejecutivo ya cuenta con un precio referencial con la combinación de esos elementos de comparación, quedando finalmente a G. 14.000 cada plato de comida.

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY SECRETARIA Terruño de Paraguayidad

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY INTENDENCIA Terruño de Paraguayidad

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

Folio 5/24

Que, es oportuno señalar que ya no se podrá incorporarse más instituciones en el presente proyecto de almuerzo, puesto que la siguiente institución educativa priorizada en la micro planificación cuenta con gran cantidad de alumnos, en cuyo caso el incremento de esa cantidad de alumnos no podría financiarse ni con el saldo presupuestario que se obtenga de la reducción a G.12.500 la ración.

Que, por último, tampoco es viable extender el porcentaje de compras de productos de la agricultura familiar al 20% habida cuenta de que el mercado local no cuenta con todos los productos agrícolas utilizados en el almuerzo en forma permanente, y en los volúmenes que serán requeridos en este caso, atendiendo a que muchos productos fruto hortícolas son estacionales, y hay otros que no se producen en la zona como la manzana, por lo que resulta prudente mantener el porcentaje al 10%.

Que, en base a los fundamentos expuestos en los apartados que anteceden, el titular del Ejecutivo Municipal considera apropiado oponer veto parcial contra la citada resolución a fin de que el Cuerpo Legislativo someta a nueva consideración la determinación asumida.

POR TANTO, EL INTENDENTE MUNICIPAL DE ITAKYRY,
EN USO DE SUS ATRIBUCIONES
RESUELVE:

Art. 1º: OPONER Veto Parcial contra la Resolución J.M. Nº 14/2022 de fecha 29 de marzo del 2022 "POR LA CUAL LA JUNTA MUNICIPAL APRUEBA CON MODIFICACIONES EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, Y AUTORIZA EL LLAMADO A LICITACIÒN PUBLICA NACIONAL Nº 01/2022, CON ID Nº 412855, QUE TIENE POR OBJETO "LA PROVISIÒN DE RACIONES PARA ALMUERZO ESCOLAR A ESCUELAS DEL DISTRITO DE ITAKYRY – PLURIANUAL", conforme al exordio de la presente Resolución, la cual queda vetada en los siguientes puntos:

a) El precio referencial modificado a G. 12.500 por ración, se eleva a G. 14.000 conforme al Dictamen de Precio Referencial.
b) El porcentaje modificado al 20% para la compra de productos de agricultura familiar se mantiene al 10%.

Art. 2º COMUNICAR a la Junta Municipal para que imprima el tratamiento legal del veto, a quienes corresponda, y cumplido archivar.

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY SECRETARIA

FRANCISCO MELLO ALFONZO
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY INTENDENCIA

MIGUEL ÁNGEL SORIA
Intendente Municipal

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

Folio 6/24

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Alto Paraná	**Distrito*: Itakyry**
Dirección del local de la Municipalidad*: Av. Cerro Cora esq. 12 de junio	**N° de Tel*: 021-3286315**
Nombre del Intendente*: Miguel Ángel Soria	
N° de teléfono de línea baja*: 021-3286315	**N° de celular: 0983-554322**
Dirección de correo electrónico*: uocmuniitakyry20@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Beatriz Romero Báez	
N° de Registro Profesional*: 4063	**N° de Registro Profesional*: 4063**
Dirección de correo electrónico*: patty2007@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco instituciones)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 202 (Doscientos dos)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*año 2022: 100 días	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*año 2023: 183 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2022: Julio 2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión*año 2022: Noviembre 2022	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: Febrero 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*año 2022: 282.800.000 gs	
Presupuesto estimado para el servicio*año 2023: 517.524.000 gs	
Precio referencial por plato*: 14.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

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

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY · INTENDENCIA · Terruño de Paraguayidad

Folio 7/24

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1003017	6953	**Esc. Bas. N° 2414 San Miguel**	Col. S. Miguel	--	--	11	12											FONACIDE
2	1006014	6950	Esc. Bas. N°3912 Padre Francisco Pagen	Caremaguazu	3	0	18	15											FONACIDE
3	1006077	11172	Esc. Bas. N°6283 San José	San José	12	8	54	42											FONACIDE
4	1006046	6982	**Esc. Bas. N°2682 Inmaculada Concepción**	Colonia Acaray Costa	0	0	6	5											FONACIDE
5	1006019	6955	Esc. Bas. N° 5520 Santa Teresita	Santa Teresita	0	0	8	8											FONACIDE
				Sub total	15	8	97	82											
				Total general	23		179												202

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE TAKYTY
INTENDENCIA
Tacuatí Paraguaydicho

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de Pago

FOLIO 8/24

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**	
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
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	Alimentos preparados en las escuelas.		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Polenta con salsa de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa + 170 g polenta	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	100 g salsa + 250 g polenta	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2Banana)	Dulce de membrillo	Fruta cítrica	Fruta de estación (2Banana)	Fruta de estación (2Banana)

SEMANA 2 y SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vorivori de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
INTENDENCIA

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

Folio 9/24

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

Postre	Fruta de Estación (2Banana)	Fruta de estación (2Banana)	Fruta cítrica	Crema	Fruta de estación (2Banana)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un período 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

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

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

Folio 10/24

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con	Mandioca Carne vacuna	200 g	116 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dirección de Gestión de PAE

Folio 11/24

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

carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento:1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de**	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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	**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.

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

FOLIO 12/24

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

	papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/24

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

	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	Apagar el fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Mro. 4083

Folio 15/94

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

Ensaladas				
Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate 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.
Ensalada 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 16/24

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 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.
Ensalada 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los 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.
Ensalada 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 9	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

Folio 17/24

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

	s	Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Postre 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de Membrillo	30g	30g	Servir el dulce
Postre 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 18/24

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

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 8	**Ingrediente**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

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

Folio 19/24

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

	s	Bruto	Neto	
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Postre 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maiz Coco Rallado Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g 3 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, coco rallado, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Postre 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2022/2023

Institucion Educativa:	5
Nº de comensales:	202
N° de meses del proyecto:	14,15

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	7,676	7,676	7,676	7,676	30,704	434,4616
Ajo	kg	0,505	0,505	0,505	0,505	2,02	28,583
Almidón de maíz	kg	0	1,01	0	1,01	2,02	28,583
Arroz	kg	3,03	9,09	3,03	9,09	24,24	342,996
Arveja en granos	kg	0	1,01	0	1,01	2,02	28,583
Azúcar	kg	0	2,02	0	2,02	4,04	57,166
Banana	kg	133,32	133,32	133,32	133,32	533,28	7545,912
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0,0404	0	0,0404	0	0,0808	1,14332
Carne vacuna magra *	kg	24,24	16,16	24,24	16,16	80,8	1143,32
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	22,22	21,21	22,22	21,21	86,86	1229,069
Cebollita de hoja	kg	0	2,02	0	2,02	4,04	57,166
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	6,06	0	6,06	0	12,12	171,498
Dulce de mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	8,08	3,03	8,08	3,03	22,22	314,413
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	8,08	8,08	8,08	8,08	32,32	457,328
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	10,1	0	10,1	20,2	285,83

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.

Laurel	kg	0,1616	0,0808	0,1616	0,0808	0,4848	6,85992
Leche entera	l	10,1	24,24	10,1	24,24	68,68	971,822
Lechuga	kg	18,18	18,18	18,18	18,18	72,72	1028,988
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	10,1	10,1	10,1	10,1	40,4	571,66
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	40,4	40,4	40,4	40,4	161,6	2286,64
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	1,01	0	1,01	0	2,02	28,583
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	36,36	36,36	36,36	36,36	145,44	2057,976
Orégano	kg	0	0,101	0	0,101	0,202	2,8583
Papa	kg	40,4	40,4	40,4	40,4	161,6	2286,64
Pechuga de pollo	kg	24,24	24,24	24,24	24,24	96,96	1371,984
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,01	0	1,01	0	2,02	28,583
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	6,06	6,06	6,06	6,06	24,24	342,996
Queso	kg	5,05	9,09	5,05	9,09	28,28	400,162
Repollo	kg	6,06	6,06	6,06	6,06	24,24	342,996
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,313	1,111	1,313	1,111	4,848	68,5992
Tomate	kg	73,73	54,54	73,73	54,54	256,54	3630,041
Zanahoria	kg	26,26	28,28	26,26	28,28	109,08	1543,482
Zapallo/calabaza	kg	12,12	24,24	12,12	24,24	72,72	1028,988

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

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4083

Folio 22/24

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INAN conforme a sus normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC, sobre toda información relevante para la comunidad en cuanto a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, entre otros, se realizará mediante la página web y las redes sociales oficiales de la Municipalidad, juntamente con medios de prensa radiodifusores locales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

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.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

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

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY INTENDENCIA Terruño de Paraguayidad

Firma del Intendente
Miguel Ángel Soria

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

Firma del/la Nutricionista
Lic. Patricia Beatriz Romero Báez

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

Lic. Patricia Romero
Reg. Nro. 4063

MUNICIPALIDAD DE ITAKYRY INTENDENCIA Terruño de Paraguayidad

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

Folio 24/24