Pedro Juan Caballero, 08 de mayo del 2024.-

Sr. Ministro
Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza
Ministerio de Desarrollo Social
Presidente de la Comisión Nacional de Alimento Escolar - CONAE

Tengo a bien dirigirme a Usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de presentar el Proyecto de *ALMUERZO ESCOLAR*, modalidad cocinando en las escuelas, de la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre cero en nuestras escuelas" implementado bajo la Ley Nº 7264/2024 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO), MODIFICA Y AMPLÍA LA LEY Nº 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES Y MODIFICA LA LEY Nº6628/2020 " QUE ESTABLECE LA GRATUIDAD DE LOS CURSOS DE ADMISIÓN Y DE GRADO EN TODAS LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PAÍS, EN EL INSTITUTO SUPERIOR DE BELLAS ARTES, INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Y MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3º, 5º Y 6º DE LA LEY Nº 4758/2012 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO FONACIDE Y EL FONDO PARA LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN Y SUS MODIFICATORIAS", y se solicita la revisión técnica correspondiente, a los efectos de contar con la provisión de este servicio para la población estudiantil de las instituciones educativas seleccionadas del departamento; para lo cual se adjuntan todos los documentos requeridos en las normativas vigentes.

Por último, ante su autoridad administrativa, DECLARO BAJO FE DE JURAMENTO que, toda la información presentada en esta solicitud se ajusta a la verdad; por lo tanto, manifiesto estar en conocimiento que de comprobarse la omisión y/o falsedad de los mismos, la institución será penalizada según las normativas vigentes.

Sin otro particular, me despido atentamente.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

GOBERNACION XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
Gobernador del Amambay
Teléfono: 0986-967688

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
"HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO"

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

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la Institución: Gobernación de Amambay	
Dirección de la institución: Calle 14 de Mayo Nº255 entre Tte Herrero y Carlos A. López	**N° de Tel*: 0336-275605**
Dirección de correo electrónico*:gober.amambay@amambay.gov.py secretariadeeducacion@amambay.gov.py	
Nombre del responsable institucional*: Abg. Juan Silvino Acosta	
N° de teléfono de línea baja*: 0336-275605	**N° de celular: 0986-967688**
Dirección de correo electrónico*: gober.amambay@amambay.gov.py	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable*: Lic. Cinthya Carolina Fernandez	
Nº de Registro Profesional*:2881	**N° de celular: 0971-630603**
Dirección de correo electrónico*: liccinthyacarol@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 71 setenta y uno.	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:5.845.-	
Cantidad estimada de raciones:	

2.024	490.980
2.025	1.052.100
2.026	1.052.100
2.027	578.655
Total	**3.173.835**

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:

84 días 2024

180 días 2025

180 días 2026

99 días 2027

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACION XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Fecha estimada de inicio de la provisión*:05 de agosto de 2024

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30 de julio 2027

Presupuesto estimado para el servicio*:

2.024	6.465.715.620
2.025	13.855.104.900
2.026	13.855.104.900
2.027	7.620.307.695
Total	**41.796.233.115**

Precio referencial del servicio*:13.169 gs

% de adquisición de la agricultura familiar a implementar*:10%

Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

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

GOBERNACION XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
Dpto. Amambay

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Localidad o barrio	Departamento	Distrito	Zona (urbana o rural)	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra en una)	Nombre de asentamiento (si se encuentra en una)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiacion
										Educación Inicial						Educación Escolar Basica						
										Pre Jardin		Jardin		Pre-escolar		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1303031	9259	Escuela Básica N°154 "General Eugenio Alejandrino Garay""	San Miguel	Amambay	Capitán Bado	Urbana			3	15	10	7	26	17	66	52	71	69	52	57	FF30
2	1303028	9256	Escuela Básica N°1667 "Medalla Milagrosa "	Chaco i	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	5	1	8	11	33	33	23	22	0	0	FF30
3	1303035	9263	Escuela Básica N°3423"General José Eduvigis Diaz "	Primavera	Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	8	10	13	7	64	48	42	33	0	0	FF30
4	1303005	9233	Escuela Básica N°4570 "Santa Teresa "		Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	4	4	6	2	13	18	22	16	0	0	FF30
5	1303027	9255	Escuela Básica N°4573 "San Francisco de Asis"	Colonia Mariscal López 1a Sección	Amambay	Capitán Bado	Urbana			4	8	8	8	13	15	26	29	25	18	0	0	FF30
6	1303041	9269	Escuela Básica N°1960 "Juana María de Lara "	Obrero	Amambay	Capitán Bado	Urbana			9	11	10	15	17	10	41	41	36	29	0	0	FF30
7	1303001	9229	Escuela Basica N°1959 "Sagrado Corazón de Jesús "	Cristino Potrero 1a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	4	8	6	5	22	26	12	19	0	0	FF30
8	1303023	9251	Colegio Nacional "Herminia C.de Grau "	San José	Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	###	23	FF30
9	1303025	9253	Escuela Básica N°106 "Mcal López "	Colonia Mariscal López 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	8	10	19	14	62	41	37	39	0	0	FF30

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

10	1303004	9232	Escuela Básica N°1305 "San Roque "	Colonia Mariscal López 3a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	10	8	8	6	33	41	24	23	18	19	FF30
11	1301098	9144	Escuela Básica N°4565 "Manuel Ortiz Guerrero "	Pai kuara	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	14	8	9	5	0	0	FF30
12	1303040	9268	Escuela Básica N°5672 "Virgen de Caacupé "	Cerro Torín	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	6	2	4	2	0	0	FF30
13	1303057	11259	Escuela Básica N°6490 "Paz del Chaco "	Umbú 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	2	2	2	4	0	0	FF30
14	1303025	9254	Colegio Nacional "Mariscal Francisco Solano López "	Colonia Mariscal López 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	49	FF30
15	1303019	9247	Escuela Básica N°1306 "Fulgencio R.Moreno "	Mantra Potrero	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	1	3	5	2	17	18	10	8	0	0	FF30
16	1303003	9231	Escuela Básica N°3246"Prof.Juan Salvador Antonio Amarilla Roa "	Cristino Potrero 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	10	14	10	8	0	0	FF30
17	1303002	9230	Escuela Básica N°4571 "Curupayty"	Curupay	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	12	6	6	1	0	0	FF30
18	1303010	9238	Escuela Básica N°4572"Niños Mártires de Acosta Ñu"	Cerro kUuatia	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	6	2	7	4	0	0	FF30
19	1303036	9264	Colegio Nacional "Prof.Cástulo Maidana"	Mantra Potrero	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13	FF30
20	1303053	10197	Escuela Básica N° 6270 "San Miguel"	Asent. Piray	Amambay	Capitán Bado	Rural		Asentamiento Piray	-	-	3	3	5	6	32	31	31	36	13	12	FF30
21	1303008	9236	Escuela Básica N° 1666 "Dr. Fernando de la Mora"	Col. Aguará	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	15	16	8	6	-	-	FF30
22	1303022	9250	Escuela Básica N° 2153 "José Asunción Flores"	Cadete de Boquerón	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	3	2	2	1	-	-	FF30
23	1303016	9244	Escuela Basica N° 2839 "Virgen Serrana"	Asent. Pirau	Amambay	Capitan Bado	Rural		Asentamiento Pirau	-	-	-	-	-	-	14	12	13	8	-	-	FF30

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

24	18809	9237	Escuela Básica 4569 "Félix López Agüero"	Compania Arroyito	Amambay	Capitan Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	3	3	2	2	-	-	FF30
25	1303048	9279	Esc. Bás. N° 6266 Prof. Ramón Indalecio Cardozo	Aguara Veve 1° Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural		Asentamiento Aguara Veve	-	-	-	-	-	-	3	4	2	3	-	-	FF30
26	1303049	9280	Esc.Basica n° 6268 Prof. Maria Fatima Silva Barros	Aguara Veve 2° Seccion	Amambay	Capitan Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	4	3	5	4	-	-	FF30
27	1303042	9270	Escuela Básica N° 5675 "Carlos Antonio Lopez"	Piray 3ra	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	10	8	4	4	-	-	FF30
28	1303030	9258	Escuela Básica N° 5839	Aguara Veve	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Guarani	Aguara Veve	0	0	0	0	4	0	18	15	13	13	0	0	FF30
29	1303034	9262	Escuela Básica N° 5849	Aguara Veve	Amambay	capitán Bado	rural	Comunidad Indigena Itapoty	Aguara Veve	0	0	0	0	2	3	11	13	9	12	0	0	FF30
30	1303058	11674	Escuela Básica N° 6510	Aguara Veve	Amambay	capitán Bado	rural	Comunidad indigena Takuaju Poty	Aguara Veve	0	0	0	0	1	0	4	12	7	8	0	0	FF30
31	1303059	16426	Escuela Básica N° 7669	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Anguja'i	San Fernado	0	0	0	0	3	3	6	6	7	12	0	0	FF30
32	1303060	16428	Escuela Básica N° 7671	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Mba'e Ñemi	San Fernado	0	0	0	0	2	1	12	11	8	8	0	0	FF30
33	1303061	16783	Escuela Básica N° 7908	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Mba'e Marangatu	San Fernado	0	0	0	0	0	0	13	11	15	12	0	0	FF30
34	1303062	16784	Escuela Básica N° 7909	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Mbarakay	San Fernado	0	0	0	0	0	0	0	7	13	8	0	0	FF30

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

35	1303063	16785	Escuela Básica N° 7911	Itaju	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comuniad indigena Itaju	Piray	0	0	0	0	0	0	6	10	2	2	0	0	FF30
36	1303047	9278	Escuela Básica N° 15155	Jasuka Venda	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Jasuka Venda	Menta	0	0	0	0	5	5	29	18	13	17	0	0	FF30
37	1303046	9277	Escuela Básica N° 15199	Ka'i Rague	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Yetepoty	Estancia Ka'i Rague	0	0	0	0	3	3	8	7	13	4	0	0	FF30
38	1303029	9257	Escuela Básica N° 15200	Piraymi	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Piraymi	Piray	0	0	0	0	1	2	19	22	10	11	7	8	FF30
39	1302024	12068	Esc. Bas. N° 6508	Itajeguaka	Amambay	Bella Vista	Rural	Itajeguaka		0	0	0	0	4	2	9	12	8	9	31	35	FF30
40	1302022	11673	Esc. Bas. N° 6507	Cerro Akangue	Amambay	Bella Vista	Rural	Cerro Akangue		0	0	0	0	3	4	26	18	26	24			FF30
41	1302041	16425	Esc. Bas. N° 7668 Kuña Poty'i	itajeguaka	Amambay	Bella Vista	Rural	itajeguaka		0	0	0	0	1	1	7	6	2	1	0	0	FF30
42	1302039	16291	Esc. Bas. N° 7583 Guyra Ñe'ê	Guyra Ñe'ê	Amambay	Bella Vista	Rural	Guyra Ñe'ê		0	0	0	0	1	1	1	7	2	4	0	0	FF30
43	107072	1074	Esc. Bas. N° 15149	Sanguina Kue	Amambay	Bella Vista	Rural	Sanguina Kue		0	0	0	0	0	0	11	5	9	4	0	0	FF30
44	1302040	16422	Esc. Bas. N° 7665 Arroyo Ka'á	Arroyo Ka'á	Amambay	Bella Vista	Rural	Arroyo Ka'á		0	0	0	0	0	0	11	11	4	7	0	0	FF30
45	1302018	887	Escuela Básica Nº 4668 San Isidro	Asentamiento San Isidro	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento San Isidro					11	9	40	36	31	30	23	31	FF30
46	1302042	16831	Escuela Básica Nº 8028 Santa Ana del Apa	Colonia Santa Ana del Apa	Amambay	Bella Vista	Rural		Santa Ana del Apa							3	5	8	4			FF30
47	1302025	12837	Esc.Bás N.º 7102 Colonias Unidas	Asent Brazos Unidos	Amambay	Bella Vista-Norte	Rural	–	–	–	–	–	–	–	–	5	5	3	1	–	–	FF30
48	1302026	12826	Esc. Bás N°7103 San Luis	Colonia San Luis	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento Rinconada							5	1	4	5			FF30
49	1302012	9222	Esc. Bás N°3990 Santa Teresa	Estancia Santa Teresa	Amambay	Bella Vista Norte	Rural		Estancia Santa Teresa					5	1	9	9	5	6			FF30

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
Dpto. Amambay

6

50	1302006	9216	ESC. BÁS. Nº 1958 SAN ROQUE	ARROYO SAN ROQUE	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	23	16	14	11	— —	— —	FF30
51	1302016	10204	Esc. Bás N°4773 Rinconada	Colonia Rinconada	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento Rinconada							9	5	8	4	7	4	FF30
52	1302013	9223	Esc . Bás N° 3994 Juan Carlos Wasmosy Carrasco	Las Mercedes Estancia Errante	AMAMBAY	BELLA VISTA	Rural		Estancia Errante							7	4	12	7			FF30
53	1302008	9218	ESC. BÁS. Nº 2324 MARÍA AUXILIADORA	RUTA III ALTURA 180	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	5	6	4	7	— —	— —	FF30
54	1302009	9219	Esc. Bás N°14275	Casualidad	Amambay	Bella Vista Norte	Rural									6	9	2	3			FF30
55	1302028	16092	ESC. BÁS. Nº 8094 NUEVA ESPERANZA	COLONIA NUEVA ESPERANZA	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	6	5	4	3	— —	— —	FF30
56	1302010	9220	Esc. Bás N°2323 Excombatientes del Chaco	Casualidad	Amambay	Bella Vista Norte	Rural		Casualidad					5	1	9	9	5	6			FF30
57	1302005	9215	Esc. Bás. Nº 2008 MANDYJU POTY	COLONIA MANDYJU POTY	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	4	3	2	1	— —	— —	FF30
58	1302007	9217	Escuela Básica N° 1957 "General Marcial Samaniego"	San Antonio	Amambay	Bella Vista	Urbana	---	---	4	6	11	9	6	5	44	34	34	30	23	22	FF30
59	1302003	9213	ESC.BAS.Nr188 BELLA VISTA	OBRERO	AMAMBAY	BELLA VISTA	URBANA			8	11	10	8	7	16	54	57	38	58			FF30
60	1302023	12049	Esc. Bás.N° 6828 María Auxiliadora	Inmaculada	Amambay	Bella Vista	Urbana	-	---	---	--	8	14	9	12	55	43	44	43	---- -	---- -	FF30
61	1302001	9211	Esc.Bás.N° 1145 Parr.Priv.Subv.San José	María Auxiliadora	Amambay	Bella Vista Norte	Urbana	-	-	1	2	5	7	11	13	45	40	51	56	46	47	FF30
62	1302027	9228	Colegio Nacional Santa Teresa	Ayala Cue	Amambay	Bella Vista Norte	Rural									7	7	1	2	9	7	FF30
63	1302002	9211	Colegio Ntra Sra. Del Perpetuo Socorro	Obrero	Amambay	Bella Vista	Urbana	--	--	--- -										71	69	FF30

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
Dpto. Amambay

(7)

64	1301078	9127	Colegio Nacional Isaac Ortiz	Fortuna Guazu	Amambay	Zanja Pytã	Rural	fortuna Guazu		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	48	FF30
65	1301003	9052	Esc.Bas Nº 2317 Pte Carlos Antonio Lopez	Colonia	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	5	6	6	6	0	0	FF30
66	1301001	9162	Colegio Nacional Capitan Pedro Juan Caballero	Santa Lucia	Amambay	Zanja Pytã	Urbana			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	20	FF30
67	1301001	9050	Esc. Bás. Nº 384 Cap. Pedro Juan Caballero	Santísimo Redentor	Amambay	Zanja Pytã	Urbana			6	10	13	8	14	14	47	38	46	40	0	0	FF30
68	1301141	11608	Esc. Bás. Nº 6.165 San Miguel	Colonia San Miguel	Amambay	Zanja Pytã	Rural		San Miguel	0	0	-	-	-	-	2	8	5	8	0	0	FF30
69	1301078	9126	Esc. Bás. N º 1334 Don Isaac Ortiz	Col. Fortuna Guazú	Amambay	Zanja Pytã	Rural			5	6	10	7	14	14	38	32	25	26	0	0	FF30
70	1301077	9125	Esc. Bás. Nº 1778 Gral. Bernardino Caballero	Col. Yhambué	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	14	12	7	11	0	0	FF30
71	1301075	9123	Esc. Bás. Nº 5667 Celsa Speratti	Col. Yatebu-i	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	3	2	4	3	0	0	FF30
										810						5035						
										5845												

CONAE 02/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Cuadro 2. Distribución de aporte energético por nivel educativo**

Nivel educativo	Aporte energético Total/Día	
	Mujer	Varón
2 - 5 años	300 kcal	325 kcal
1er ciclo de la EEB: 6 - 9 años	350 kcal	375 kcal
2er ciclo de la EEB: 10 - 12 años	475 kcal	525 kcal
3er ciclo de la EEB y EM: 13 -1 8 años	513 kcal	625 kcal

Educación Inicial: Pre Jardín, Jardín, Preescolar.

Educación Escolar Básica-EEB: Primer Ciclo: 1°, 2° y 3° grado; Segundo Ciclo: 4°, 5° y 6° grado; Tercer Ciclo: 7°, 8° y 9° grado.

Educación Media-EM: 1°, 2° y 3° curso.

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay – Segunda Actualización Año 2015. Guías Alimentarias del Paraguay para niñas y niños menores de 2 años – Primera Actualización Año 2015.

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Fideo con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Estofado de carne porcina con papa	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	240 g	70g salsa + 80 g fideo	200 g	200 g	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	100 g salsa + 120 g fideo	300 g	300 g	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo)	440 g	130g salsa + 150g fideo	380 g	380 g	130 g salsa + 160 g arroz
Ensalada	Lechuga, tomate, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria	Remolacha, zanahoria, choclo.	Tomate, pepino, zanahoria,	Repollo, tomate, zanahoria.
Postre	Fruta de estación	Dulce de membrillo/ batata	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Salsa de legumbre con arroz quesu	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Vori vori de pollo	Fideo con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 100 g de arroz	200 g	200 g	240 g	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g de arroz	300 g	300 g	350 g	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo)	130g salsa + 170g de arroz	380 g	380 g	440 g	130g salsa + 150g fideo
Ensalada	Lechuga, tomate, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria	Remolacha, zanahoria, choclo	Tomate, pepino, zanahoria,	Repollo, tomate, zanahoria.
Postre	Fruta citrica	Fruta de estación	Dulce de membrillo/ batata	Fruta de estación	Fruta de estación

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Salsa de carne con arroz	Picadito de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Fideo con salsa de pollo	Vori vori de carne
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 90 g arroz	200 g	200 g	70g salsa + 80 g fideo	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g arroz	300 g	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo)	130 g salsa + 160 g arroz	380 g	380 g	130g salsa + 150g fideo	440 g
Ensalada	Lechuga, tomate, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria	Remolacha, zanahoria, choclo.	Tomate, pepino, zanahoria,	Repollo, tomate, zanahoria.
Postre	Dulce de membrillo/ batata	Fruta de estación	Fruta citrica	Fruta de estación	Fruta de estación

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Picadito de carne con papa	Guiso de arroz con carne porcina	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz	200 g	200 g	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz	300 g	300 g	350 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo)	380 g	130g salsa + 170g de arroz	380 g	380 g	440 g
Ensalada	. Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria	Remolacha, zanahoria, choclo.	Tomate, pepino, zanahoria,	Repollo, tomate, zanahoria.
Postre	Dulce de membrillo/ batata	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

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.

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

11

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: Vori vori de carne
OBS: el mismo recetario para el menú: 15

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 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, dejarla 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 y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada 01: Lechuga, tomate, zanahoria.
OBS: el mismo recetario para las ensaladas del menú: 06, 11, 17.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 01: Banana.
OBS: el mismo recetario para el postre del menú: 04, 05, 9, 10, 13,14,15, 18,19,20.

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción: 110 g**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvio Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Menú 02: Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipo de fideo)
OBS: plato principal el mismo menú: 14

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada 02: Repollo, remolacha, zanahoria.
OBS: el mismo recetario para las ensaladas del menú: 07, 12, 16.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 de este.

Postres 02: Dulce batata.
OBS: el mismo recetario para el postre del menú:08, 11, 16.

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

Menú 03: Guiso de arroz con poroto
OBS: el mismo recetario para el menú: 13

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

13

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos				*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.

Ensalada 03: Remolacha, zanahoria, cebolla.
OBS: el mismo recetario para las ensaladas del menú: 08, 14, 19

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 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 esta.

Postres 03: Fruta citrica
OBS: el mismo recetario para el postre del menú:08, 11, 16.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 762 kcal	Naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 04: Estofado de carne porcina con papa.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 265 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

COAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

14

Ensalada 04: Repollo, tomate, zanahoria. **OBS: el mismo recetario de ensalada para los menú: 10, 15, 20.**				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de este.

Menú 05: Salsa de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** <u>Nivel inicial</u> 70 g salsa + 90 g arroz <u>Edad escolar</u> 100 g salsa + 130 g arroz <u>Adolescentes:</u> 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 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 0,5 g c/n	 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 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 06: Salsa de legumbres con arroz quesú **OBS: mismo recetario para el menú: 17**				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

15

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 07: Guiso de fideo con pollo.
OBS: mismo recetario para el menú: 16.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

Menú 08: Picadito de carne con papa
OBS: mismo recetario para el menú: 18.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 09: Vori vori de pollo
OBS: mismo recetario para el menú: 19.

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

16

Abg. Juan Silvano Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Menu 10: Fideo con salsa de carne (opcional cualquier tipo de fideo)

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 11: Salsa de carne con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 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 0,5 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

COMAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

17

Menú 12: Picadito de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 19: Guiso de arroz con carne porcina.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne porcina 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

En caso de escasa o nula producción de las combinaciones de vegetales, que las mismas sean libremente reemplazadas, pues entre los citados en el MANUAL DE PROCEDIMIENTO H0_V.1 las diferentes combinaciones no representan impacto calórico significativo.

Así también, la fruta de estación puede ser sustituidas entre sus pares.

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACIÓN XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

18

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2024 2025 -2026-2027
Institución Educativa:	71
Nº de comensales:	5845
N° de meses del proyecto:	27,0

Insumo	Unidad de medida	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
Aceite	L	230,36	213,083	172,77	230,36	846,573	22857,471
Ajo	Kg	14,3975	17,277	14,3975	17,277	63,349	1710,423
Arroz	Kg	489,515	230,36	662,285	230,36	1612,52	43538,04
Arveja en granos	Kg	0	28,795	28,795	28,795	86,385	2332,395
Banana	Kg	1900,47	1900,47	1900,47	1900,47	7601,88	205250,76
Carne vacuna magra *	Kg	460,72	691,08	806,26	345,54	2303,6	62197,2
Cebolla de cabeza	Kg	431,925	431,925	431,925	460,72	1756,5	47425,365
Cebollita de hoja	Kg	57,59	28,795	28,795	57,59	172,77	4664,79
Choclo	Kg	57,59	0	57,59	57,59	172,77	4664,79
Choclo	Kg	172,77	172,77	172,77	172,77	691,08	18659,16
Fideo	Kg	230,36	489,515	230,36	259,155	1209,39	32653,53
Harina de maíz	Kg	230,36	230,36	230,36	230,36	921,44	24878,88
Laurel	Kg	3,4554	4,6072	3,4554	3,4554	14,9734	404,2818
Leche entera	L	0	0	172,77	0	172,77	4664,79
Lechuga	Kg	172,77	172,77	0	172,77	518,31	13994,37
Locote	Kg	287,95	287,95	287,95	287,95	1151,8	31098,6
Naranja	Kg	1036,62	1036,62	1036,62	1036,62	4146,48	111954,96
Orégano	Kg	2,8795	2,8795	0	2,8795	8,6385	233,2395
Papa	Kg	1151,8	1151,8	1151,8	2303,6	5759	155493
Pechuga de pollo	Kg	691,08	806,26	691,08	806,26	2994,68	80856,36

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Pepino	Kg	115,18	115,18	115,18	115,18	460,72	12439,44
Poroto	Kg	115,18	115,18	115,18	115,18	460,72	12439,44
Queso	Kg	143,975	115,18	143,975	115,18	518,31	13994,37
Repollo	Kg	345,54	345,54	345,54	345,54	1382,16	37318,32
Remolacha	Kg	403,13	172,77	403,13	403,13	1382,16	37318,32
Sal yodada	Kg	34,554	31,6745	34,554	34,554	135,337	3654,0855
Tomate	Kg	2044,445	2102,035	2044,445	2044,445	8235,37	222354,99
Zanahoria	Kg	806,26	575,9	748,67	691,08	2821,91	76191,57
Zapallo	Kg	345,54	345,54	345,54	345,54	1382,16	37318,32

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	El monitoreo estará a cargo del profesional nutricionista designado por la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, quien realizará las visitas a las instituciones educativas monitoreando: la inocuidad, almacenamiento, calidad y distribución de a los beneficiarios
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizará capacitación para el personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM almacenamiento y distribución del menú cíclico.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se realizara la difusión del proyecto autorizado por el MDS a través de medios de comunicación, página web oficial de la gobernación, redes sociales, etc., sobre toda información relevante para la comunidad (instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas"

Los alimentos recepcionados en las instituciones educativas beneficiadas deber de estar aptos e inocuos para el consumo, aquellas materias primas empaquetas con sus respectivos registros dentro de la fecha de vigencia para su consumo, frutas y verduras frescas, recepcionar en un ambiente apto, para su verificación, separación, higienización y posterior almacenamiento

Preparar las comidas en los horarios establecidos en la actual normativa, separando las preparaciones para plato principal, ensalada y postre. Seguir el orden de trabajo lineal para evitar contaminaciones.

Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de "Alimentos preparados en las escuelas"

Cuadro 17. Número de funcionarios necesarios según el número de raciones producidas							
Profesional	Raciones						
	≤50	51/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000

20

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Cocinero/a	1	1	2	2	3	3	3
Auxiliar de cocina	-	1	2	2	2	3	3
Limpiador/a	1	1	1	2	2	2	2
Estimación mínima y necesaria hecha en base a 6 horas de trabajo diario, pudiendo adaptarse a las características y necesidades reales del servicio. *Fuente: Guía para servicios de alimentación, aprobado por Resolución MSPBS N° 918/2021*							

Equipamiento y utensilio mínimo requerido para cocina y comedor de la institución educativa.

La cocina comedor de la institución educativa, deberá de contar con los equipamientos y utensilios mínimos, como:

a) Heladera y congeladora (Frezzer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.

b) Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.

c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente de contaminación).

d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.

e) Piletas de lavado.

f) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se deben evitar los utensilios de madera.

g) Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

h) Tachos grandes p/ basura o basureros con bolsa y tapa.

i) Mesas y sillas según volumen.

Abg. Juan Silvino Acosta
Gobernador de Amambay

GOBERNACIÓN XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Lic. Cinthya Fernández
Nutricionista
REG: 2881

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 03

Pedro Juan Caballero, 08 de mayo del 2024.-

Sr. Ministro
Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza
Ministerio de Desarrollo Social
Presidente de la Comisión Nacional de Alimento Escolar - CONAE

Tengo a bien dirigirme a Usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de presentar el Proyecto de *Desayuno - Merienda Escolar*, de la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre cero en nuestras escuelas" implementado bajo la Ley Nº 7264/2024 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO), MODIFICA Y AMPLÍA LA LEY Nº 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES Y MODIFICA LA LEY Nº6628/2020 " QUE ESTABLECE LA GRATUIDAD DE LOS CURSOS DE ADMISIÓN Y DE GRADO EN TODAS LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PAÍS, EN EL INSTITUTO SUPERIOR DE BELLAS ARTES, INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Y MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3º, 5º Y 6º DE LA LEY Nº 4758/2012 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO FONACIDE Y EL FONDO PARA LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN Y SUS MODIFICATORIAS", y se solicita la revisión técnica correspondiente, a los efectos de contar con la provisión de este servicio para la población estudiantil de las instituciones educativas seleccionadas del departamento; para lo cual se adjuntan todos los documentos requeridos en las normativas vigentes.

Por último, ante su autoridad administrativa, DECLARO BAJO FE DE JURAMENTO que, toda la información presentada en esta solicitud se ajusta a la verdad; por lo tanto, manifiesto estar en conocimiento que de comprobarse la omisión y/o falsedad de los mismos, la institución será penalizada según las normativas vigentes.

Sin otro particular, me despido atentamente.

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

GOBERNACIÓN XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
Gobernador del Amambay
Teléfono: 0986-967688

Calle 14 de Mayo, 255 e/ Carlos A. López y Tte. Herrero.
Teléfono (+336) 275606

Pedro Juan Caballero. – Departamento de Amambay
Email: gobernacion@amambay.gov.py
gabinete@amambay.gov.py
secdegobierno@amambay.gov.py

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
"HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO"

Formulario N° 02: Proyecto para el servicio de Desayuno y Merienda escolar

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la institución*: Gobernación de Amambay	
Dirección de la institución*:Calle 14 de Mayo Nº255 entre Tte Herrero y Carlos A. Lopez	**N° de Tel*:0336-275605**
Dirección de correo electrónico*: gober.amambay@amambay.gov.py secretariadeeducacion@amambay.gov.py	
Nombre del responsable de la institución*: Abg. Juan Silvino Acosta	
N° de teléfono de línea baja*: 0336-275605	**N° de celular: 0986-967688**
Dirección de correo electrónico*: gober.amambay@amambay.gov.py	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable*: Lic. Cinthya Carolina Fernández	
Nº de Registro Profesional*:2881	**N° de celular: 0971-630603**
Dirección de correo electrónico*: liccithyacarol@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de desayuno y merienda escolar	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*:71 (setenta y uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:5.845 para desayuno y merienda	
Cantidad estimada de raciones*: para 2024.-	

Leche entera UAT 200 ml	490.980
Banana	298.095
Palito	99.365
Galletita de avena	93.520

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

GOBERNACIÓN AMAMBAY DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Tiempo de provisión del servicio de desayuno y merienda escolar (en días) :

84 días 2024

180 días 2025

180 días 2026

99 días 2027

Fecha estimada de inicio de la provisión*:05 de agosto 2024

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30 de julio 2027

Presupuesto estimado para el servicio*:

AÑO	PRESUPUESTO ESTIMADO EN GS.
2024	1.129.254.000
2025	2.419.830.000
2026	2.419.830.000
2027	1.330.906.500
TOTAL	7.299.820.500

Precio referencial por alimento*: 2.300gs.-

Leche
Banana
Galletita de avena
Palito

% de adquisición de la agricultura familiar a implementar*: 10%
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

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

CONAE 2/2024 - DICTAMEN 09

GOBERNACIÓN XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

Abg. Iñaki Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

3.1. Desayuno y Merienda escolar

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Localidad o barrio	Departamento	Distrito	Zona (urbana o rural)	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra en una)	Nombre de asentamiento (si se encuentra en una)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
										Educación Inicial						Educación Escolar Básica						
										Pre Jardin		Jardin		Pre-escolar		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1303031	9259	Escuela Básica N°154 "General Eugenio Alejandrino Garay""	San Miguel	Amambay	Capitán Bado	Urbana			3	15	10	7	26	17	66	52	71	69	52	57	FF30
2	1303028	9256	Escuela Básica N°1667 "Medalla Milagrosa "	Chaco i	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	5	1	8	11	33	33	23	22	0	0	FF30
3	1303035	9263	Escuela Básica N°3423"General José Eduvigis Diaz "	Primavera	Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	8	10	13	7	64	48	42	33	0	0	FF30
4	1303005	9233	Escuela Básica N°4570 "Santa Teresa "		Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	4	4	6	2	13	18	22	16	0	0	FF30
5	1303027	9255	Escuela Básica N°4573 "San Francisco de Asis"	Colonia Mariscal López 1a Sección	Amambay	Capitán Bado	Urbana			4	8	8	8	13	15	26	29	25	18	0	0	FF30
6	1303041	9269	Escuela Básica N°1960 "Juana María de Lara "	Obrero	Amambay	Capitán Bado	Urbana			9	11	10	15	17	10	41	41	36	29	0	0	FF30
7	1303001	9229	Escuela Basica N°1959 "Sagrado Corazón de Jesús "	Cristino Potrero 1a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	4	8	6	5	22	26	12	19	0	0	FF30

CONVE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

8	1303023	9251	Colegio Nacional "Herminia C.de Grau "	San José	Amambay	Capitán Bado	Urbana			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	###	23	FF30
9	1303025	9253	Escuela Básica N°106 "Mcal López "	Colonia Mariscal López 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	8	10	19	14	62	41	37	39	0	0	FF30
10	1303004	9232	Escuela Básica N°1305 "San Roque "	Colonia Mariscal López 3a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	10	8	8	6	33	41	24	23	18	19	FF30
11	1301098	9144	Escuela Básica N°4565 "Manuel Ortiz Guerrero "	Pai kuara	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	14	8	9	5	0	0	FF30
12	1303040	9268	Escuela Básica N°5672 "Virgen de Caacupé "	Cerro Torín	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	6	2	4	2	0	0	FF30
13	1303057	11259	Escuela Básica N°6490 "Paz del Chaco "	Umbú 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	2	2	2	4	0	0	FF30
14	1303025	9254	Colegio Nacional "Mariscal Francisco Solano López "	Colonia Mariscal López 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	49	FF30
15	1303019	9247	Escuela Básica N°1306 "Fulgencio R.Moreno "	Mantra Potrero	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	1	3	5	2	17	18	10	8	0	0	FF30
16	1303003	9231	Escuela Básica N°3246"Prof.Juan Salvador Antonio Amarilla Roa "	Cristino Potrero 2a Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	10	14	10	8	0	0	FF30
17	1303002	9230	Escuela Básica N°4571 "Curupayty"	Curupay	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	12	6	6	1	0	0	FF30
18	1303010	9238	Escuela Básica N°4572"Niños Mártires de Acosta Ñu"	Cerro kUuatia	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	6	2	7	4	0	0	FF30

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

19	1303036	9264	Colegio Nacional "Prof.Cástulo Maidana"	Mantra Potrero	Amambay	Capitán Bado	Rural			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	13	FF30
20	1303053	10197	Escuela Básica N° 6270 "San Miguel"	Asent. Piray	Amambay	Capitán Bado	Rural		Asentamiento Piray	-	-	3	3	5	6	32	31	31	36	13	12	FF30
21	1303008	9236	Escuela Básica N° 1666 "Dr. Fernando de la Mora"	Col. Aguará	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	15	16	8	6	-	-	FF30
22	1303022	9250	Escuela Básica N° 2153 "José Asunción Flores"	Cadete de Boquerón	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	3	2	2	1	-	-	FF30
23	1303016	9244	Escuela Basica N° 2839 "Virgen Serrana"	Asent. Pirau	Amambay	Capitan Bado	Rural		Asentamiento Pirau	-	-	-	-	-	-	14	12	13	8	-	-	FF30
24	18809	9237	Escuela Básica 4569 "Félix López Agüero"	Compania Arroyito	Amambay	Capitan Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	3	3	2	2	-	-	FF30
25	1303048	9279	Esc. Bás. N° 6266 Prof. Ramón Indalecio Cardozo	Aguara Veve 1° Sección	Amambay	Capitán Bado	Rural		Asentamiento Aguara Veve	-	-	-	-	-	-	3	4	2	3	-	-	FF30
26	1303049	9280	Esc.Basica n° 6268 Prof. Maria Fatima Silva Barros	Aguara Veve 2° Seccion	Amambay	Capitan Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	4	3	5	4	-	-	FF30
27	1303042	9270	Escuela Básica N° 5675 "Carlos Antonio Lopez"	Piray 3ra	Amambay	Capitán Bado	Rural			-	-	-	-	-	-	10	8	4	4	-	-	FF30
28	1303030	9258	Escuela Básica N° 5839	Aguara Veve	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Guarani	Aguara Veve	0	0	0	0	4	0	18	15	13	13	0	0	FF30
29	1303034	9262	Escuela Básica N° 5849	Aguara Veve	Amambay	capitán Bado	rural	Comunidad Indigena Itapoty	Aguara Veve	0	0	0	0	2	3	11	13	9	12	0	0	FF30
30	1303058	11674	Escuela Básica N° 6510	Aguara Veve	Amambay	capitán Bado	rural	Comunidad indigena Takuaju Poty	Aguara Veve	0	0	0	0	1	0	4	12	7	8	0	0	FF30

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

31	1303059	16426	Escuela Básica N° 7669	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Anguja'i	San Fernado	0	0	0	0	3	3	6	6	7	12	0	0	FF30
32	1303060	16428	Escuela Básica N° 7671	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Mba'e Ñemi	San Fernado	0	0	0	0	2	1	12	11	8	8	0	0	FF30
33	1303061	16783	Escuela Básica N° 7908	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad Indigena Mba'e Marangatu	San Fernado	0	0	0	0	0	0	13	11	15	12	0	0	FF30
34	1303062	16784	Escuela Básica N° 7909	San Fernando	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Mbarakay	San Fernado	0	0	0	0	0	0	0	7	13	8	0	0	FF30
35	1303063	16785	Escuela Básica N° 7911	Itaju	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comuniad indigena Itaju	Piray	0	0	0	0	0	0	6	10	2	2	0	0	FF30
36	1303047	9278	Escuela Básica N° 15155	Jasuka Venda	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Jasuka Venda	Menta	0	0	0	0	5	5	29	18	13	17	0	0	FF30
37	1303046	9277	Escuela Básica N° 15199	Ka'i Rague	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Yetepoty	Estancia Ka'i Rague	0	0	0	0	3	3	8	7	13	4	0	0	FF30
38	1303029	9257	Escuela Básica N° 15200	Piraymi	Amambay	Capitán Bado	Rural	Comunidad indigena Piraymi	Piray	0	0	0	0	1	2	19	22	10	11	7	8	FF30
39	1302024	12068	Esc. Bas. N° 6508	Itajeguaka	Amambay	Bella Vista	Rural	Itajeguaka		0	0	0	0	4	2	9	12	8	9	31	35	FF30

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

40	1302022	11673	Esc. Bas. N° 6507	Cerro Akangue	Amambay	Bella Vista	Rural	Cerro Akangue		0	0	0	0	3	4	26	18	26	24			FF30
41	1302041	16425	Esc. Bas. N° 7668 Kuña Poty'i	itajeguaka	Amambay	Bella Vista	Rural	itajeguaka		0	0	0	0	1	1	7	6	2	1	0	0	FF30
42	1302039	16291	Esc. Bas. N° 7583 Guyra Ñe'ê	Guyra Ñe'ê	Amambay	Bella Vista	Rural	Guyra Ñe'ê		0	0	0	0	1	1	1	7	2	4	0	0	FF30
43	107072	1074	Esc. Bas. N° 15149	Sanguina Kue	Amambay	Bella Vista	Rural	Sanguina Kue		0	0	0	0	0	0	11	5	9	4	0	0	FF30
44	1302040	16422	Esc. Bas. N° 7665 Arroyo Ka'á	Arroyo Ka'á	Amambay	Bella Vista	Rural	Arroyo Ka'á		0	0	0	0	0	0	11	11	4	7	0	0	FF30
45	1302018	887	Escuela Básica Nº 4668 San Isidro	Asentamiento San Isidro	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento San Isidro					11	9	40	36	31	30	23	31	FF30
46	1302042	16831	Escuela Básica Nº 8028 Santa Ana del Apa	Colonia Santa Ana del Apa	Amambay	Bella Vista	Rural		Santa Ana del Apa							3	5	8	4			FF30
47	1302025	12837	Esc.Bás N.º 7102 Colonias Unidas	Asent Brazos Unidos	Amambay	Bella Vista-Norte	Rural	–	–	–	–	–	–	–	–	5	5	3	1	–	–	FF30
48	1302026	12826	Esc. Bás N°7103 San Luis	Colonia San Luis	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento Rinconada							5	1	4	5			FF30
49	1302012	9222	Esc. Bás N°3990 Santa Teresa	Estancia Santa Teresa	Amambay	Bella Vista Norte	Rural		Estancia Santa Teresa					5	1	9	9	5	6			FF30
50	1302006	9216	ESC. BÁS. Nº 1958 SAN ROQUE	ARROYO SAN ROQUE	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	23	16	14	11	— —	— —	FF30
51	1302016	10204	Esc. Bás N°4773 Rinconada	Colonia Rinconada	Amambay	Bella Vista	Rural		Asentamiento Rinconada							9	5	8	4	7	4	FF30
52	1302013	9223	Esc . Bás N° 3994 Juan Carlos Wasmosy Carrasco	Las Mercedes Estancia Errante	AMAMBAY	BELLA VISTA	Rural		Estancia Errante							7	4	12	7			FF30

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

Ing. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

53	1302008	9218	ESC. BÁS. Nº 2324 MARÍA AUXILIADORA	RUTA III ALTURA 180	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	5	6	4	7	— —	— —	FF30
54	1302009	9219	Esc. Bás N°14275	Casualidad	Amambay	Bella Vista Norte	Rural									6	9	2	3			FF30
55	1302028	16092	ESC. BÁS. Nº 8094 NUEVA ESPERANZA	COLONIA NUEVA ESPERANZA	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	6	5	4	3	— —	— —	FF30
56	1302010	9220	Esc. Bás N°2323 Excombatientes del Chaco	Casualidad	Amambay	Bella Vista Norte	Rural		Casualidad					5	1	9	9	5	6			FF30
57	1302005	9215	Esc. Bás. Nº 2008 MANDYJU POTY	COLONIA MANDYJU POTY	Amambay	Bella Vista	RURAL			— —	— —	— —	— —	— —	— —	4	3	2	1	— —	— —	FF30
58	1302007	9217	Escuela Básica N° 1957 "General Marcial Samaniego"	San Antonio	Amambay	Bella Vista	Urbana	---	---	4	6	11	9	6	5	44	34	34	30	23	22	FF30
59	1302003	9213	ESC.BAS.Nr188 BELLA VISTA	OBRERO	AMAMBAY	BELLA VISTA	URBANA			8	11	10	8	7	16	54	57	38	58			FF30
60	1302023	12049	Esc. Bás.N° 6828 María Auxiliadora	Inmaculada	Amambay	Bella Vista	Urbana	-	---	---	--	8	14	9	12	55	43	44	43	- ----	---- -	FF30
61	1302001	9211	Esc.Bás.N° 1145 Parr.Priv.Subv.San José	Maria Auxiliadora	Amambay	Bella Vista Norte	Urbana	-	-	1	2	5	7	11	13	45	40	51	56	46	47	FF30
62	1302027	9228	Colegio Nacional Santa Teresa	Ayala Cue	Amambay	Bella Vista Norte	Rural									7	7	1	2	9	7	FF30
63	1302002	9211	Colegio Ntra Sra. Del Perpetuo Socorro	Obrero	Amambay	Bella Vista	Urbana	--	--	--- -										71	69	FF30

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

Abg. Juan Silvino Acosta Benitez
GOBERNADOR
XIII Dpto. Amambay

64	1301078	9127	Colegio Nacional Isaac Ortiz	Fortuna Guazu	Amambay	Zanja Pytã	Rural	fortuna Guazu		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	48	FF30
65	1301003	9052	Esc.Bas Nº 2317 Pte Carlos Antonio Lopez	Colonia	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	5	6	6	6	0	0	FF30
66	1301001	9162	Colegio Nacional Capitan Pedro Juan Caballero	Santa Lucia	Amambay	Zanja Pytã	Urbana			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	20	FF30
67	1301001	9050	Esc. Bás. Nº 384 Cap. Pedro Juan Caballero	Santísimo Redentor	Amambay	Zanja Pytã	Urbana			6	10	13	8	14	14	47	38	46	40	0	0	FF30
68	1301141	11608	Esc. Bás. Nº 6.165 San Miguel	Colonia San Miguel	Amambay	Zanja Pytã	Rural		San Miguel	0	0	-	-	-	-	2	8	5	8	0	0	FF30
69	1301078	9126	Esc. Bás. N º 1334 Don Isaac Ortiz	Col. Fortuna Guazú	Amambay	Zanja Pytã	Rural			5	6	10	7	14	14	38	32	25	26	0	0	FF30
70	1301077	9125	Esc. Bás. Nº 1778 Gral. Bernardino Caballero	Col. Yhambué	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	14	12	7	11	0	0	FF30
71	1301075	9123	Esc. Bás. Nº 5667 Celsa Speratti	Col. Yatebu-i	Amambay	Zanja Pytã	Rural			0	0	0	0	0	0	3	2	4	3	0	0	FF30
										810						5035						
										5845												

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

4. **Composición del menú**			
5.1 Composición del desayuno y merienda escolar	Lunes	Leche entera Uat 200ml	Banana 110gr
	Martes	Leche entera Uat 200 ml	Palito 30 gr
	Miércoles	Leche entera Uat 200ml	Banana 110 gr
	Jueves	Leche entera Uat 200 ml	Galletita de avena 30 gr
	Viernes	Leche entera Uat 200 ml	Banana 110 gr
5.2 Periodo de distribución del alimento líquido	La entrega se hará Bimestral respetando todos los procesos de inocuidad, conforme a las instituciones beneficiadas.		
5.3 Periodo de distribución de los alimentos sólidos	La entrega se hará Bimestral respetando todos los procesos de inocuidad, conforme a las instituciones beneficiadas.		
5.4 Condiciones de la fruta en estado natural.	*En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: Galletita de arroz*		

5. **Menú Cíclico**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT	Leche entera UAT
Banana	Palito	Banana	Galletita de avena	Banana

6. **Control de calidad y participación social**

	Descripción
6.1. **Plan de Monitoreo**	El monitoreo estará a cargo del profesional nutricionista designado por la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, quien realizará las visitas a las instituciones educativas monitoreando: la inocuidad, almacenamiento, calidad y distribución de a los beneficiarios
6.2. **Plan de capacitaciones**	Se realizará capacitación para el personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos – BPM almacenamiento y distribución del menú ciclico.
6.3. **Plan de Difusión del proyecto a la comunidad**	Se realizara la difusión del proyecto autorizado por el MDS a través de medios de comunicación, página web oficial de la gobernación, redes sociales, etc., sobre toda información relevante para la comunidad (instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

.....

Abg. Juan Silvino Acosta
Gobernador de Amambay

Lic. Cinthya Fernández
Nutricionista

GOBERNACION XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY



CONAE 12/2024 - DICTAMEN 09

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
PARAGUAY

DIRECCIÓN DE REGISTROS Y CONTROL DE PROFESIONES EN SALUD

DIRECCIÓN DE REGISTROS Y CONTROL DE PROFESIONES EN SALUD
CONSTANCIA DE RENOVACIÓN DE REGISTRO PROFESIONAL

Por la presente se deja constancia que

CINTHYA CAROLINA FERNANDEZ CESPEDES

con ***C.I. Nº 4.222.443***, se encuentra registrado en la Dirección de Registros y Control de Profesiones en Salud, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

De profesión **NUTRICIONISTA**, Registro Profesional **Nº 2881**

Fecha de inscripción 16/07/2014, estando habilitado legalmente para ejercer la profesion en la República del Paraguay.

El profesional posee el Título de

LICENCIADO/A EN NUTRICION

Otorgado por la

UNIVERSIDAD DEL NORTE

Especialidad: No posee Especialidad

Fecha de Renovación	**Fecha de Impresión del documento**
22/10/2019	17/5/2024
Validez 5 años	

Nro. Verificación : 210

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL - DIRECCION DE REGISTRO Y CONTROL DE PROFESIONALES EN SALUD

Codigo de Verificación

CONAE 12/2024 - DICTAMEN 03

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº 067/2024

Entre la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, representado en este acto por el Señor Gobernador, **Abg. Juan Silvino Acosta Benítez**, y el Secretario de Gobierno **Abg. Enrique Elvis Bracho Caballero**, en adelante denominado CONTRATANTE indistintamente, fijando domicilio legal y especial en la calle 14 de mayo Nº 255, de esta ciudad de Pedro Juan Caballero, por una parte y por la otra, **Cinthya Carolina Fernández Céspedes**, paraguaya, mayor de edad, con **Cedula de Identidad Civil Paraguaya Nº 4.222.443** en adelante denominado **Prestador de Servicios y/o Prestador indistintamente**, domiciliado en esta ciudad, convienen a celebrar el presente contrato bajo las siguientes clausulas y condiciones.----------

PRIMERA: Objeto del Contrato:
El prestador de servicios se obliga a prestar sus servicios, en la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, de lunes a viernes de cada semana, en un horario de 07:00 a 13:00 horas, con tolerancia máxima de 15 minutos posterior al horario de entrada, en caso de registrar llegadas fuera del horario establecido se aplicaran las condiciones previstas del Reglamento Interno. ----------
Se podrán fijar horarios diferenciados de prestación de servicios, de acuerdo a las necesidades de la contratante, previa autorización por escrito de la Dirección de Recursos Humanos ----------
Se concede un día libre por mes trabajado, el cual podrá ser acumulado y estará disponible durante la vigencia del contrato.

SEGUNDA: Compromiso:
El prestador de servicios asume el compromiso de prestar sus servicios con diligencia, esmero, fidelidad, responsabilidad, reserva y capacidad; a fin de cumplir con el propósito esperado, así como cumplir de buena fe los mandatos recibidos en función a su cargo, el contratado manifiesta disponer de su tiempo para prestar los servicios contratados, en el tiempo y forma indicados por los CONTRATANTES. Conforme a las directrices de los jefes institucionales. ----------

TERCERA: Remuneración del Servicio Prestado.
Por los servicios prestados, la Gobernación abonara al prestador la suma de Gs. 2.500.000 (guaraníes dos millones quinientos mil), pagaderos al final de cada mes, que será ejecutado del Rubro 142 – Personal de Salud, previsto en el Presupuesto para el ejercicio fiscal 2024. Fuente de Financiamiento 10, Recursos del Tesoro. Incluye el pago la doceava parte de la remuneración devengada, según disposición de la Máxima Autoridad Institucional y Disponibilidad Presupuestaria.----------
Gozará además de otros beneficios dispuestos y reglados por la Ley Presupuestaria y su Decreto Reglamentario; según disposición de la Máxima Autoridad Institucional y Disponibilidad Presupuestaria. En caso que el contratado tenga que efectuar trabajos que implique su traslado a otro lugar o localidad tendrá derecho en cada caso percibir viatico a ser establecido por la institución. ----------
El prestador de servicios, es responsable y deberá abonar íntegramente todo impuesto emergente de la percepción del monto de ejecución del presente contrato. ----------
El monto establecido en este contrato, como retribución por sus servicios, permanecerá inalterable durante la vigencia del presente contrato en lo referido a los incrementos salariales dispuestos por el Poder Ejecutivo para el personal permanente de la Administración Pública. Le serán aplicables disminuciones que fueran consecuencias de sanciones disciplinarias debidas a faltas administrativas, y regladas por el Reglamento Interno. ----------

CUARTA: Plazo de duración del Contrato.
El presente contrato de prestación de servicio rige a partir del día 02 de enero de 2024 hasta el 30 de junio de 2024 del corriente año. Este plazo no conlleva ningún compromiso de renovación, prorroga ni de nombramiento efectivo. El prestador de servicios estará sujeto a una evaluación de desempeño que será aplicada por la Comisión Evaluadora de la Gobernación del XIII Departamento de Amambay. El prestador de servicios deberá presentar ante la Dirección de Recursos Humanos en un plazo no mayor de quince días, para la actualización o habilitación de su Declaración Jurada, y una copia de la Cedula de Identidad. Para la renovación del contrato se tendrá en cuenta los resultados de la evaluación en la ejecución del servicio prestado y el desempeño para su realización y cumplimiento. En caso de renovación del presente contrato de prestación de servicio, el mismo será de carácter civil, lo que implica que no genera vínculo laboral, ni acumulación de antigüedad, ni obligación a indemnización de cualquier naturaleza. El presente contrato de prestación de servicio en por tiempo determinado dentro del alcance del Art. 849 del Código Civil Paraguayo. ----------

QUINTA: Modalidad.
El prestador de servicio deberá cumplir con la provisión del servicio esperado, acorde con los requerimientos institucionales y coordinará sus actividades con las autoridades de la institución para proveerse de los datos, documentos, equipos, instrumentos y demás recaudos necesarios para el mejor cumplimiento de su cometido. Este contrato no podrá ser cedido ni transferido bajo ninguna circunstancia, quedando expresamente prohibida su dación en garantía o la sub contratación de terceros. ----------

CONAE 12/2024 DICTAMEN 09

SEXTA: Recisión de contrato.
Las partes se reservan el derecho de rescindir el presente contrato de prestación de servicio en cualquier momento, en forma unilateral y sin responsabilidad alguna, siendo suficiente para el efecto de la rescisión la comunicación por escrito debidamente notificado a la otra parte. La decisión de recisión podrá justificarse si la parte que lo solicite considere pertinente y oportuno hacerlo, en cuyo caso deberá mencionar en su comunicación. Si la parte a ser notificada se negare a recibir dicha notificación o se rehusare a firmar, será suficiente la presencia de 2 (dos) testigos hábiles para producir sus efectos la comunicación. Para ser testigos de dicho acto será suficiente la mayoría de edad de los mismos sin más requisitos.

Será motivo de rescisión inmediata del contrato tomar conocimiento de otro ingreso o rubro del estado paraguayo, por otras actividades, negocio o empleo profesional que sean incompatibles con el desempeño de sus funciones, y los objetivos del presente contrato, con excepción del ejercicio de la docencia y el personal de blanco, en cuyo caso deberá comunicar dicha decisión en forma escrita con 10 (diez) días de anticipación. ----------
SÉPTIMA: De las Responsabilidades.
El prestador de servicio será responsable en forma directa y personal de los actos ilícitos en la ejecución y cumplimiento del servicio prestado y de cualquier daño o negligencia que pueda afectar los intereses legítimos o bienes de la institución por su mal desempeño en la ejecución o cumplimiento de su servicio, sin perjuicio de la responsabilidad penal que pudiera derivar su actuar y de cuál será el único y exclusivo responsable eximiendo a la Gobernación de toda responsabilidad civil y/o penal. ----------
OCTAVA: Confidencialidad.
El prestador de servicio se hace responsable legalmente de todos los datos y documentos a que tenga acceso en virtud del presente contrato, debiendo guardar estricta reserva, confidencialidad y secreto profesional de todos los asuntos administrativos y documentos de los cuales haya tenido acceso o conocimiento. Esta obligación rige aún después del vencimiento del presente contrato, y su incumplimiento autoriza a los contratantes a iniciar las acciones legales que correspondan. ----------
NOVENA: Forma de Fiscalización.
La Gobernación a través de la Dirección de Recursos Humanos, implementara el sistema adecuado en la asistencia a la secretaria respectiva de los trabajos o servicios realizados por el prestador de servicios a favor de la Gobernación.----------
DECIMA. Jurisdicción Competente.
Las partes de común acuerdo, declaran que el presente contrato de prestación de servicio se regirá exclusivamente por las disposiciones del Libro Tercero De Los Contratos y De Otras Fuentes De Obligaciones, Capitulo IV - Del Contrato De Servicios, aceptando como única y exclusiva jurisdicción y competencia, el fuero civil de los Tribunales y Juzgados de Pedro Juan Caballero, para dirimir controversias emergentes del presente contrato, declarando en forma irrevocable e irrenunciable que la relación jurídica derivada del presente contrato de prestación de servicio es de carácter civil y no laboral.
DECIMA PRIMERA: Otras Consideraciones.
Las partes declaran que el único beneficio en contraprestación del servicio prestado será el costo del servicio estipulado en la cláusula tercera, y en caso de recisión anticipada a la fecha de su vencimiento, el beneficiario solo deberá abonar al prestador lo relativo al costo del servicio del mes a la fecha de recisión o su valor proporcional hasta la fecha de recisión, no teniendo el prestador nada que reclamar a más del costo del servicio mencionado en la cláusula tercera, derivado del carácter civil de la relación jurídica entre las partes. ---------En prueba de conformidad y aceptación de su contenido, firman las partes el presente contrato de prestación de servicios, en un mismo tenor y a un solo efecto, en tantos ejemplares como partes halla, en la ciudad de Pedro Juan Caballero, Departamento de Amambay, República del Paraguay, a los dos días del mes de enero del año dos mil veinticuatro. ----------

CONAE-12/2024 - DICTAMEN 09

Cinthya Carolina Fernández Céspedes
C.I. Nº 4.222.443
Prestador de Servicios

Abg. Enrique Elvis Bracho Caballero
Secretario de Gobierno

Abg. Juan Silvino Acosta Benítez
Gobernador del Amambay