

# 4842

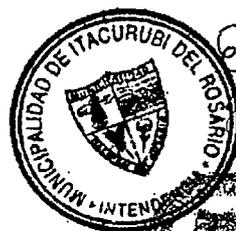
**MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DEL  
ROSARIO**



MUNICIPALIDAD DE  
ITAC. DEL ROSARIO

HABILITACIÓN DE UN COMEDOR INFANTIL  
PARA POBLADORES DE CALLE PUCU

4742



*EPD*  
Posta Social / Calle  
Intendente



*EPD*  
Foster Garza M  
Intendente

Presentado a la Secretaria de Acción Social en respuesta al  
Concurso Público realizada en el marco del Programa Paraguayo  
de Inversiones Sociales Fase II (PROPAIS II) - Fondo Concursable  
para los Proyectos Específicos. |

## • INTRODUCCIÓN

El presente Proyecto es presentado por la Municipalidad de Itacurubí del Rosario en el marco del concurso público realizado por la Secretaría de Acción Social (SAS) - Programa Paraguayo de Inversiones Sociales Fase II (PROPAIS II) - Fondo Concursable para los Proyectos Específicos.

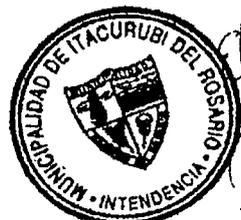
El proyecto plantea la habilitación de un Comedor Infantil para ofrecer una alimentación de calidad nutricional a 80 niños, niñas y adolescentes, y a la vez brindar formación a las familias de la localidad en temáticas de salud, nutrición y seguridad alimentaria.

El monto del Proyecto como Aporte de la SAS es de Gs. 245.997.197 (US\$ 58.652,5), la Contrapartida Local calculada para los cuatro meses de ejecución del Proyecto se estima en Gs. 32.000.000.

La comunidad a ser beneficiada por el Proyecto se denomina Calle Pucú, y está localizada en el área urbana del Distrito. Calle Pucú alberga a unas 50 familias, las que, en su mayoría, se encuentran en condiciones de extrema pobreza. Esta situación se manifiesta a través de la desnutrición crónica y la malnutrición de los pobladores, el déficit habitacional, la falta de agua potable, la falta de empleo, el limitado acceso los servicios públicos de salud, educación, entre otros.

A partir de esta compleja situación, analizada con y desde la propia perspectiva de la comunidad, se ha priorizado como problema central la desnutrición crónica infantil y la malnutrición, consecuencia del déficit en la seguridad alimentaria.

El Proyecto ha sido elaborado con la activa participación de los involucrados para el análisis e identificación de la problemática y la búsqueda de alternativas de solución. Mujeres y varones de la comunidad han manifestado su interés en el emprendimiento, y comprometido su participación y apoyo para el funcionamiento del emprendimiento, factor que permitirá la sostenibilidad del mismo cuando se produzca la finalización del financiamiento de la SAS.



*Doctor Socia Kelo  
Intendencia.*

4842

Para operativizar el funcionamiento del Comedor Infantil, se establecerán convenios de colaboración y se definirán claramente los roles de cada actor involucrado, sean estos: miembros de la comunidad, instituciones públicas y privadas, u organizaciones de la sociedad civil.

La Municipalidad de Itac. Del Rosario tendrá a su cargo la organización comunitaria, el control, el seguimiento y la evaluación de las actividades del Proyecto en estrecha coordinación con los miembros de la comunidad, quienes tendrán a su cargo la preparación diaria de los alimentos.

• **IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

- **Nombre:**
- **Departamento:** San Pedro
- **Localidad:** Itacurubí del Rosario
- **Barrio:** Calle Pucú
- **Entidad Ejecutante:** Municipalidad de Itac. Del Rosario
- **Integrante y cargo:** Ing. Agr. Pastor Emilio Soria Melo, Intendente Municipal
- **Dirección:** Independencia Nacional Nº 730 c/14 de Mayo de la Ciudad de Itacurubí del Rosario
- **Teléfono:** 041 210233/210303
- **Responsable técnico:** Ing. Carmen Galdona, Proyectista
- **Responsable administrativo:** Sra. Elena Colarte, Administradora de la Municipalidad

• **IDENTIFICACIÓN DE LA SITUACIÓN-PROBLEMA**

• **Identificación del Problema**

La comunidad de Calle Pucú alberga a unas 50 familias, las que, en su mayoría, se encuentran en condiciones de extrema pobreza. Esta situación se manifiesta a través de la desnutrición crónica y la malnutrición de los pobladores, el déficit habitacional, la falta de agua potable, la falta de empleo, el limitado acceso los servicios públicos de salud y educación, entre otros.

A partir de esta compleja situación, analizada con y desde la propia perspectiva de la comunidad, se ha priorizado como problema central la desnutrición crónica infantil y la malnutrición, consecuencia del déficit en la seguridad alimentaria caracterizado por el insuficiente acceso a los alimentos y la baja calidad de los mismos. Otros problemas



*Pastor Emilio Soria Melo*  
*Intendente*

relacionados refieren a la infestación de parásitos intestinales, carles y piojos, la falta de higiene y salubridad, embarazos precoces, altos índices de ausentismo y deserción escolar, etc.

En este contexto, se ha identificado que uno de los grupos de mayor vulnerabilidad y riesgo, está representado por niños, niñas y adolescentes. El derecho a la alimentación, se ve violentado en estas familias que - según lo exponen sus propios miembros - no logran cubrir sus necesidades básicas de alimentos, puesto que las madres y los padres de familia no cuentan ni con los conocimientos necesarios ni con los elementos que les permitan ofrecer a sus hijos e hijas alimentos en cantidad y calidad suficientes para garantizar una buena nutrición. Los pobladores consumen pocas frutas, verduras y lácteos, y carnes de baja calidad y en los diagnósticos de campo se ha comprobado que la escasez de alimentos es una necesidad sentida de los pobladores de la comunidad.

La comunidad no cuenta con programas de asistencia social ni con un comedor acondicionado que permita proporcionar a las familias más carenciadas, ni a los niños en particular, alimentos sanos y nutritivos.

La Municipalidad de Itacurubí del Rosario y los pobladores de Calle Pucú han priorizado el Proyecto de Habilitación de un Comedor Infantil considerando que, un niño mal alimentado no podrá explotar todo su potencial en la escuela, ya que para ello, es prioritario cubrir su necesidad primaria que es comer. Niños y niñas asisten a la escuela sin tomar un desayuno de calidad y como resultado no pueden contar con una participación activa en el proceso de aprendizaje. Niños y niñas no adquieren habilidades y destrezas que les permitan abordar y responsabilizarse del cuidado de su propia salud. Se requiere de una urgente e intensa labor de formación tanto con los propios niños, niñas y adolescentes, como con las madres de familia o con quienes se encarguen en el hogar de proveer y preparar los alimentos para trascender estos problemas.

#### • Línea de base

Según el Censo Nacional de Población y Vivienda (2002), la población distrital estaba compuesta de 11.083 habitantes, de los cuales 5.839 son varones y 5.303 son mujeres. Según la misma fuente, existirían unas 2.597 viviendas.

La población urbana representa el 34,3%, en tanto que la población rural representa el 65,7%.

La comunidad de Calle Pucú alberga a unas 50 familias (unas 250 persona), las que, en su mayoría, se encuentran en condiciones de extrema pobreza. En su mayoría son oriundos de áreas urbanas, no tienen escolaridad ni oficio, muchos son desempleados o realizan pequeñas changas para su subsistencia. Algunos presentan problemas de delincuencia y alcoholismo.

El 67,4% de los hogares encuestados está a cargo de mujeres solas jefas de hogar, el 26,5% corresponde a hogares con padres y madres, y el 6,1% está a cargo de varones solos. Se destaca que en su mayoría se trata de adultos jóvenes que aún no cuentan con familias extremadamente numerosas, siendo el promedio de 2,2 hijos.

Calle Pucú es una comunidad aún nueva y desarticulada que no cuenta con organizaciones conformadas y no recibe asistencia de ninguna institución pública u ONG. Tampoco han sido beneficiados con proyectos comunitarios en forma previa.



*Doctora Sorcia Melo  
Intendente.*

Se localiza a muy corta distancia de la comunidad: la Escuela Pública Virgen del Carmen, el Colegio Mcal. López, el Colegio Agro mecánico Don Idilio Castiglioni, y el Centro de Salud Local.

Sin embargo, la gente asiste muy poco a los centros de salud, y tiene un limitado acceso a los medicamentos por el alto costo de los mismos.

En los trabajos realizados por la Municipalidad para la identificación y diseño del Proyecto se ha contado con una buena participación de mujeres y varones quienes han manifestado su interés y su compromiso y apoyo para el funcionamiento del emprendimiento.

- **Población Objetivo del Proyecto**

El Proyecto tendrá como beneficiarios directos unos 80 niños, niñas y adolescentes de entre 5 a 15 años de edad.

El proyecto trabajará con unas 50 familias de escasos recursos residentes en la zona urbana del Distrito de Itac. Del Rosario, y serán los miembros de estas familias (niños, niñas y adolescentes), quienes recibirán diariamente, alimentos sanos y nutritivos, a través de 2 raciones diarias: el desayuno y el almuerzo. Las madres y los padres de familia participarán de actividades de organización y promoción social, y serán capacitados en diferentes temas.

- **Análisis causal**

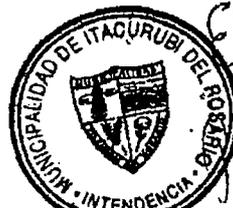
En el diagrama siguiente (Árbol de Problemas) se presenta un análisis del problema central identificado, de las causas que lo producen y de las principales consecuencias que se generan.

## Consecuencias

Seguidamente, se presenta el árbol de objetivos elaborado a partir de una visión positiva del árbol de Problemas.

Diagrama - Árbol de Objetivos

## Fines



*Sonia Melo*  
*Intendente*

• **DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

• **Objetivo de impacto y productos**

Este proyecto se plantea bajo una visión integral y buscará alcanzar los productos abajo mencionados para abordar el problema en forma sistémica. Se propone involucrar a la comunidad para crear un sentido de cooperación en beneficio de la comunidad y principalmente en reducir los niveles de desnutrición.

El objetivo de Impacto plantea: *Contribuir a mejorar el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes de Calle Pucú del Municipio de Itac. Del Rosario, y a través de ello al logro de una vida satisfactoria y digna para los beneficiarios directos y sus familias, libre de angustias relacionadas al acceso y calidad de los alimentos.*

El propósito plantea: *La habilitación de un Comedor Infantil para ofrecer una alimentación de calidad nutricional a 80 niños, niñas y adolescentes, y a la vez brindar formación a las familias de la localidad en temáticas de salud, nutrición y seguridad alimentaria.*

Los productos esperados son:

- **Construcción, equipamiento y funcionamiento de un comedor infantil**, destinado a ofrecer una comida balanceada y nutritiva a un máximo de 80 niños, niñas y adolescentes de la comunidad, de lunes a viernes.
- **Establecimiento de un comité de madres de familia**, quienes serán las responsables y administradoras del Comedor, integradas a un trabajo rotativo para la preparación de los alimentos diariamente.
- **Diseño e implementación de un programa de asistencia técnica y capacitación para madres y padres de familia, y para niños, niñas y adolescentes**, sobre alimentación y nutrición, higiene y salud.
- **Diseño e implementación de una base de datos** que permita valorar y dar seguimiento al avance nutricional de los beneficiarios.
- **Diseño e implementación de un esquema organizativo y gerencial**, que permita dar continuidad y sostenibilidad a las acciones emprendidas.

• **Metas**

Objetivo	Cuantificación de la meta
<b>De Fin / Impacto</b> Niños, niñas y adolescentes de Calle Pucú del Municipio de Itac. Del Rosario, mejoran su estado nutricional y su rendimiento escolar.	Al menos el 80% de los niños, niñas y adolescentes mejoran: <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado nutricional,</li> <li>• asistencia escolar, e</li> <li>• incidencia de enfermedades</li> </ul>



*Postac Bría / Belo Intendente*

	parasitarias (disminuyen).
<b>De Propósito</b> Niños, niñas y adolescentes que acuden al Comedor Infantil tienen sus necesidades alimenticias diarias cubiertas con comidas balanceadas.	80 niños, niñas y adolescentes reciben 2 raciones diarias, de lunes a viernes. Infraestructura de 133,00 m2 construida en base a planos y especificaciones técnicas definidas.

• **Supuestos**

Los principales supuestos considerados para la implementación del Proyecto son:

- La Secretaria de Acción Social asigna los fondos para la implementación del Proyecto.
- La población beneficiaria sigue motivada para participar del emprendimiento.
- Las Instituciones locales (públicas, privadas y de la sociedad civil) apoyan el emprendimiento a través de la asignación de recursos financieros y humanos.

• **Matriz de Planificación**

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
<b>Fin:</b> Mejorar el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes de Calle Pucú, Municipio de Itac. Del Rosario.	Al menos el 80% de los niños, niñas y adolescentes mejoran: <ul style="list-style-type: none"> <li>• estado nutricional,</li> <li>• asistencia escolar,</li> <li>• incidencia de enfermedades parasitarias (disminuye).</li> </ul> Al menos el 80% de las familias mejoran sus hábitos en temas de salud, nutrición y seguridad	Planillas de resultados anuales de medidas antropométricas. Informe anual de Escuela y Centro de Salud de la comunidad.	



*Roberto García Buelo*  
Intendente

	alimentaria.		
<b>Propósito:</b> Niños, niñas y adolescentes que acuden al Comedor Infantil tienen sus necesidades alimenticias diarias cubiertas con comidas balanceadas.	Comedor infantil habilitado a cuatro meses de aprobado el proyecto.  80 niños, niñas y adolescentes reciben un desayuno y un almuerzo diario que cubren el 70% de sus necesidades de proteínas, calorías y micronutrientes.	Informe elaborado en base a: • Planillas de asistencia diaria al Comedor. • Encuesta a familias beneficiadas • Lista de niños y niñas que recibieron dosis de desparasitantes.	La SAS asigna los fondos para la implementación del Proyecto.  La población beneficiaria sigue motivada para participar del emprendimiento.
<b>Resultado Esperado 1:</b> Construcción, equipamiento y funcionamiento de un comedor infantil	Infraestructura de 133 m2 construida.  Mobiliario y equipamiento adquirido.	Fotografías. Informe del fiscal de obras. Informe de rendición de cuentas de bienes adquiridos.	Precios de materiales, equipos y mano de obra, se mantienen constantes
<b>Resultado Esperado 2:</b> Establecimiento de un comité de madres de familia.	Comité de madres conformado, con al menos 30 miembros al cabo de tres meses de aprobado el Proyecto.	Acta de conformación del Comité.  Reconocimiento municipal.	Participación activa de los miembros de la comunidad
<b>Resultado Esperado 3:</b> Diseño e implementación de un programa de asistencia técnica y capacitación.	Programa de asistencia técnica y capacitación elaborado. Instructores designados y capacitaciones impartidas. Al menos el 50% de los padres de familia participan activamente del Programa.	Documento Estratégico conteniendo: • Temas a ser desarrollados. • Selección de participantes. • Frecuencia.  Listas de madres y padres de familia con fechas y nombres de talleres recibidos.	
<b>Resultado Esperado 4:</b> Diseño e implementación de una base de datos.	Base de datos conformada. Responsables capacitados.	Documento conteniendo: • Cuadros de salida. • Datos antropométricos de cada niño/a.	
<b>Resultado Esperado 5:</b> Diseño e implementación de	Esquema organizacional y gerencial definido.	Listas de nombres de madres de familia responsables de	Miembros de la comunidad e Instituciones locales



*Roque Soru Belo*  
Intendente

un esquema organizativo y gerencial.	Roles de trabajo definidos para: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Madres y padres de familia,</li> <li>• Municipalidad, y</li> <li>• Otras instituciones cooperantes.</li> </ul>	comedores y roles de trabajo de madres dedicadas a la preparación de alimentos.  Lista de Instituciones Cooperantes o "Madrinas" del emprendimiento.	(públicas, privadas y de la sociedad civil) apoyan el emprendimiento
--------------------------------------	--	--	--

• **Cronograma de actividades y productos**

El período total de ejecución del Proyecto será de cuatro meses. Se presentan seguidamente las principales actividades previstas para cada resultado esperado, identificando los resultados y el tiempo y fecha de realización.

RESULTADOS ESPERADOS (PRODUCTOS)	ACTIVIDADES	RESPONSABLES	Meses			
			1	2	3	4
RE 1: Construcción, equipamiento y funcionamiento de un comedor infantil	Contratación de los Trabajos	Municipalidad	■			
	Construcción de Infraestructura	Contratista		■	■	■
	Compra de equipamientos	Equipo de apoyo a la Gestión			■	
	Instalación de equipos					■
RE 2: Establecimiento del comité de madres de familia.	Organizar charlas de motivación y difusión del Proyecto	Especialista en Organización Comunitaria	■			
	Acuerdo sobre la forma de implementación del Proyecto			■		
	Establecimiento del comité de Madres de Familia.			■		
	Elaboración de Estatutos de Funcionamiento				■	
RE 3: Diseño e implementación de un programa de asistencia técnica y capacitación.	Diagnostico nutricional y Línea de Base	Equipo Técnico		■		
	Reuniones para definir temas prioritarios	Especialista en Alimentación y Nutrición		■		



*Proctor Socia Paulo Intendente.*



Municipal en el área Socio Cultural, y pretende crear proximalmente un Departamento de Asistencia Social.

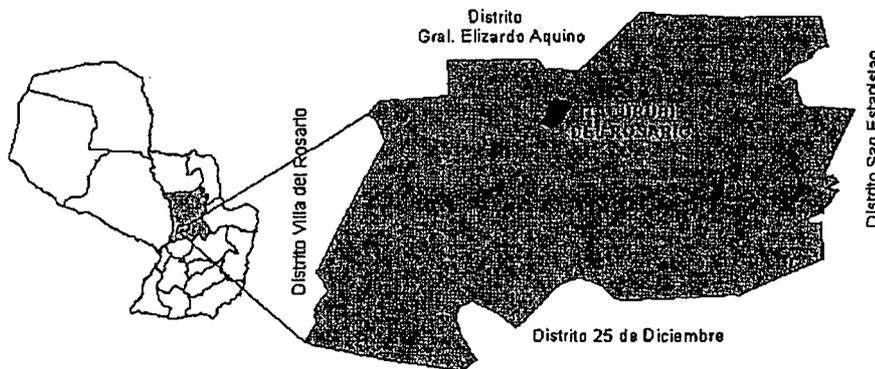
## · INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

- Anteproyecto de la infraestructura

- Localización

El Distrito de Itacurubí del Rosario se encuentra localizado en el Departamento de San Pedro, entre los paralelos 24°27'13" y 24°43'51" latitud sur, y los meridianos 56°34'49" y 57°01'28" longitud oeste. Abarca una extensión de 913,71 Km<sup>2</sup> (91.371 hectáreas).

Al norte limita con el Distrito de General Elizardo Aquino, donde parte del límite es el arroyo Bola Cuá. Al este limita con el Distrito de San Estanislao. Al sur, el Estero Tapiracuai sirve de límite natural con el Distrito de 25 de Diciembre. Al oeste, el Estero Laguna Verá sirve de límite natural con el Distrito de Villa del Rosario.



La comunidad a ser beneficiada por el Proyecto se denomina Calle Pucú, y está localizada en el área urbana del Distrito y ocupa parte del Barrio San Rafael y el Barrio San José. Allí, se ha destinado un terreno municipal para la construcción del Comedor Infantil ubicado sobre la calle Sgto. Doroteo Morel c/ Ruta Las Residentas del Barrio San Rafael. Las dimensiones del mismo son 24 x 30m.

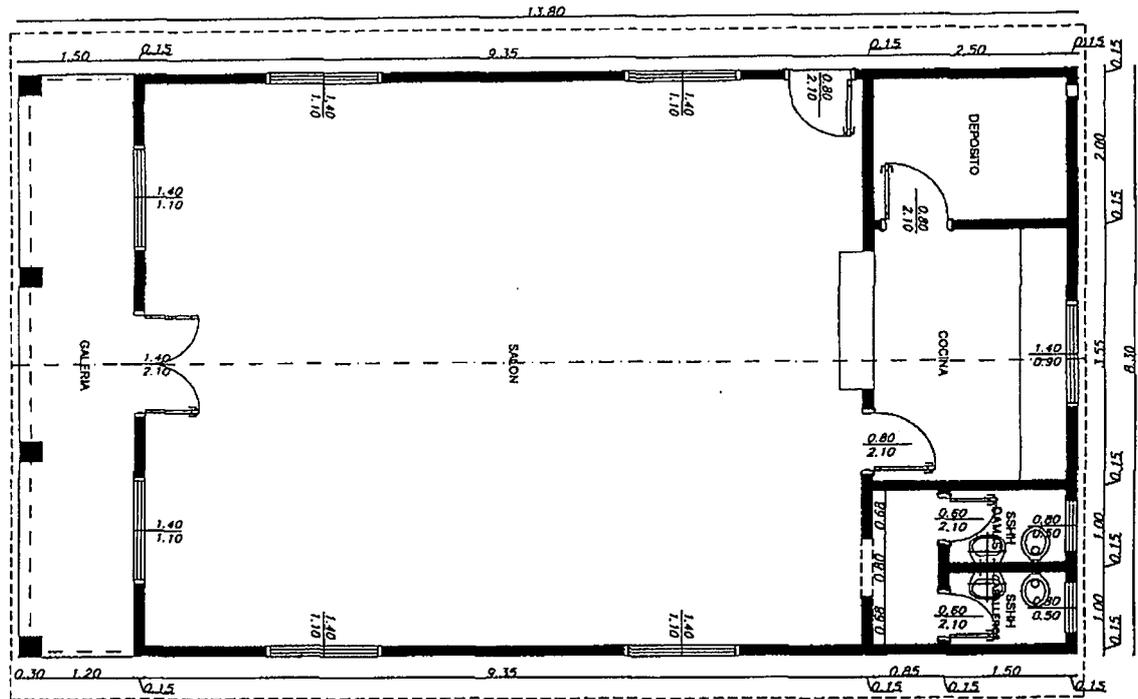
El comedor infantil contará con una edificación total de 133,00 m<sup>2</sup> (9,50 x 14,00 m).

Contará con un área para comedor, área para cocina, depósito, baños sexados (varón y mujer), energía eléctrica, agua potable, y un pequeño corredor, para que los niños puedan tomar alimentos limpios y nutritivos que contribuyan a su crecimiento y aprovechamiento escolar.



*Josefina Briceño Beltrán*  
*Intendente*

Plano de la obra



Proyecto de Obra: Construcción de un Comedor Infantil – Calle Pucú – Itac. Del Rosario – Dpto. de San Pedro.

Planilla de cómputo métrico y presupuesto de la obra

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNID	CANT.	PRECIO UNIT.	PRECIO TOTAL
1	PREPARACIÓN DEL TERRENO				
1.1	Incluye: Limpieza, relleno, trazado y replanteo.	gl	1	2.000.000	2.000.000
2	EXCAVACIÓN Y CIMIENTO P <sup>2</sup> B <sup>2</sup> C <sup>2</sup>				
2.1	Exc. y cimiento de piedra bruta 0,40x0,50	m <sup>3</sup>	15,10	305.000	4.605.500
3	ENCADENADO DE H <sup>2</sup> A <sup>2</sup>				
3.1	Encadenado de nivelación 0,15 x 0,20	ml	60	74.750	4.485.000
4	AISLACIÓN				
4.1	Aislación asfáltica	ml	60	20.000	1.200.000
5	MAMPOSTERIAS				
5.1	De elevación vista: de ladrillo común 0,15cm	m <sup>2</sup>	139,20	86.250	12.006.000
5.2	De elevación: de ladrillo común 0,15 cm	m <sup>2</sup>	52,80	71.500	3.775.200
5.3	Mampostería armada 4 hierros de 6 mm	ml	60	22.570	1.354.200
6	TECHO				



*Postor Sr. Sría / Bello  
Intelectualmente.*

6.1	De chapas metálicas, con correas y vigas de varillas de 6mm,8mm y 10mm	m <sup>2</sup>	133	253.000	33.649.000
7	<b>CIELO RASO</b>				
7.1	De polietileno expandido con terminaciones de acrílico	m <sup>2</sup>	74,80	57.500	4.301.000
8	<b>REVOQUE DE:</b>				
8.1	Pared: a 1 capa, grueso filtrado	m <sup>2</sup>	192,00	23.500	4.512.000
8.2	Azotada para azulejos	m <sup>2</sup>	20	16.500	330.000
9	<b>PISOS Y ZÓCALOS</b>				
9.1	Contra piso de cascotes, espesor = 7.0 cm	m <sup>2</sup>	109	36.800	4.011.200
9.2	Piso tipo layota nacional	m <sup>2</sup>	109	63.000	6.687.000
9.3	Zócalo de cemento	ml	70	8500	595.000
10	<b>GUARDA OBRA</b>				
10.1	Incluye cordón, contra piso y piso	m <sup>2</sup>	13.50	120.000	1.620.000
11	<b>CARPINTERÍA DE MADERA</b>				
11.1	Marcos de 0.15 m de 0.90 m de ancho	un	3	215.000	645.000
11.2	Marcos de 0.15 m de 0.70 m de ancho	un	2	190.000	380.000
11.2	Marcos de 0.15 m de 1,50 m de ancho	un	1	280.000	280.000
11.3	Puerta tablero de 1.40 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	un	1	880.000	880.000
11.4	Puerta tablero de 0.80 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	un	1	580.000	580.000
11.5	Puerta placa de 0.80 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	un	2	380.000	760.000
11.6	Puerta placa de 0.60 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	un	2	350.000	700.000
12	<b>CARPINTERIA METÁLICA</b>				
12.1	Ventana metálica tipo balancín con la colocación	m <sup>2</sup>	11.60	295.500	3.427.800
11	<b>REVESTIDO</b>				
11.1	De pared con azulejos en SSHH y cocina	m <sup>2</sup>	22	65.500	1.441.000
12	<b>AGUA CORRIENTE</b>				
12,1	Caño PVC 1"	ml	25	17.000	425.000
12,2	Caño PVC 3/4"	ml	10	15.500	155.000
12,3	Caño PVC 1/2"	ml	44	10.000	440.000
12,4	Instalación Agua Fría para Pileta de Cocina	ml	5	170.000	850.000
12,5	Pileta de Cocina - Acero Inoxidable - Frío Solo	un	2	380.000	760.000
12,6	Instalación Agua Fría en Baños	gl	1	1.160.000	1.160.000
13	<b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b>				
13,1	Acometida para medidor trifásico: incluye pilar definitivo con llaves TM europeas	gl	1	2.775.000	2.775.000
13,2	Tablero Principal con 6 llaves TM	un	1	1.405.000	1.405.000
13,3	Bocas de Lámparas y Tomas de Corriente	boca	22	86.700	1.904.650
13,4	Ventilador de techo. Provisión y colocación	un	4	570.000	2.280.000
13,5	Provisión y colocación de artefactos fluorescentes dobles	un	9	118.000	1.062.000



*Proctor Socia Bello  
Intendente.*

Actividades Previstas	Responsable	Meses			
		1	2	3	4
Contratación de los Trabajos	Municipalidad	■			
Preparación del terreno	Contratista		■		
Construcción de la infraestructura	Contratista		■	■	
Limpieza final	Contratista				■
Fiscalización de Obras	Municipalidad	■	■	■	■

### • Equipamientos y mobiliarios

El equipamiento requerido incluye el mobiliario para el comedor y el equipamiento para la cocina. Las cantidades y especificaciones técnicas son presentadas en el siguiente cuadro:

Nº	Concepto/ Categoría	Descripción	Cantidad
<b>A. MOBILIARIO PARA COMEDOR</b>			
1	Mesas	Tipo tablón - De 2 x 0,90 de madera	8
2	Sillas	De madera común s/ posa brazo	80
3	Estantes	De madera - De 1,5 x 1	1
<b>B. EQUIPAMIENTO PARA COCINA</b>			
1	Cocina industrial	6 hornallas c/ garrafa	1
2	Horno o Fogón	A leña	1
3	Congelador	Horizontal - 430 litros con 2 tapas	1
4	Heladera	340 litros 1 puerta	1
5	Multiprocesadora	Con Licuadora	2
6	Balanza	Mecánica de 20 kg.	1
7	Tachos	De aluminio	3
8	Ollas /Sartenes	De aluminio	4
9	Cuchillería	Incluye cuchillos para picar carne y pan, verduras.	6
10	Estantes	De madera	1
11	Mesa de trabajo	De madera 1,90 x 0,90	1

### • DIMENSIÓN MEDIO AMBIENTAL

#### • IDENTIFICACION DEL PROYECTO

- Denominación: Habilitación de un comedor infantil para pobladores de Calle Pucú.
- Proponente: Municipalidad de Itacurubí del Rosario.
- Nombre y apellido del responsable: Ing. Agr. Pastor Emilio Sorla Melo, Intendente Municipal.
- Dirección: Independencia Nacional Nº 730 c/14 de Mayo de la Ciudad de Itacurubí del Rosario, Departamento de San Pedro.



*Emilio Sorla Melo  
Pastor Emilio Sorla Melo  
Intendente*

- Teléfono: 041- 210233/210303
- E mail del proponente: [pastorsoria65@hotmail.com](mailto:pastorsoria65@hotmail.com)

- IDENTIFICACIÓN DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DEL PROYECTO

Imagen satelital del área de intervención del Proyecto



Localización: Calle Pucú - Ciudad de Itacurubí del Rosario, Departamento de San Pedro.

Latitud: 24°31'30.34"S

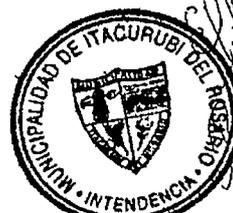
Longitud: 56°49'25.76"O

- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El proyecto consiste en la habilitación de un Comedor Infantil (en proceso de construcción) para ofrecer una alimentación de calidad nutricional a 80 niños, niñas y adolescentes, de entre 5 a 15 años de edad, miembros de estas familias, quienes recibirán diariamente, alimentos sanos y nutritivos, a través de 2 raciones diarias: el desayuno y el almuerzo, y a la vez brindar formación a las familias de la localidad en temáticas de salud, nutrición y seguridad alimentaria.

El proyecto será financiado los primeros 3 meses con fondos de la SAS (Secretaría de Acción Social). Posteriormente, los gastos serán asumidos por la Municipalidad, los miembros de la Comunidad, y otras instituciones cooperantes. En cuanto al seguimiento la Municipalidad designará un coordinador/a del Comedor Infantil quien trabajará directamente con la Comunidad en el seguimiento a la implementación.

- Objetivo. Existen proyectos asociados?



*S. Soria Polo*  
Intendente

- SI ( ) NO (X)

- Tipo de actividad : Comedor infantil

Se ha considerado o se está considerando alternativas de localización tecnológica a este proyecto:

- SI (X) NO ( )

- Inversión Total

La inversión total del proyecto será de guaraníes 147.582.197.

- Tecnologías y procesos que se aplican

- ETAPAS DEL PROYECTO

El proyecto fue diseñado y se encuentra en la etapa de análisis ante la SAS.

- **Producción:** Seguridad Alimentaria y buena nutrición Infantil
- **Desechos:** Por el tamaño de la construcción que será bastante sencillo se prevé que llegue a generar grandes cantidades de residuos, además la pequeña cantidad generadas se reutilizaran la mayor cantidad posible para disminuir el volumen. Sin embargo la pequeña cantidad de residuos que se llegaran a generar se hará una selección y recogida para reducir el volumen de residuos y así llevarlos a su disposición final. En cuanto a la generación de residuos de la elaboración de alimentos se realizaran medidas preventivas para evitar la contaminación del medio por malos olores y la mala utilización de recursos.
- Señale las actividades previstas en cada etapa y en cual se encuentra.

RESULTADOS ESPERADOS (PRODUCTOS)	ACTIVIDADES	RESPONSABLES	Meses			
			1	2	3	4
RE 1: Construcción, equipamiento y funcionamiento de un comedor infantil	Contratación de los Trabajos	Municipalidad	■			
	Construcción de infraestructura	Contratista		■	■	■
	Compra e Instalación de equipamientos	Municipalidad			■	■
RE 2: Establecimiento del comité de	Organizar charlas de motivación y difusión del Proyecto	Especialista en Organización Comunitaria	■			



*Postor Sonia Kalo Intermolente*

madres de familia.	Acuerdo sobre la forma de implementación del Proyecto									
	Establecimiento de del Comité de Madres de Familia.									
	Elaboración de Estatutos de Funcionamiento									
RE 3: Diseño e implementación de un programa de asistencia técnica y capacitación.	Reuniones para definir temas prioritarios	Especialista en Organización Comunitaria								
	Elaboración del Programa									
	Implementación de las capacitaciones	Instructores								
RE 4: Diseño e implementación de una base de datos.	Diagnostico nutricional y Línea de Base	Encargado de Base de Datos								
RE 5: Diseño e implementación de un esquema organizativo y gerencial.	Implementación del esquema administrativo del Proyecto	Responsable Técnico/ Adm.								
	Conformación del Comité de Gestión Barrial	Responsable Técnico / Adm.								
	Reuniones de coordinación	y Especialista en organización								

- Recursos Humanos

- Equipo Técnico e Instructores
- Auxiliar administrativo
- Intendente
- Comisión de madres y Miembros de la comunidad
- Instituciones públicas y privadas.

- Servicios

- Habilitación de un comedor infantil para que los 80 niños, niñas y adolescentes de calle Pucú puedan recibir desayuno y almuerzo para cubrir el 70% de sus necesidades básicas de proteínas, calorías y micronutriente que contribuyan a su crecimiento y aprovechamiento escolar.



*ster Senia Kulo  
Intendente*

- Capacitación en diferentes temas a madres y padres de familia quienes participarán de actividades de organización y promoción social.
- **Infraestructura**

La infraestructura incluye un tinglado (ya construido) con las siguientes facilidades:

El comedor infantil contará con una edificación total de 133, 00 m<sup>2</sup> (8,50 x 18,5 m). Contará con un área para comedor, área para cocina, depósito, baños sexuales (varón y mujer), energía eléctrica, agua potable, y un pequeño corredor, para que los niños puedan tomar alimentos limpios y nutritivos que contribuyan a su crecimiento y aprovechamiento escolar.

- Cocina, Comedor, Depósito, Baños sexuales(varón ,mujer))
- Energía Eléctrica, Agua potable
- Equipos e Iluminación
- **Producción mensual de alimentos**
  - Días de Operación: lunes a viernes
  - 1.600 Raciones/mes
  - **Desechos: sólido (Tm/año,m<sup>3</sup>/año)líquidos(m<sup>3</sup>/s)gaseoso(kg/h)**

Los desechos sólidos que se generaran son básicamente materiales que resultan de la elaboración de alimentos como ser: cascara de huevos, cascara de frutas y verduras, cartón de leche, bolsas plásticas, cajas de cartón, entre otras. Estos residuos serán clasificados para su re-utilización y lo que no se pueden reutilizar, serán trasladadas al vertedero municipal de la comunidad 2 veces por semana.

Los desechos líquidos que se generaran son por los procesos de lavado de pisos, baños, equipos, utensilios menores entre otros, que serán destinados al pozo séptico.

La única emisión gaseosa que se generara en todo el proceso es a la hora de la elaboración de los alimentos en cantidades no significativos.

**Estimación de los volúmenes de desechos y que tratamientos y medidas se han previsto, indicando características de toxicidad y tasa de emisión.**

Por la dimensión de la obra no se efectuaran volúmenes de desechos considerables como para causar toxicidad y tasa de emisión, la obra será muy sencilla por lo que no puede causar impactos negativos considerables al medio ambiente. Los residuos generados en la obra serán recicladas y reutilizados como ser: cal, ladrillos, cementos, maderas, etc. En cuanto a los residuos generados de la elaboración de alimentos serán clasificadas para ser depositados en una compostera, los que no se pueden reutilizar será llevado al vertedero municipal 2 veces por semana.



*Handwritten signature and text:*  
 G.P.P.  
 Jostin Jorja Paulo  
 Intendencia

La cantidad de residuos que se espera que genere el comedor infantil será de aproximadamente 2kg/días sin clasificación.

**Medidas:** Crear conciencia ambiental en los trabajadores de la obra y la comunidad de calle Pucú para la clasificación de los residuos y minimización de la generación de residuos.

- **DESCRIPCIÓN DEL ÁREA**

- Superficie total a ocupar e intervenir

El comedor infantil contará con una edificación total de 133,00 m<sup>2</sup> (9,50 x 14,00 m).

- Descripción del terreno

La comunidad de Villa la Esperanza está localizada en el área urbana, presenta una topografía plana con pendiente de aproximadamente 2%. Según López et al. (1995) en la zona de Itacurubí del Rosario predomina 2 órdenes de suelo que son los Ultisoles y Alfisoles.

- **Cuerpos de agua (rio, arroyo, lago, laguna).** El comedor infantil no se encuentra ubicado próximas a un cuerpo de agua
- **Humedales (esteros).** No existe ningún tipo de humedal cerca.
- **Tipo de vegetación (pastizal, arbustiva, arbórea).** En esta zona ya no existe vegetación dado que ha sido derrumbada para asentamientos humanos, ganaderos y agrícolas.
- **Asentamientos humanos:** El comedor infantil se localiza en el área urbano.
- **Centro Cultural:** No cuenta con un centro cultural cercano
- **Centro asistencial:** El comedor infantil se localiza a muy poca distancia del centro de salud.
- **Centro educacional:** Se localiza a muy corta distancia de la Escuela Pública Virgen del Carmen, el Colegio Mcal. López, el Colegio Agro mecánico Don Idilio Castiglioni.
- **Centro religioso:** La obra se encuentra a pocas cuadras de la Capilla San Francisco.

- **Plan de Mitigación del Proyecto**

Identificación de Impactos	Técnicas de Mitigación	Beneficios	Monitoreo
Desechos del proceso de elaboración de alimentos	Reciclar los residuos generados para luego ser trasladado a la compostera o al vertedero municipal	Mantener la higiene en el comedor, evitar la contaminación y generación de enfermedades.	Comisión de madres de familias, instructor y la Municipalidad
Residuos de construcción	Reutilización y reciclaje de los residuos generados en sus respectivos contenedores para luego llevarlo a su disposición final.	Disminuir la cantidad de residuos contaminantes para el medio	Fiscal de la obra, Municipalidad
Aguas residuales	Pozo séptico	Evitar la contaminación	Comisión de madres,



*Doctor Silvia Puelo  
Intendente*

procedentes de la limpieza del local	Disminuir el uso del agua mediante el uso de manguera a presión	del medio ambiente	instructor y la Municipalidad
Emisiones de humo	Disminuir la incidencia del hollín dentro de la instalación con el uso de cocina a gas o estufas mejoradas	Evitar molestias a los vecinos, trabajadores y la alteración de la calidad del aire	Comisión de madres, instructor y la Municipalidad
Uso de recursos forestales	Uso de materiales desechados en las carpinterías (virutas, aserrín, árboles caídos etc.) para el horno. Siembra de árboles nativos.	Disminuir el impacto ambiental de la combustión de madera y la deforestación.	Comisión de madres, instructor y la Municipalidad
Uso excesivo de agua	Recolección de agua de lluvia para minimizar el uso	Prolongar la vida útil del pozo	Comisión de madres

- **MARCO INSTITUCIONAL**

- **Caracterización de la entidad solicitante**

La Municipalidad de Itacurubí del Rosario cuenta con una nueva administración asumida en Diciembre de 2010, tras elecciones municipales, siendo el periodo de mandato establecido de 5 años.

La Municipalidad de Itacurubí del Rosario cuenta con 29 funcionarios/as (8 funcionarios nombrados y 21 contratados) que trabajan en áreas administrativas (11), servicios municipales (10) y servicios generales (8).

El Presupuesto General de la Municipalidad para el Ejercicio Fiscal 2.011, es de Gs. 2.033.235.137, correspondiendo el 40% a Recursos Genuinos, 53% a Recurso de Royalties y Compensaciones, 4% a Recursos de Municipalidades de Menores Recursos, y 2% de Recursos de Juegos de Azar. El anteproyecto de Presupuesto para el Ejercicio Fiscal 2.012 presentado a la Junta Municipal asciende a la suma de Gs. 2.290.651.076.

Las severas restricciones en torno a los recursos financieros y humanos, se erigen en importantes limitantes que inciden directa y negativamente en la gestión y prestación de los servicios municipales.

- **Experiencia de la EE y/o Comunidad en la ejecución de proyectos**

La Municipalidad de Itacurubí del Rosario ha iniciado en el presente año, una serie de acciones que incluyen: el mejoramiento de la gestión municipal y de la coordinación interinstitucional, las alianzas público-privadas, y la reciente concreción de un convenio de cooperación con municipalidades próximas y con similares características (Itac. Del Rosario-General Aquino y Villa del Rosario).

Asimismo, se ha mejorado la capacidad de la Municipalidad para identificar, sistematizar y presentar las demandas más urgentes de las poblaciones más vulnerables, presentándolas a instituciones del Gobierno Central, obteniéndose buenas perspectivas de cooperación. De esa forma, se han iniciado contactos con la Secretaría de la Función Pública, el SENAVITAT, la



*Positor Javier Polo.  
Intendente.*

Secretaría del Ambiente y, a través de la presentación de esta propuesta, con la Secretaría de Acción Social.

- **Relación con la localidad donde se ubica el proyecto y con los destinatarios**

Considerando la situación de pobreza en que se encuentran los pobladores, la Municipalidad ha priorizado en el área urbana, su intervención en tres barrios, siendo estos Calle Pucú, Villa la Esperanza y el Barrio San Francisco.

En ese marco, se han iniciado reuniones con los pobladores para identificar sus problemas prioritarios y buscar alternativas de solución.

Para el caso de Calle Pucú, próximamente se espera conformar un Comité de Gestión Barrial.

- **Descripción del fortalecimiento institucional requerido para contribuir a la sostenibilidad del proyecto**

- **Capacitación y Asistencia Técnica**

El Proyecto prevé la conformación de un equipo técnico contratado que estará integrado por:

- **Especialista en Organización Comunitaria**, tendrá como principales tareas la motivación de la comunidad y la difusión del Proyecto, el acuerdo sobre la forma de implementación del Proyecto, el establecimiento de un Comité de Gestión Barrial y del comité de Madres de Familia.
- **Encargado de la encuesta de línea de base, diseño de Base de Datos y carga inicial**, encargado de la realización de un diagnóstico nutricional de los pobladores de Calle Pucú (medidas antropométricas y hábitos alimentarios), deberá procesar las encuestas para línea de base y de la carga de los resultados a través del software OMS AnthroPlus o similar.
- **Especialista en Gestión de Proyectos**, tendrá a su cargo la elaboración de un diagnóstico inicial de la comunidad y de un Plan Operativo de Mediano Plazo (3 años). Deberá también identificar a los posibles cooperantes y, con apoyo de la Municipalidad, plantear el Esquema Organizativo de la Intervención con miras a la sostenibilidad del Proyecto.
- **Instructores**, deberán organizar las capacitaciones específicas con los grupos beneficiarios en los temas prioritarios que incluirían principalmente:
  - Preparación de Alimentos.
  - Producción de alimentos (huertas)
  - Hábitos y conductas saludables (en niños, niñas, padres, madres y docentes).
  - Técnicas de Trabajo en equipo



*[Handwritten signature]*  
Dora Soria /  
Intendencia

- **Seguimiento y Evaluación y Apoyo Administrativo**

Para apoyar a las tareas de gestión del Proyecto, se prevé la contratación de:

- Un Fiscal de Obras
- Un Auxiliar Administrativo

Este equipo de apoyo trabajará con los funcionarios municipales asegurando la realización de las tareas en tiempo y forma. Tendrán a su cargo la preparación de contratos, la solicitud de presupuestos, la rendición de cuentas, el control, el seguimiento y la evaluación.

- **Como se implementará el Fortalecimiento Institucional**

Los Especialistas trabajarán directamente con los miembros de la comunidad organizando visitas y entrevistas domiciliarias y charlas de motivación.

Los instructores tendrán a su cargo la organización de eventos de capacitación y las demostraciones de método buscando combinar los conocimientos teóricos y prácticos. Se prevén fondos para la preparación de materiales didácticos, la utilización de Materiales demostrativos (Semillas de Hortalizas, Plantines Frutales y otros insumos), y, de un pequeño refrigerio.

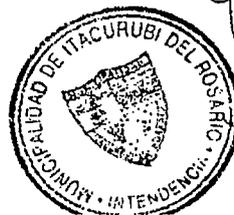
El equipo de apoyo a la gestión del Proyecto trabajará con los funcionarios municipales asegurando la realización de las tareas previstas para la ejecución en tiempo y forma.

Una vez finalizado el apoyo de la SAS, la Municipalidad designará un coordinador/a del Comedor Infantil quien trabajará directamente con la Comunidad en el seguimiento a la implementación.

- **FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO**

- **Presupuesto General solicitado a la SAS**

	CONCEPTO	MONTO (en Gs.)	%
I.	INVERSION (Construcciones + Bienes)	147.582.197	59,99%
II.	GASTOS CORRIENTES	5.000.000	2,0%
III.	COSTOS OPERATIVOS (PARA 3 MESES)	36.930.000	15,0%
IV.	ASISTENCIA TECNICA Y CAPACITACIÓN	40.485.000	16,46%
V.	COSTOS ADMINISTRATIVOS	16.00.000	6,5%
	<b>TOTAL Gs.</b>	<b>245.997.197</b>	<b>100,0%</b>
	<b>TOTAL US\$</b>	<b>58.682,5</b>	



*[Handwritten signature]*  
**Positor Javier Macle**  
 Intendente

- **Presupuesto detallado**

- **INVERSION**

El monto de la inversión incluye: la construcción del local, la adquisición de los mobiliarios para el Comedor y del equipamiento para la cocina.

	CONCEPTO	Cantidad	Precio Unitario (Gs.)	Costo Total (Gs.)
<b>A.</b>	<b>CONSTRUCCIÓN DEL LOCAL</b>			<b>125.832.197</b>
1	Obras civiles	133,00 m <sup>2</sup>	946.106,744	125.832.197
<b>B.</b>	<b>MOBILIARIO PARA COMEDOR</b>			<b>6.300.000</b>
1	Mesas	8	300.000	2.400.000
2	Sillas	80	45.000	3.600.000
3	Estantes	1	300.000	300.000
<b>C.</b>	<b>EQUIPAMIENTO PARA COCINA</b>			<b>15.450.000</b>
1	Cocina industrial	1	3.800.000	3.800.000
2	Horno o Fogón	1	2.500.000	2.500.000
3	Congelador	1	3.000.000	3.000.000
4	Heladera	1	2.700.000	2.700.000
5	Multiprocesadora	1	600.000	600.000
6	Balanza	1	300.000	300.000
7	Tachos	3	150.000	450.000
8	Ollas /Sartenes	5	120.000	600.000
9	Cuchillería	6	100.000	600.000
10	Estantes	1	300.000	300.000
11	Mesa de trabajo	1	100.000	600.000
	<b>TOTAL (A+B+C)</b>			<b>147.582.197</b>

- **GASTOS CORRIENTES**

Los gastos corrientes son los que no tiene como fin la creación de un activo, sino que es un acto de consumo. Para este caso se incluyen los utensilios a ser utilizados en el comedor y la cocina.

	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	Cantidad (en Unid)	Costo Unitario (Gs.)	Costo Total (Gs.)
<b>A.</b>	<b>UTENSILIOS DE COMEDOR</b>				<b>4.184.000</b>
1	Platos	Playos - Enlozados o cerámicos	88	3.500	308.000
2	Platos	Hondos - Enlozados o cerámicos	88	3.500	308.000
3	Vasos		88	2.000	176.000



*PP*  
*Postor Javier Melo*  
*Intendente*

4	Tazas		88	2.000	176.000
5	Computeras		88	2.000	176.000
6	Juegos de Cubiertos	Incluye: cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita.	88	5.000	440.000
7	Bandejas individuales	Plásticas	88	15.000	1.320.000
8	Jarras	Plásticas / Vidrio	16	15.000	240.000
9	Termos comunes		8	30.000	240.000
10	Manteles		8	100.000	800.000
B	<b>UTENSILIOS DE COCINA</b>				<b>816.000</b>
11	Coladores y tamices		6	20.000	120.000
12	Cucharones y espumaderas		8	25.000	200.000
13	Saleros y pimenteros		16	6.000	96.000
14	Basureros		10	20.000	200.000
15	Otros Utensilios menores	Incluye: pinzas, abridores, tablas para cortar, etc.	8	25.000	200.000
	<b>TOTAL (A+B)</b>				<b>5.000.000</b>

#### • GASTOS OPERATIVOS

Refieren a los gastos propios de la operación del Comedor e incluyen: las raciones alimentarias, elementos de higiene personal del niño/a y materiales de limpieza. Los gastos solicitados a la SAS son para el funcionamiento de los tres meses iniciales del Proyecto. Posteriormente, los gastos serán asumidos por la Municipalidad, los miembros de la Comunidad, y otras instituciones cooperantes.

El monto asignado a la preparación de las raciones alimentarias será desagregado posteriormente, en provistas e insumos a ser requeridos para la preparación de los alimentos.

CONCEPTO	Cantidad	Unidad	Precio Unit.(Gs.)	Costo Mensual (Gs)	Costo p/tres meses (Gs)
<b>A RACIONES ALIMENTICIAS /MES</b>				<b>11.200.000</b>	<b>33.600.000</b>
1 Desayunos	1.600	Raciones	2.000	3.200.000	9.600.000
2 Almuerzo	1.600	Raciones	5.000	8.000.000	24.000.000
<b>B HIGIENE PERSONAL DEL NIÑO</b>				<b>720.000</b>	<b>2.160.000</b>
1 Cepillos de dientes	90	Und.	2.000	180.000	540.000
2 Dentífrico	90	Und.	2.000	180.000	540.000
3 Toallitas	90	Und.	3.000	270.000	810.000
4 Jabones	10	Und.	2.000	20.000	60.000
5 Papel Higiénico	16	Paq. De 4	4.375	70.000	210.000



*Dr. Jaca Polo  
Intendente*

C	MATERIAL Y ARTICULOS DE LIMPIEZA				390.000	1.170.000
1	Detergentes	4	Bidones 5 Lt.	25.000	100.000	300.000
2	Esponjas / Virulanas	16	Paq.	3.000	48.000	144.000
3	Repasadores	8	Und.	4.000	32.000	96.000
4	Escobas	3	Und.	6.000	18.000	54.000
5	Trapeadores	3	Und.	8.000	24.000	72.000
6	Trapo de Piso	6	Und.	3.000	18.000	54.000
8	Gas / Leña	1	Gl/mes	150.000	150.000	450.000
	<b>TOTAL (A+B+C)</b>				<b>12.310.000</b>	<b>36.930.000</b>

• **ASISTENCIA TECNICA Y CAPACITACIÓN**

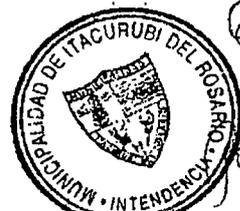
El monto solicitado incluye la Contratación de especialistas, la organización de capacitaciones a la población beneficiada y la elaboración de una base de datos (Encuesta inicial, diseño de Base de Datos y Carga inicial).

Item	Concepto	Cantidad	Unidad	Precio Unit. (Gs)	Costo Total (Gs)
<b>A.</b>	<b>Contratación de Especialistas</b>				<b>21.000.000</b>
1	Técnico/a en Organización Comunitaria	3	Meses	4.000.000	12.000.000
2	Contratación de Técnico en Gestión del Proyecto	2	Meses	4.000.000	8.000.000
3	Encuestadores (p/línea de base)	1	Gl.	1.000.000	1.000.000
<b>B.</b>	<b>Capacitaciones a Población Beneficiaria</b>				<b>19.485.000</b>
1	Instructores	15	Jornadas	500.000	7.500.000
2	Materiales didácticos y demostrativos p/ preparación de alimentos	15	Kit	200.000	3.000.000
		55	Kit de Semillas de Hortalizas	15.000	825.000
3	Materiales demostrativos (Huerta y vivero)	440	Plantines Frutales / Forestales	1.500	660.000
4	Refrigerios	15	Jornadas	500.000	7.500.000
	<b>TOTAL (A+B)</b>				<b>46.485.000</b>

• **COSTOS ADMINISTRATIVOS**

Incluye la contratación de personal de apoyo para las áreas de fiscalización de obras y de administración.

Item	Concepto	Cantidad	Unidad	Precio Unitario (Gs)	Costo Total (Gs)
------	----------	----------	--------	----------------------	------------------



*Handwritten signature and text:*  
 Director Social / del  
 Intendencia

1	Contratación de Fiscal de Obras	3	Meses	2.000.000	6.000.000
2	Contratación de Auxiliar Administrativo	4	Meses	2.500.000	10.000.000
<b>TOTAL</b>					<b>16.000.000</b>

• **DETALLE DE CONTRAPARTIDA**

La contrapartida del Proyecto calculada para los cuatro meses de ejecución del Proyecto se estima en Gs. 32.000.000. Para un periodo de operación de ocho meses la contrapartida local se estima en Gs. 158.710.000.

CATEGORÍA	DESCRIPCION	MONTO	APORTE
<b>Periodo de Ejecución (Cuatro Meses)</b>			<b>32.000.000</b>
Honorarios profesionales / Jornales	Diseño y coordinación del Proyecto	20.000.000	Municipal
Papelería y útiles de oficina		2.000.000	Municipal
Mano de Obra solidaria	Para la instalación de una huerta comunitaria y un vivero forestal	10.000.000	Población beneficiada
<b>Periodo de Operación (Ocho meses)</b>			<b>158.710.000</b>
Mano de Obra solidaria	Para la preparación de alimentos y el cuidado de los niños	32.000.000	Miembros de la Comunidad
Mano de Obra solidaria	Para la instalación de una huerta Comunitaria	16.000.000	Miembros de la Comunidad
Gastos Operativos	Presupuesto Municipal / Otros aportes	110.790.000	Municipalidad/ Instituciones cooperantes/ Miembros de la Comunidad

• **Sostenibilidad financiera del proyecto una vez concluido el aporte SAS**

La sostenibilidad del proyecto una vez terminada el aporte financiero de la SAS, será asumida por:

- Municipalidad a través de un monto mensual proveniente de su Presupuesto Anual de Gastos,
- Miembros de la comunidad a través de su trabajo voluntario y responsable para la producción y preparación de alimentos, y el cuidado de los niños,
- Instituciones públicas con presencia en la zona a través de la provisión de capacitación y asistencia técnica. Se incluiría a la DEAg y el Colegio Agro mecánico Don Idilio Castiglioni del MAG, el Consejo de Salud, la CODENI, la Escuela Virgen del Carmen, entre otros.



*Handwritten signature:* Estor Jorica / Intendente

- Instituciones privadas a través del sistema de "padrinazgo". Se espera contar con el apoyo de la Cooperativa Friesland, Casa Centro, Financiera El Comercio y la Asociación de Arroceros de Itac. Del Rosario, considerando que estas empresas apoyan diversas iniciativas locales en el área social y ambiental.

- **MODELO DE GESTIÓN**

- **Organización general del proyecto**

La coordinación general del Proyecto estará a cargo de la Municipalidad, en la persona del Intendente. Este designará un responsable técnico y administrativo.

Se contará con el apoyo de un equipo técnico de especialistas y un equipo de apoyo a la gestión.

Se incentivará en todo momento la "Autogestión Comunitaria", y para ello, se buscará que la comunidad tenga poder de decisión en los asuntos que afectan sus vidas y así transformar su precaria realidad actual hacia una visión de futuro, construida sobre la base de consensos comunitarios, potenciando las alianzas estratégicas con otros actores.

Se apoyará a las organizaciones de base comunitaria para que logren su fortalecimiento bajo los principios de democracia y equidad, con alternabilidad de los cuadros diligenciales, que tengan acceso a la información para hacer eficiente su gestión, que reconozcan la igualdad entre hombres y mujeres y que, a través de procesos de capacitación para el desarrollo, construyan sus capacidades para pasar de ser "actores potenciales" a ser "actores activos" en la construcción de un pueblo mejor.

- **Participación de la comunidad en la gestión del proyecto**

Desde el inicio, de la ejecución se creará un equipo de trabajo conformado por los potenciales socios e involucrados, incluyendo representantes de organizaciones locales, sean públicas y/o privadas, ONGD, Cooperativa, Colegios y Escuela, entre otras; así como de los representantes de la población beneficiaria (aún no organizada).

Para una gestión integral se atenderán dos elementos fundamentales:

- La participación de las organizaciones y personas involucradas en el proceso, incorporando herramientas útiles y participativas para el diagnóstico, la ejecución, el seguimiento y la evaluación; y



*[Handwritten signature]*  
Dorotea Sorcia Galde  
Intendente

- La integración de hombres y mujeres en la gestión, participando en condiciones de igualdad (oportunidades) y buscando la equidad de género en los resultados.

El proyecto propiciará desde su concepción, la participación y búsqueda del empoderamiento de las personas y organizaciones involucradas de cara a garantizar su permanencia después de la intervención (sostenibilidad).

- **ANEXO**

- **Anexo 1 – Programa de capacitación**

La metodología de capacitación incluye Charlas técnicas y Prácticas de campo.

El desarrollo del programa se efectuará en quince módulos teórico – prácticos, totalizando 90 horas académicas. El número de participantes por capacitación será al menos de 50 madres de familia, equivalentes a una representante de cada núcleo familiar, pudiéndose ampliar a otros miembros de sus familias o de la comunidad.

Por otra parte se prevé el seguimiento de las actividades realizadas en el marco del microproyecto a través de visitas al local comunitario y a las viviendas, para asegurar la aplicación de las prácticas recomendadas e introducir medidas correctivas oportunas.

Al término del programa, se espera que cada familia desarrolle:

- Concienciación sobre la importancia de la buena alimentación del niño y de los hábitos de higiene.
- Capacidad básica para producir y conservar alimentos.
- Conciencia ambiental y posibilidades de mejorar y conservar el entorno agroecológico
- Valoración del trabajo grupal con miras al crecimiento organizativo y productivo.

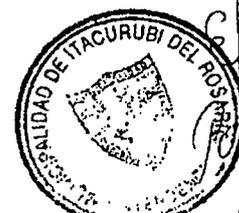
El instructor deberá realizar:

- Preparación, convocatoria e inscripción para los eventos de capacitación.
- Elaboración materiales didácticos.
- Adquisición de materiales p/ prácticas.
- Realización de los eventos

**EJE TEMÁTICO: Producción de Hortalizas e Instalación de Huerta Comunitaria / Familiar**

**Módulo 1: Teórico - Práctico**

- Valor nutricional de las hortalizas.



*Estor Sorcia / 16*  
*Intendente*

- Planificación de una huerta familiar.
- Construcción de una huerta:
  - Selección del terreno: ubicación, tamaño, cercado, orientación.
  - Diseñar la huerta y sus sectores.
  - Preparación de la tierra: tablones, sistema de drenaje.
  - Conocer, usar y mantener las herramientas.

#### Módulo 2: Teórico - Práctico

- Conocer los requerimientos de las plantas: clima, suelo y agua.
- Siembra y repiques:
  - Características de las semillas: calidad.
  - Calendario de siembra.
  - Tipos de siembra: directa y en almácigos.
  - Trasplantes y repiques.
  - Asociaciones y rotaciones.

#### Módulo 3: Teórico -Práctico

- Controles y cuidados:
  - Abonos y fertilizantes (preparación abonos).
  - Riegos.
  - Labores culturales: carpidas, raleos, tutorado, desbrote.
  - Protecciones contra plagas y malezas.
  - Control de plagas y malezas.

#### Módulo 4: Teórico -Práctico

- Cosecha y Post cosecha
- Multiplicación y producción de semillas

#### EJE TEMÁTICO: Vivero forestal

#### Módulo 5: Teórico-Practico

- Qué es un vivero, tipos de viveros, objetivos del vivero



*EPF*  
 Pastor Soria / 16  
 Intendencia

- Elementos básico del vivero:
  - Selección del terreno
  - Tamaño y organización del vivero
- Instalación y preparación del vivero
- Métodos de producción de plantas

#### Módulo 6: Teórico-Práctico

- Cuidados culturales en la etapa de crecimiento
  - El riego del vivero
  - La poda de la raíz
  - Desmalezado
  - Trasplante

#### Módulo 7: Teórico - Práctico

- Cuidados fitosanitarios: Hongos, Insectos, Nemátodos
- Plantación forestal: Trazado, Limpieza, Preparación de hoyo para el trasplante, Instalación de la planta en el lugar definitivo
- Cronograma de actividades

### **EJE TEMÁTICO: Requerimiento nutricionales, Preparación y Conservación de alimentos**

#### Módulo 8: Teórico

- Requerimientos nutricionales de un niño/a
- Importancia de la alimentación de los niños de una forma equilibrada y sana.
- Variedad de alimentos con valor nutricional básico que deben consumir los niños.

#### Módulo 9: Teórico

- Hábitos de higiene en la manipulación de los alimentos:
  - ¿Qué son los hábitos de higiene?
  - ¿Por qué es importante?
  - Hábitos que el manipulador de alimentos debe evitar
  - Medidas a tener en cuenta para la preparación de los alimentos



*Prof. Porfirio Soriano / 6  
Internamente*

**Módulo 10: Teórico**

- Principios de la conservación de alimentos
- Factores que intervienen en la alteración de los alimentos
- Procedimientos utilizados en la conservación de alimentos

**Módulo 11: Teórico**

- Contaminación de los alimentos:
- Vía de transmisión de enfermedades por consumo de alimentos contaminados.
  - ¿Cómo se producen estas enfermedades?
  - Enfermedades transmitidas por alimentos
  - ¿Cómo se presentan estas enfermedades?

**Módulos 12 al 15: Recetas básicas**

- **Anexo 2 - Compromiso de contrapartida local**



*ELL*  
Pastora Louisa Gallo  
Intendente.

13,6	Provisión y colocación de artefactos fluorescentes simples	un	4	89.000	356.000
14	VIDRIOS				
14,1	Provisión y colocación de vidrios transparentes de 3.0 mm	m <sup>2</sup>	11.60	68.500	794.600
15	BAÑO SEXADO				
15,1	Incluye: lavatorio. Instalación sanitaria completa, cámara séptica y pozo absorbente	gl	1	7.858.047	7.858.047
16	PINTURA DE:				
16,2	Pared interna: a la cal	m <sup>2</sup>	192	12000	2.304.000
16,3	Pared externa: Siliconas	m <sup>2</sup>	170	15.500	2.635.000
	Aberturas de madera con barniz	m2	20.80	15.000	312.000
16,4	Balancines: con anti oxido y esmalte sintético	m2	23.20	17500	406.000
16	VARIOS				
	Mesada de mampostería , revestido de cerámica esmaltada con base de cemento	gl	1	2.875.000	2.875.000
17	LIMPIEZA FINAL	gl.	1	850.000	850.000
TOTAL					125.832.197

- **Especificaciones técnicas**

- **Construcciones y Materiales**

Para la construcción de la presente Obra los materiales a ser utilizados deberán cumplir las especificaciones técnicas que a continuación se detallan:

- **Cemento:** Se podrán usar los del Tipos 1, Eco cemento, Compuesto, Puzolánico y AB-45, conforme las indicaciones del fabricante (INC). En cualquier caso, el cemento será fresco y en envases originales, debiendo rechazarse aquel que haya tomado humedad o contenga partes aglutinadas.
- **Cales:** Las cales vivas podrán ser del tipo triturada o en terrones provenientes de calcáneos puros, y no deben contener más de tres por ciento (3%) de humedad ni más de cinco por ciento (5%) de impurezas. El apagado se realizará tres (3) días antes de su empleo en morteros de asentamiento y siete (7) antes de su empleo en revoques. Antes de su apago deberán ser conservadas en obra dentro de locales adecuados, al abrigo de la humedad e intemperie, estibadas sobre tarimas o pisos no higroscópicos.
- **Arena:** Debe ser limpia, de granos adecuados a cada caso, sin sales, sustancias orgánicas ni arcillas. Para el revoque se usará arena fina o mediana, o bien, una mezcla de ambas, por partes iguales. En ningún caso se utilizará arena gorda.
- **Ladrillos** Serán los comunes huecos o macizos, uniformemente cocidos, de tamaño regular, sin roturas, y al golpearlos deberán tener un sonido metálico. Deben estar bien mojados antes de usarlos a fin de asegurar una correcta unión ladrillo – mezcla.



*Postor Jairo Melo  
Ante mí*

- **Morteros:** Los tipos de morteros a emplear para cada caso, serán los siguientes, salvo expresa indicación en contrario o por parte del Fiscal. Con Cemento distinto a AB-45: Tipo A: Para mantos cementicios, nivelaciones Tipo B: Para amure de marcos y grapas Tipo C: Para cimientos Tipo D: Para mampostería y revoque Tipo E: Para piso y contrapiso Tipo J: Para mampostería de bloques de Ho Con cemento AB-45: Tipo F: Para mampostería de ladrillos Tipo G: Para revoque Tipo H: Para contrapiso Tipo I: Para mampostería de bloque Ho La composición de cada tipo será la indicada a continuación: Tipo A: 1:3 Cemento – Arena Tipo B: 1:4 Cemento – Arena Tipo C: 1:4:12 Cemento – Cal – Arena Tipo D: 1:4:16 Cemento – Cal – Arena Tipo E: 1:4:20 Cemento – Cal – Arena Tipo F: 1:7 Cemento AB-45 - Arena Tipo G: 1:5 Cemento AB-45 – Arena Tipo H: 1:4:8 Cemento AB-45 – Arena – Cascote Tipo I: 1:4 Cemento AB-45. – Arena Tipo J: 1:3:1 Cemento tipo 1 – Cal – Arena.
- **Piedra Triturada.** El tamaño del material estará adecuado a cada tipo de estructura y debe estar completamente limpia.
- **Hierros.** Serán varillas conformadas de acero, de sección circular y no podrán contener escamas de óxido ni manchas de pinturas o aceite.
- **Descripción de los trabajos a ser realizados**
  - **TRABAJOS PRELIMINARES:** (i) **Limpieza y preparación del Terreno:** Antes de iniciarse la construcción, se limpiará el terreno de escombros, residuos, malezas, etc. que hubieren. Los árboles que, por su ubicación respecto a la del edificio, deban ser talados serán retirados incluyendo su raíz. Preferentemente deberán conservarse los árboles. Se erradicarán todos los insectos, termitas, etc., destruyendo, hormigueros, cuevas, termiteros, tacurú, etc. (ii) **Replanteo y Nivelación:** Debe preverse que el nivel de piso terminado de la obra deberá estar conforme se indica en el proyecto. El Contratista realizará la medición del perímetro y verificación de los ángulos del terreno. Cualquier diferencia deberá ponerla a conocimiento del Fiscal de Obra. El replanteo lo efectuará el Contratista y lo verificará el Fiscal, antes de dar comienzo a los trabajos. Los ejes de paredes, pilares y otros elementos estructurales, y espesores de cimientos y paredes deberán fijarse con clavos en los listones de madera que conforman la camilla de replanteo que se ubicará a una altura conveniente sobre el nivel del suelo y delineante con cordeles bien tensos y seguros. La escuadra de los locales será prolijamente controlada comprobando la igualdad de las diagonales de los mismos en los casos que corresponda por el sistema 3:4:5 (Relación Pitagórica). Los niveles determinados en los planos son aproximados y pueden variar para cada situación particular del terreno, por tanto el Contratista deberá ratificar o rectificar los mismos antes de iniciar la obra, refiriendo dichos niveles al eje de calle trazada y aprobados por el fiscal.
  - **MOVIMIENTO DE SUELO** (i) **Excavaciones para Cimientos.** La profundidad de las excavaciones para las fundaciones de los pilares será de 0,50 m. y para las vigas cadenas del ancho y profundidad de las mismas. En el caso de las fundaciones (zapatas o bloques de hormigón ciclópeo), si a la profundidad indicada no se encontrare la resistencia requerida, se excavará hasta encontrar el terreno de resistencia adecuada



*Intendente*  
*Soledad Soledad*

las cargas que graviten sobre él. En todos los casos, el Fiscal determinará la suficiencia o no del terreno para asentar las fundaciones indicadas. El fondo de las zanjas se nivelará y apisonará perfectamente antes de iniciarse la cimentación. El Contratista tomará las precauciones necesarias para evitar que penetren aguas, ya sea de lluvia u otras, en las zanjas de fundación. Cuando por efecto de infiltración de agua, de cualquier origen (pluvial, rotura de cañerías, etc.), se inundarán las zanjas, se desagotarán y luego se excavarán hasta llegar a terreno seco. Si lo hubiere, el espacio entre el muro de nivelación y las caras laterales de las zanjas se rellenará por capas sucesivas de tierra humedecida, compactada, de espesor máximo de 20 cm.

No se comenzará ningún cimiento sin notificar al Fiscal la terminación de las zanjas correspondientes para que éste las inspeccione. (ii) **Rellenos de Recintos Cerrados:** Solo se permitirá el empleo de suelos arcillosos provenientes de préstamos previamente aprobados por el Fiscal. No deberán contener restos de raíces o materias inorgánicas imperecederas. El suelo, de calidad controlada, aprobado, será distribuido en capas horizontales sucesivas de 20 cm. de espesor, compactado adecuadamente y corrigiendo su humedad si fuere necesario. El relleno será ejecutado de manera tal, que logre las cotas indicadas en los planos o la que, en su reemplazo, ordene el Fiscal. Antes de proceder a la construcción del contrapiso, el Fiscal comprobará el grado de compactación y nivelación del suelo que servirá de base al mismo. (iii) **Excedentes:** El excedente de suelo excavado para fundaciones podrá ser utilizado para otros rellenos, siempre y cuando resulte apto para tal fin, conforme lo determine el Fiscal. El sobrante, se transportará y depositará en el lugar que indique el Fiscal y a una distancia no mayor de 500 m.

- **CIMIENOS: (1) Generalidades** El Contratista proveerá todos los materiales y construirá los cimientos indicados en los planos, de acuerdo con las presentes especificaciones y las indicaciones que imparta el fiscal. Dimensiones de la cimentación de la piedra bruta colocada será de no menos de 0,40m de ancho , por no menos de 0,50 m de profundidad y la Viga cadena de 0,15 m de ancho por 0,20 de altura con 4 varillas de 10mm y varillas de 6mm . El dosaje del hormigón será 1:2:4 (1 volumen de cemento, 2 de arena y 4 de triturada del tipo 4ta.). La relación agua / cemento será de 30 litros de agua por cada 50 Kg. de cemento, relación que podrá ser corregida por indicaciones del fiscal de acuerdo a la humedad de los componentes inertes del hormigón. El tamaño máximo de la piedra triturada será de  $\frac{3}{4}$ "..
- **MAMPOSTERIAS:** El Contratista ejecutará las paredes de mampostería de nivelación o de elevación de acuerdo a las indicaciones establecidas en los cálculos métricos, quedando entendido que las dimensiones consignadas en ellos se refieran a espesores teóricos. (i) **De Ladrillos Comunes:** Estos serán uniformes, tendrán las siguientes medidas como mínimas aceptables: 12 x 25 x 5 cm. estarán uniformemente cocidos y deberán tener una absorción menor que el veinte por ciento (20%). Serán asentados con la mezcla que se indiquen para cada uno de los tipos de albañilería. Los ladrillos deberán estar bien mojados, se los hará resbalar a mano en el lecho de mezcla, apretándolos de manera de ésta rebasa por las juntas y se recogerá la que fluya de los paramentos. Las paredes que deben ser revocadas se trabajaran con sus juntas



degolladas a 15 mm de profundidad. Queda estrictamente prohibido el empleo de medios ladrillos, salvo los imprescindibles para la trabazón y, en absoluto, el uso de cascotes. El espesor de los lechos de mortero no excederá de 2 cm. Los muros, las paredes y pilares se erigirán a plomo, con parámetros bien paralelos entre sí y sin pandeos. Se construirán simultáneamente y al mismo nivel en todas las partes trabadas o destinadas a serlo para regularizar el asiento y el enlace de la albañilería. El aplomado y la nivelación se verificarán cada cuatro hiladas. La mampostería irá asentada sobre la viga cadena inferior e irá hasta el nivel de asentamiento de la viga cadena superior y se amarrarán a los pilares por las varillas de 6 mm que se dejarán en los mismos como "bigotes" cada 50 cm. y con 50 cm. de largo. No se preparará más mezcla de cal que la que pueda usarse al día, ni más mezcla de cemento Pórtland que la que deba usarse dentro de las dos (2) horas de su fabricación. Toda mezcla de cal que se hubiera secado o que no vuelva a ablandarse sin añadir agua, será desechada. Igualmente se desechará, sin intentar ablandarla, toda mezcla de cemento Pórtland que hay comenzado a endurecerse. (ii) **De Ladrillos Huecos.** Estos serán uniformes, tendrán las siguientes medidas (como referencia): 9 cm. x 13 cm. x 23,5 cm., estarán uniformemente cocidos y serán asentados con la mezcla que se indiquen para cada uno de los tipos de albañilería. Se los hará resbalar a mano en el lecho de mezcla, apretándolos de manera de ésta rebase por las juntas y se recogerá la que fluya de los paramentos. Las paredes que deben ser revocadas se trabajaran con sus juntas degolladas a 15 mm de profundidad. Queda estrictamente prohibido el empleo de medios ladrillos, salvo los imprescindibles para la trabazón y, en absoluto, el uso de cascotes. El espesor de los lechos de mortero no excederá de 2 cm. (iii) **De Nivelación.** El ancho mínimo será de 0,30 m y la altura de 0,24 m (4 hiladas de ladrillos) para los casos típicos, cuidando que la diferencia de nivel entre el terreno y piso sea como mínimo 0,20 m. Cuando esta cota (0,20m) sea mayor, se colocará el número de gradas necesarias para salvar dicha diferencia, con las siguientes medidas: 0,18 x 0,30 x 1,20 m (contrahuella – huella – ancho). Se debe prever para estos casos atípicos la inclusión de la diferencia de cómputo métrico y como del rubro en el presupuesto de obra. Los ladrillos serán asentados con morteros del tipo C o tipo F, perfectamente aplomados y nivelados. Se deberán prever los pasos de cañería de desagüe a fin de evitar roturas a posterior.

- **REVOQUES:** Comprende la ejecución de los revoques de muros, losas, vigas y pilares, aristas de mochetas, cantos de ángulos salientes y la provisión de andamios. El tipo de revoque a utilizar será el especificado en los planos y planillas de locales. Los paramentos se limpiarán esmeradamente en las juntas hasta 1,5 cm. de profundidad mínima, raspando la mezcla de la superficie, despreciando las partes no adherentes y embebiendo el paramento con agua. Los revoques tendrán un espesor mínimo de 1,5 cm. los mismos no deberán presentar superficies alabeadas ni fuera de plomo ni defecto alguno de cualquier tipo. Antes de comenzar el revocado del local, el Contratista verificará el perfecto aplomado de los marcos, ventanas, y el paralelismo de las mochetas o aristas, solicitando al Fiscal su conformidad. Las aristas de las mochetas de abertura y pilares serán terminadas en chaflán hasta una altura de 2,00



*Doctor Jorja Huelo  
Intendente*

m como mínimo. El revoque interior y exterior se realizarán a una capas con espesor igual a 1,5 cm. y mezcla del tipo 1:4:16 (cemento, cal en pasta, arena).

- **CONTRAPISO:** (i) De cascotes lecherados Serán ejecutados una vez cumplidos, a satisfacción del Fiscal, los requisitos indicados en el Apartado, respecto a compactación del terreno. Luego se ejecutará el contrapiso con un espesor mínimo de 8 cm., previa colocación de franjas de nivelación. Será ejecutado con mortero tipo  $\frac{1}{4}$ :1:4:6 (cemento – cal – arena – cascotes) o tipo H. La superficie terminada deberá perfectamente alisada y nivelada de tal forma que para la colocación del piso no sean necesarios rellenos con arena ni con ningún otro material que no sea la mezcla correspondiente. En caso de que sean necesarias pequeñas pendientes en los pisos, como en el caso de galerías o baños, el contrapiso ya deberá prever tales pendientes.
- **PISOS:** (i) **Layota** - Se colocarán con mortero tipo E, por hiladas paralelas y con juntas alineadas a cordel y dispuestas perpendicularmente a los paramentos del local. Antes de su colocación el material deberá ser presentado al Fiscal para su aprobación. Las juntas se rellenarán con lechada de cemento, con mortero tipo A (ii) **Alisado del cemento (franja perimetral – guarda obra)**. Será construido con un cordón de ladrillos comunes de 0,15 m, contrapiso de hormigón de cascotes de dosaje  $\frac{1}{4}$ :1:4:6 (cemento, cal en pasta, arena, cascotes), con espesor de 0,08 m. Su nivel sobre el terreno natural será de 0,10 m de altura y tendrá un ancho constante de 0,80 m. El cargado se realizará en querasas construidas de madera, las juntas serán realizadas a "Junta Seca", para lo cual el cargado será realizado en forma intercalada dejando fraguar los primeros cargamentos para luego completarlos. El cordón de ladrillos en su parte externa y desde el nivel del suelo, será revocado en toda su extensión. Sobre el contrapiso de hormigón pobre de cascotes, previo riego, se colocarán baldosones de cemento. El piso deberá quedar 5 cm. debajo del nivel del piso interior terminado.
- **CUBIERTA:** Generalidades Incluye todos los elementos necesarios para su terminación, como ser, vigas, correas y tensores, chapas acanaladas de zinc, cumbreras, sujetadas con ganchos con goma ,imprescindibles para la buena y correcta terminación. (i) **Techo de Chapas de Zinc**. Las dimensiones se indican en el proyecto. La pendiente será del 15 %.
- **CARPINTERÍA METÁLICA:** El total de las estructuras que constituyen la carpintería metálica se ejecutará de acuerdo con los planos de conjunto y especificaciones de detalles proveídos por el Comitente. El Contratista deberá presentar al Fiscal una muestra de los tipos de aberturas que se emplearán en la obra, a los efectos de su control y aprobación. Todas las piezas que presenten defectos de funcionamiento, falta de escuadra, o medidas incorrectas que no cumplan con lo especificado en los planos de detalles serán rechazadas, como así también aquellas que estuvieren más colocadas con respecto al plomo y nivel correspondientes. La corrección de estos desperfectos y los cambios necesarios será asumida por el Contratista a sus expensas.
- **PINTURAS:** Los trabajos de pintura se ejecutarán de acuerdo a las reglas del arte, debiéndolas obras ser limpiadas prolijamente y preparadas convenientemente antes de recibir las sucesivas manos de pintura. Los defectos que pudieran presentar las



*Forster*  
*Sonia Kaelo*  
*Intendente*





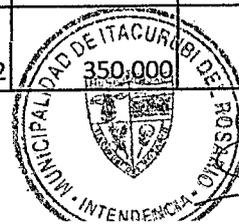
# 4842

**MUNICIPALIDAD DE ITACURUBI DEL  
ROSARIO**

**PLANILLA DE PRESUPUESTO**

4842

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>INVERSION MISIONAL</b>						
<b>Inversión social</b>						
<b>I. Capital</b>					147.582.197	10.000.000
<b>1.1. INFRAESTRUCTURA</b>					125.832.197	10.000.000
<b>1.1.1. Construcción del Comedor Infantil</b>					125.832.197	-
<b>PREPARACIÓN DEL TERRENO</b>						
Incluye: Limpieza, relleno, trazado y replanteo	520	gl	1	2.000.000	2.000.000	
<b>EXCAVACIÓN Y CIMIENTO P<sup>º</sup>B<sup>º</sup>C<sup>º</sup></b>						
Exc. y cimiento de piedra bruta 0,40x0,50	520	m <sup>3</sup>	15,1	305.000	4.605.500	
<b>ENCADENADO DE H<sup>º</sup>A<sup>º</sup></b>						
Encadenado de nivelación 0,15 x 0,20	520	ml	60	74.750	4.485.000	
<b>AISLACIÓN</b>						
Aislación asfáltica	520	ml	60	20.000	1.200.000	
<b>MAMPOSTERIAS</b>						
De elevación vista: de ladrillo común 0,15cm	520	m <sup>2</sup>	139,2	86.250	12.006.000	
De elevación: de ladrillo común 0,15 cm	520	m <sup>2</sup>	52,8	71.500	3.775.200	
Mampostería armada 4 hierros de 6 mm	520	ml	60	22.570	1.354.200	
<b>TECHO</b>						
De chapas metálicas, con correas y vigas de varillas de 6mm, 8mm y 10mm	520	m <sup>2</sup>	133	253.000	33.649.000	
<b>CIELO RASO</b>						
De polietileno expandido con terminaciones de acrílico	520	m <sup>2</sup>	74,8	57.500	4.301.000	
<b>REVOQUE DE:</b>						
Pared: a 1 capa, grueso filtrado	520	m <sup>2</sup>	192	23.500	4.512.000	
Azotada para azulejos	520	m2	20	16.500	330.000	
<b>PISOS Y ZÓCALOS</b>						
Contra piso de cascotes, espesor = 7.0 cm	520	m <sup>2</sup>	109	36.800	4.011.200	
Piso tipo layota nacional	520	m <sup>2</sup>	109	63.000	6.867.000	
Zócalo de cemento	520	ml	70	8500	595.000	
<b>GUARDA OBRA</b>						
Incluye cordón, contra piso y piso	520	m2	13,5	120.000	1.620.000	
<b>CARPINTERÍA DE MADERA</b>						
Marcos de 0.15 m de 0.90 m de ancho	520	un.	3	215.000	645.000	
Marcos de 0.15 m de 0.70 m de ancho	520	un.	2	190.000	380.000	
Marcos de 0.15 m de 1,50 m de ancho	520	un.	1	280.000	280.000	
Puerta tablero de 1.40 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	520	un.	1	880.000	880.000	
Puerta tablero de 0.80 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	520	un.	1	580.000	580.000	
Puerta placa de 0.80 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	520	un.	2	380.000	760.000	
Puerta placa de 0.60 x 2.10 m (Incluye: hoja, contramarco, herrajes y colocación)	520	un.	2	350.000	700.000	

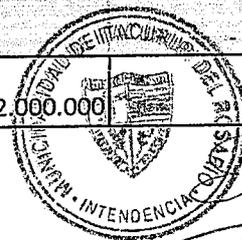


Anel Cuarez

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>INVERSION MISIONAL</b>						
<b>Inversión social</b>						
<b>CARPINTERIA METÁLICA</b>						
Ventana metálica tipo balancín con la colocación	520	m2	11,6	295.500	3.427.800	
<b>REVESTIDO</b>						
De pared con azulejos en SSHH y cocina	520	m2	22	65.500	1.441.000	
<b>AGUA CORRIENTE</b>						
Caño PVC 1"	520	ml	25	17.000	425.000	
Caño PVC 3/4"	520	ml	10	15.500	155.000	
Caño PVC 1/2"	520	ml	44	10.000	440.000	
Instalación Agua Fría para Pileta de Cocina	520	ml	5	170.000	850.000	
Pileta de Cocina - Acero Inoxidable - Frío Solo	520	un	2	380.000	760.000	
Instalación Agua Fría en Baños	520	gl	1	1.160.000	1.160.000	
<b>INSTALACIONES ELÉCTRICAS</b>						
Acometida para medidor trifásico: incluye pilar definitivo con llaves TM europeas	520	gl	1	2.775.000	2.775.000	
Tablero Principal con 6 llaves TM	520	un	1	1.405.000	1.405.000	
Bocas de Lámparas y Tomas de Corriente	520	boca	21,97	86.700	1.904.799	
Ventilador de techo. Provisión y colocación	520	un.	4	570.000	2.280.000	
Provisión y colocación de artefactos fluorescentes dobles	520	un.	9	118.000	1.062.000	
Provisión y colocación de artefactos fluorescentes simples	520	un.	4	89.000	356.000	
<b>VIDRIOS</b>						
Provisión y colocación de vidrios transparentes de 3.0 mm	520	m <sup>2</sup>	11,6	68.500	794.600	
<b>BAÑO SEXADO</b>						
Incluye: lavatorio. Instalación sanitaria completa, cámara séptica y pozo absorbente	520	gl	1	7.858.047	7.858.047	
<b>PINTURA DE:</b>						
Pared interna: a la cal	520	m <sup>2</sup>	192	12000	2.304.000	
Pared externa: Siliconas	520	m <sup>2</sup>	170	15.500	2.635.000	
Aberturas de madera con barniz	520	m2	20,8	15.000	312.000	
Balancines: con anti oxido y esmalte sintético	520	m2	23,2	17500	406.000	
<b>VARIOS</b>						
Mesada de mampostería , revestido de cerámica esmaltada con base de cemento	520	gl	1	2.875.000	2.875.000	
Limpieza final	520	gl.	1	669.851	669.851	
1.1.2. Instalación de una huerta comunitaria y un vivero forestal						10.000.000
Bienes e insumos del sector agropecuario y forestal	410	gl.	1	2.000.000		2.000.000

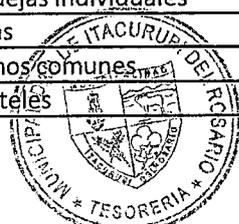


*epk*

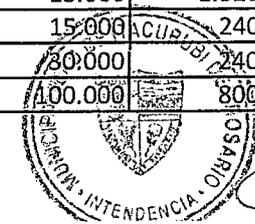


*APL*

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>INVERSION MISIONAL</b>						
<b>Inversión social</b>						
Mano de obra solidaria	140	gl.	1	8.000.000		8.000.000
<b>1.2. EQUIPAMIENTO</b>					<b>21.750.000</b>	
Mesas	540	un.	8	300.000	2.400.000	
Sillas	540	un.	80	45.000	3.600.000	
Estantes	540	un.	1	300.000	300.000	
Cocina	540	un.	1	3.800.000	3.800.000	
Horno o Fogón	540	un.	1	2.500.000	2.500.000	
Congelador	540	un.	1	3.000.000	3.000.000	
Heladera	540	un.	1	2.700.000	2.700.000	
Procesadora	540	un.	1	600.000	600.000	
Balanza	540	un.	1	300.000	300.000	
Tachos	540	un.	3	150.000	450.000	
Ollas /Sartenes	540	un.	5	120.000	600.000	
Cuchillería	540	un.	6	100.000	600.000	
Estantes	540	un.	1	300.000	300.000	
Mesa de trabajo	540	un.	1	600.000	600.000	
<b>II. Fortalecimiento</b>					<b>76.415.000</b>	<b>12.000.000</b>
<b>2.1. CAPACITACIONES</b>					<b>0</b>	<b>0</b>
<b>2.2. ASISTENCIA TÉCNICA</b>					<b>22.500.000</b>	<b>0</b>
Capacitación sobre Organización Comunitaria: el proyecto comunitario, importancia y ventajas del trabajo en equipo, planificación de finca.	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Capacitación en Producción de Hortalizas e Instalación de Huerta Comunitaria / Familiar	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Capacitación en instalación de viveros y producción de plantines forestales	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Capacitación en Requerimiento nutricionales, Preparación y Conservación de alimentos	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Capacitación en Hábitos de higiene en la manipulación de los alimentos	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Variedad de alimentos con valor nutricional básico que deben consumir los niños.	140	Horas cátedras	20	50.000	1.000.000	
Recetas básicas a base de: soja, de hortalizas y frutas de estación, panificados, sopas, ensaladas varias.	140	Horas cátedras	50	50.000	2.500.000	
Técnico/a en Organización Comunitaria	140	Mes	4	3.500.000	14.000.000	
<b>2.3. INSUMOS Y MATERIALES PARA CAPACITACIÓN</b>					<b>53.915.000</b>	<b>0</b>
Platos hondos y playos	340	un.	176	3.500	616.000	
Vasos	340	un.	88	2.000	176.000	
Tazas	340	un.	88	2.000	176.000	
Computeras	340	un.	88	2.000	176.000	
Juegos de Cubiertos	340	un.	88	5.000	440.000	
Bandejas individuales	340	un.	88	15.000	1.320.000	
Jarras	340	un.	16	15.000	240.000	
Termos comunes	340	un.	8	30.000	240.000	
Mantéles	340	un.	8	100.000	800.000	



*Handwritten signature*



*Handwritten signature*

Items	O.G	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Total aporte SAS	Total Contrapartida
<b>INVERSION MISIONAL</b>						
<b>Inversión social</b>						
Coladores y tamices	340	un.	6	20.000	120.000	
Cucharones y espumaderas	340	un.	8	25.000	200.000	
Saleros y pimenteros	340	un.	16	6.000	96.000	
Basureros	340	un.	10	20.000	200.000	
Otros Utensilios menores	340	un.	8	25.000	200.000	
Desayunos	310	un.	4800	2.000	9.600.000	
Almuerzo	310	un.	4800	5.000	24.000.000	
Cepillos de dientes	340	un.	270	2.000	540.000	
Dentífrico	340	un.	270	2.000	540.000	
Toallitas	340	un.	270	3.000	810.000	
Jabones	340	un.	30	2.000	60.000	
Papel Higiénico	340	un.	52,5	4.000	210.000	
Detergentes	340	un.	12	25.000	300.000	
Esponjas / Virulanas	340	un.	48	3.000	144.000	
Repasadores	340	un.	24	4.000	96.000	
Escobas	340	un.	9	6.000	54.000	
Trapeadores	340	un.	9	8.000	72.000	
Trapo de Piso	340	un.	18	3.000	54.000	
Gas / Leña	340	un.	3	150.000	450.000	
Materiales didácticos y demostrativos p/ preparación de alimentos	390	un.	15	200.000	3.000.000	
Materiales demostrativos (Huerta)	390	un.	55	15.000	825.000	
Materiales demostrativos ( Vivero)	390	un.	440	1.500	660.000	
Refrigerios	280	un.	15	500.000	7.500.000	
<b>2.4. PRE-INVERSION</b>					-	<b>12.000.000</b>
Diseño del Proyecto	140	mes	1	6.000.000		6.000.000
Diseño de planos, cómputos métricos y especificaciones técnicas	140	mes	1	6.000.000		6.000.000
<b>III. Gastos Administrativos</b>					<b>22.000.000</b>	<b>10.000.000</b>
<b>3.1. PERSONAL ADMINISTRATIVO</b>					<b>22.000.000</b>	<b>10.000.000</b>
Tesorero	140	mes	4	2.750.000	11.000.000	
Contador	140	mes	4	2.750.000	11.000.000	
Director del proyecto	100	mes	4	2.500.000		10.000.000

				Porcentaje	
Infraestructura más equipamiento			60%	147.582.197	60%
Fortalecimiento institucional			30%	76.415.000	31%
Gastos operativos			10%	22.000.000	8,9%
			100%	245.997.197	100%



Elena Pascual Colarte Martínez  
Tesorera



Ing. Agr. Pastor E. Soria Melo  
Coordinador del Proyecto

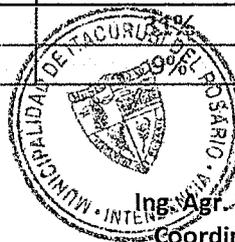
## CUADRO DE COSTOS Y FINANCIAMIENTO GENERAL

Componentes	Aporte PROPAIS II	Aporte Local	Total
<b>1. Inversiones de Capital</b>			
1.1. Infraestructura	125.832.197	10.000.000	135.832.197
1.2 Equipamiento	21.750.000		21.750.000
<b>TOTAL RUBRO 1</b>	<b>147.582.197</b>	<b>10.000.000</b>	<b>157.582.197</b>
<b>2. Fortalecimiento</b>			
2.1 Capacitación	8.500.000		8.500.000
2.2 Asistencia Técnica (honorarios del coordinador)	14.000.000		14.000.000
2.3 Insumos y Materiales para capacitación	53.915.000		53.915.000
2.4 Pre inversión		12.000.000	12.000.000
<b>TOTAL RUBRO 2</b>	<b>76.415.000</b>	<b>12.000.000</b>	<b>88.415.000</b>
<b>4. Gastos Administrativos</b>			
4.1 Gastos de personal administrativo	22.000.000	10.000.000	32.000.000
4.2 Gastos varios (especificar)			0
<b>TOTAL RUBRO 3</b>	<b>22.000.000</b>	<b>10.000.000</b>	<b>32.000.000</b>
<b>MONTO DEL FINANCIAMIENTO Gs</b>	<b>245.997.197</b>	<b>32.000.000</b>	<b>277.997.197</b>
<b>MONTO DEL FINANCIAMIENTO US\$</b>	<b>54.739</b>	<b>7.121</b>	<b>61.860</b>
<b>Porcentajes de Aportes</b>			<b>98%</b>

<b>1. Inversiones de Capital</b>	<b>147.582.197</b>	<b>60%</b>
Porcentaje de Infraestructura	125.832.197	51%
Porcentaje de equipamiento	21.750.000	9%
<b>2. Fortalecimiento</b>	<b>76.415.000</b>	
<b>4. Gastos Administrativos</b>	<b>22.000.000</b>	



Elena Pascuala Colarte Martinez  
Tesorera



Ing. Agr. Pastor E. Soria Melo  
Coordinador del Proyecto