Formulario N° 1

"PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS"

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: ITAPUA/NUEVA ALBORADA	
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: RUTA 14 Y DEFENSORES DEL CHACO	Tel: 021.3380000
Nombre del Gobernador/ Intendente: SRA. BLANCA CABALLERO	
Tel: 021.3380000	Celular: 0981.796712
Correo Electrónico:*municipalidad_nueva alborada@hotmail.com*	
Responsable de la Alimentación Escolar: Sr. Ever Chávez	
Tel: 021.3380000	Celular: 0985-767002
Correo Electrónico: *ech27@hotmail.com*	
Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 10 (Diez)	

2. INSTITUCIONES BENEFICIADAS

Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Matriculados (Nivel Inicial, 1ro y 2do Ciclo)	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a
Esc. Bas. Nº 4009" Puerto Cantera"	25	Puerto Cantera /0983-713875	Juan Ramón Acuña
Esc. Bas. Nº 1553" San Miguel"	30	Calle C 17 Puerto Samuhú/0983-665175	Nancy Salinas
Esc. Bas. Nº 4261"Virgen de Caacupé	30	Itá Cajón/0982-105321	Enrique Domínguez
Esc. Bas. Nº	24	Puerto Samuhú/0985-	Teodocio Paredes

1552" San Vicente"		796773	
Esc. Bas. Nº 2449"12 de Junio"	25	Puerto Samuhú/0985-701206	Carolina Sosa
Esc. Bas. Nº 3154" San Pedro"	77	Puerto Samuhú/0985-765225	Miriam Ruiz Díaz
Es. Bas. Nº 2593"San Francisco de Asís"	30	Puerto Paraiso/0985-753962	Silvino Leite
Esc. Bas Nº 2592"Francisco Amarilla"	60	Calle F 14/0984-892720	Ramona Zoraida González
Esc. Bas. Nº 4011" Perpetuo Socorro"	50	Puerto Paraiso	Felicita Neri Agüero Lima
Esc. Bas. Nº 735" San josé	60	Puerto Samuhu/ 0983-103662	Nildon Guillén

Cantidad de días a ser distribuidas el almuerzo escolar 65 días en total

- **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

ANEXO A

- **Aspecto Nutricional**

Aporte de Kcal. por día: Cada ración deberá equivaler a 400 kcal a 500 kcal por día.

- **Composición del menú**

- **Horario de elaboración del menú**: Los alimentos serán elaborados en el día a ser servidos. Aproximadamente desde las 06:00 Hs
- **Horario de distribución**: Media hora antes del horario de salida para el turno mañana y media hora antes del horario de entrada para el turno tarde, aproximadamente desde 11:30 hs a 12:30 hs.
- **Constitución del menú**: El menú está compuesto por un plato principal, más acompañamiento, más postre o fruta.

2. Menú cíclico

Menú cíclico					
Semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1	M1	M2.1	M3.1	M4.1	ME1
Semana 2	M5	M6	M7	M8	ME2
Semana 3	M1	M2.2	M3.2	M4.2	ME3
Semana 4	M5	M6	M7	M8	ME1
Semana 5	M1	M2.1	M3.1	M4.1	ME2
Semana 6	M5	M6	M7	M8	ME3

Por ende el menú quedaría de la siguiente manera:

Semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Semana 1	Sopa de Verduras con carne. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre:1banana	Guiso de arroz con poroto. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate Postre: 1 naranja.	Caldo de fideo con pollo. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre: 1banana.	Picadito de carne con arroz blanco. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate Postre: 1naranja.	Tallarín con pollo Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre: 1 naranja
Semana 2	Locro Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja.	Vori Vori de pollo.Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre: 1 banana	Guiso de arroz con carne. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja	Estofado de papa con pollo. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate Postre: 1 naranja	Fideo con Peceto. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre:1 naranja
Semana 3	Sopa de Verduras con carne. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre:1banana	Guiso de arroz con poroto. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1naranja	Puchero. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria Postre:1 banana.	Puré de papa con salsa de carne. Acompañamiento: ensalada fresca. Postre:1naranja	Tallarín con pollo. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: 1 banana
Semana 4	Locro. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja	Vori Vori con pollo. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: 1banana	Guiso de arroz con carne. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 banana	Polenta con salsa de pollo. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja	Fideo con Peceto. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre:1 naranja
Semana 5	Sopa de Verduras con carne. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre:1 banana	Guiso de arroz con poroto. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1naranja	Caldo de pollo con fideo. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: 1 banana.	Picadito de carne con arroz blanco. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre:1naranj	Estofado de pollo con papa. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: 1 banana
Semana 6	Locro. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja	Vori Vori de pollo. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre: 1banana	Guiso de arroz con carne. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1naranja	Polenta con salsa de pollo. Acompañamiento: ensalada de lechuga con tomate. Postre: 1 naranja	Fideo con Peceto. Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria. Postre:1 naranja

Fideo con Peceto.

Acompañamiento: ensalada de repollo y zanahoria.

Postre:1banana

Postres

- **Opción A:** 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y disponibilidad, por ejemplo: banana, naranja, mandarina, manzana, pera, melón, sandía)
  Opción B: 1 vaso de jugo de frutas
  Opción C: 1 porción de ensaladas de frutas.
  Opción D: 1 porción de crema.
  Opción E: 1 porción de Arroz con leche.

ANEXO B

- **Recetario del menú**

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el Anexo a presentado. Consignar los mismos por cinco porciones.

1. **NOMBRE DEL PLATO: <u>SOPA DE VERDURAS CON CARNE.</u>**

Rendimiento: 5 porciones **Calorías aproximadas por persona: 500 Kcal**

Ingredientes en gramos y en medidas caseras*:
Ingredientes

Sopa de verduras.

Carnaza de primera 500 g
Tomate 300 g
Zanahoria 150 g
Zapallo 150 g
cebolla 150 g
cebollita de hoja 10 g
Locóte 40 g
Papa 250 gr
Ajo6g
Aceite 25 g
Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
Agua cantidad necesaria (aprox. 1000mi)

Preparación

1. Limpiar la carne de vaca, dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Lavar, pelar y picar las verduras
3. Sellar las porciones de carne con aceite agregar la cebolla en cabeza, tomate, locote y ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos
4. Luego agregar la papa, incorporar el resto de agua para la cocción
5. Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada

2.- NOMBRE DEL PLATO: Guiso de arroz con poroto

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 495 Kcal

Ingredientes

- Poroto negro o rojo 120 g
- Arroz 350 g
- Queso Paraguay 150 g
- Tomate 300 g
- Cebolla 200 g
- Locóte 80 g
- Zapallo 200 g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Agua cantidad necesaria

Preparación

1. Lavar los porotos y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa
4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos
5. Cuando el poroto esté listo agregar el arroz
   Una vez total mente cocido, agregar la sal y el queso Paraguay

3.- NOMBRE DEL PLATO: Caldo de fideo con pollo

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 490 Kcal

Ingredientes

- Pechuga de pollo 400g
- Locóte 80g
- Tomate 300g
- Cebollita de hoja 10g
- Zapallo 200g
- Zanahoria 200g
- Cebolla en cabeza 150g
- Fideo seco 160g
- Orégano fresco 10g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Aceite 40g
- Agua

cantidad necesaria

Preparación

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Lavar, pelar y picar las verduras
3. Sellar las porciones de pollo con aceite agregar la cebolla en cabeza, locóte y ajo. Cubrir la preparación con agua y cocinar por unos minutos

1. Luego agregar las verduras restantes e incorporar el resto de agua para la cocción
4. Una vez blandas las verduras incorporar el fideo
5. Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja limpia y picada

4.- NOMBRE DEL PLATO: Picadito de carne magra con arroz blanco

***Rendimiento**:* 5 porciones Calorías aproximada por persona: 530 Kcal aproximadamente

Ingredientes

Picadito de carne

- Carne de primera 500 g
- Cebolla 100g
- Tomate 400g
- Zanahorias 200g
- Papa 200g
- Ajo 1 diente
- Aceite 25g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Arroz blanco

- Arroz 200g (equivale a 3 cucharadas por niño es decir 40 g en crudo)
- Cebolla 100g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Aceite 20g

Preparación

Picadito

1. Cortar la carne en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
4. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

Arroz blanco

1. Pelar, lavar y cortar la cebolla, luego saltear en el aceite
2. Agregar el arroz previamente lavado, luego agregar agua caliente
3. Una vez cocida el arroz .agregar la sal y servir

5.- NOMBRE DEL PLATO: Tallarín con pollo

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 500 Kcal

***Ingredientes* de la salsa de pollo**

- Pechuga de pollo o muslo entero sin piel 500 g
- Tomate 400 g
- Cebolla 150 g
- Locóte 80 g
- Zanahoria 150 g
- Ajo 6 g
- Aceite 25 g.

- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Laurel
- Agua cantidad necesaria

***Ingredientes* para el fideo**

- Fideo seco 400 g
- Aceite 10 g
- Agua cantidad necesaria
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Preparación

Salsa

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras con el laurel y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
4. Por ultimo agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas

Fideo

1. Hervir el fideo en abundante agua caliente con la sal y un poco de aceite
2. Una vez listo (12 a 15 minutos) servir con la salsa

6.- NOMBRE DEL PLATO: Locro

***Rendimiento**:* 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 430 Kcal

Ingredientes

- Carne magra vacuna 500 g
- Tomate 300 g.
- Zapallo cortado en cubos 200 g
- Zanahoria 200 g
- Cebolla 150 g
- Locóte 80 g.
- Cebollita de hoja 10 g.
- 150 gr de locro
- Agua cantidad necesaria
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- ***Preparación***

1. Lavar el locro y dejar remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar el locro y desechar el agua de remojo
2. Lavar, pelar y picar las verduras
3. Cortar la carne en porciones
4. Hervir el locro hasta que estén blandos. Luego agregar la carne y las verduras y cocinar hasta que estén tiernas
5. Por último agregar la sal y cebollita en hoja picada y limpia.

7.- NOMBRE DEL PLATO: Vori Vori con pollo

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 430 Kcal

Ingredientes

- Pechuga de pollo 400g
- Locóte 80g
- Tomate 300g
- Cebollita de hoja 10g
- Agua cantidad necesaria
- Zapallo 200g
- Zanahoria 200g
- Cebolla en cabeza 150g
- Harina de maíz 200g
- Huevo 50g (1 unidad)
- Maicena 10g
- Orégano fresco 10g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Aceite 40g

Preparación

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Sellar las porciones de pollo con aceite
3. Lavar, pelar y cortar las verduras. Agregar a la preparación anterior y dejar cocinar a fuego moderado con la olla tapada

VoriVori

1. Juntar la harina de maíz, harina y huevo
2. Humedecer la mezcla con caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas del vori
3. Colocar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar cocinar hasta que las mismas salgan a la superficie, agregar la sal
4. Retirar del fuego y agregar la una vez lavado y picado la cebollita de hoja y el orégano.

8.- NOMBRE DEL PLATO: Guiso de Arroz con Carne.

***Rendimiento**:* 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 500 Kcal

Ingredientes

- Carnaza de primera 500 g
- Tomate 400 g
- Cebolla 200 g
- Cebollita de hoja 20 g
- Locóte 80 g
- Ajo 6 g
- Arroz 225 g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Agua 100 mi

Preparación

1. Cortar la carne de vaca en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas
2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños
3. Saltear la carne con el aceite y ajo.
4. Saltear en el aceite el tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas
5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos
6. Apagar el fuego agregar la sal.

9.- NOMBRE DEL PLATO: Estofado de papa con pollo

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 520 Kcal

Ingredientes

- Pechuga de pollo sin hueso ni piel 500 g
- Tomate 300 g
- Cebolla 150 g
- Ajo 6 g
- Papas 500 g
- Arvejas 100 g
- Perejil 10 g,
- Orégano c/n,
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Agua cantidad necesaria

Ingredientes

para ensalada

- Tomate 100 g
- Zanahoria rallada 100 g
- Repollo 250 g
- Perejil 10 g
- Aceite 15 g
- Limón (gotitas)
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Preparación

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. 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
4. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

10.- NOMBRE DEL PLATO: Fideo con peceto

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 500 Kcal

Ingredientes

Peceto

- Carne de peceto 500g
- Aceite 10g
- Ajo 3 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Fideo

- Fideo seco 400g
- Manteca 25g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Preparación

Peceto

1. Lavar y sellar el peceto con aceite antes de meter al horno
2. Agregar sal, ajo y llevar al horno
3. Una vez cocida cortar en porciones iguales

Fideo

1. Hervir el fideo en abundante agua caliente con la sal y un poco de aceite
2. Una vez listo escurrir el fideo
3. Colocar en un recipiente el fideo y agregar la manteca para luego servir

11.- NOMBRE DEL PLATO: Puchero

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 433 Kcal

Ingredientes

- Carne magra vacuna 500 g
- Tomate 300 g.
- Zapallo cortado en cubos 200 g
- Zanahoria 200 g
- Cebolla 150 g
- Locóte 80 g.
- Cebollita de hoja 10 g.
- Fideo secos 150 g.
- Agua cantidad necesaria (Aproximadamente 1,5 litros)
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Preparación

1. Lavar, pelar y picar las verduras
2. Saltear la cebolla con el locóte
3. Cortar la carne en porciones y cocinar con las verduras restantes (excepto la cebollita en hoja) e incorporar el agua para la cocción
4. Una vez blandas las verduras incorporar el fideo
5. Por ultimo agregar la sal y cebollita en hoja picada y limpia

12.- NOMBRE DEL PLATO: Puré de papa con salsa de carne.

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 520 Kcal

Ingredientes **del picadito de carne**

- Carnaza de primera o blanca o paleta sin hueso y paletilla 500 gr
- Tomate 400 g
- Cebolla 150 g
- Zanahoria 200 g
- Locóte 80 g
- Ajo 6 g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Agua caliente 300 ml.

Ingredientes **del puré de papas**

Papas hervidas 1.000 gr.

- Leche fluida 200 mi
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)

Preparación

Picadito de carne

1. Cortar la carne en trozos pequeños
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes
4. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

Puré de papas

1. Lavar, pelar y cortar las papas
2. Colocar las mismas en una olla, cubrirlas con agua y cocinarlas hasta que se ablanden
3. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hace un puré de las mismas
4. Agregar la leche, aceite y sal
5. Servir con la salsa

13.- NOMBRE DEL PLATO: Polenta con salsa de pollo

Rendimiento: 5 porciones Calorías aproximadas por persona: 520 Kcal

Ingredientes **para la salsa de carne**

- Pechuga de pollo 500 g
- Tomate 400 g
- Cebolla 150 g
- Locóte 40 g
- Zanahoria 150 g
- Ajo 6 g
- Aceite 25 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- Laurel
- Agua cantidad necesaria

Ingredientes

para la polenta

- harina de maíz cernida 250 g
- leche 100 mi
- queso Paraguay 100g
- cebolla 150 g
- aceite 15 g
- Sal yodada 1 cucharadita no muy colmada (5 g)
- agua 1100 mi aproximadamente

Preparación

Salsa de pollo

1. Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel y cortarlo en porciones
2. Lavar, pelar y cortar las verduras
3. 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

Preparación

1. Pelar, lavar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Saltearla en aceite
2. Previamente mezclar la harina de maíz cernida con el agua y agregar a la preparación de cebolla salteada, revolviendo constantemente hasta que empiece a espesar
3. Agregar la leche, sal y seguir revolviendo hasta que la harina de maíz este totalmente cocida.

14.- ENSALADAS

Las ensaladas deberán contener una combinación obligatoria de dos o más verduras obligatoriamente.

- **Ensalada de verduras frescas:** lechuga o berro con tomate, zanahoria rallada, sal, limón y aceite vegetal.
- **Ensalada cocidas:** opciones: arroz, papa, poroto (cualquiera de sus variedades), lenteja o choclo, con tomate, zanahoria, sal, aceite y limón.
- **Otras opciones:** remolacha, pepino, chaucha, arveja, etc.

Especias aromáticas suaves y agradables a elección para las ensaladas como: perejil, orégano, romero, etc.

La porción de ensalada por escolar deberá ser de 70 a 100 gramos

15.- POSTRES

Observación: la porción de queso Paraguay a utilizar en los postres que lo llevan: no superar los 50 gramos. Y la porción de miel negra no deberá superar 20 gramos

Los postres consiste en la provision de frutas frescas de estación en su estado natural como ser (naranja, banana)

Las frutas a ser servidas deberán estar libres de cualquier tipo de manchas, estado de descomposición y otras afecciones que pudieran presentar las frutas. Deberá estar bien madura y limpia.

1.1.2 Especificaciones organolépticas de preparaciones culinarias

- ***Aspecto:*** fresco y perfectamente cocido, que no contenga sustancias extrañas, y que no se encuentre alterado.
- ***Color:*** característico.
- ***Olor:*** característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, etc.).

ANEXO C

- **Modalidad de Almuerzo Escolar:**

Los alimentos serán elaborados en la Institución Educativa

a. **Descripción de la modalidad empleada**

a) La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as: las carnes (vacuna o pollo) deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos. Las verduras que forman parte de la ensalada deberán estar cuidadosamente lavadas, y cortadas en trozos pequeños.

b) Solo deberá utilizarse sal yodada y deberá evitarse el uso excesivo en la preparación de los alimentos.

c) La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo solicitar autorización previa a la Municipalidad de Nueva Alborada.

d) Los personales encargados de la distribución de los alimentos a c/u de los niños/as deberán portar delantal o guardapolvo, gorro con nombre de la empresa, porta nombres y calzados cerrados apropiados; deberán llevar el pelo recogido, guantes de látex descartables, tapaboca. Deberán tener en cuenta las buenas prácticas y usos en el manejo de los alimentos.

b. **Recepción de Mercadería:** la recepción de la misma se hará en las distintas Instituciones Educativas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- Controlar el aspecto higiénico tanto externo como interno de la unidad. Deberá hallarse en perfectas condiciones higiénico – sanitarias.

- Observar que la mercadería trasportada se encuentre correctamente almacenada, de acuerdo al tipo de producto de que se trate .Ej:
  - Bananas, tomates, cebollas etc. en cajones de maderas correctamente ordenadas.
  - Manzanas en cajas de cartón aireadas y con separadores individuales de cartón.
  - Enlatados en latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, y limpias
- Controlar la aptitud de los caracteres organolépticos (color, olor, textura y sabor)

No se permitirá

- Circular con el torso desnudo en el momento de entregar las mercaderías
- Fumar en el lugar de recepción de mercaderías.
- La permanencia y/o trabajo de menores (alumnos de la institución) en el área de recepción.

c. **Almacenamiento y Conservación de los Alimentos:** La conservación se deberá efectuar en condiciones necesarias, tales que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan el alimento de la alteración inmediata. Los alimentos que requieran algún mecanismo de conservación deben ser manejados como productos frescos una vez que han sido abiertos, descongelados, o reconstituidos. Para las buenas prácticas de almacenamiento se deberán tener en cuenta lo siguiente:

a. Contarán con áreas de almacenamiento adecuado al tipo de materia prima como estantes de chapa para los alimentos no perecederos, frezzer con regulador de temperatura, para los alimentos de alto riesgo que precisan de frio.

b. Área de almacenamiento exclusivo para los productos químicos (productos de limpieza y desinfección), para evitar contaminación química de los alimentos

c. Embalar adecuadamente y rotular con fecha de vencimiento

d. Organizar el sistema de rotación de materia prima, aplicando la regla PEPS (primero entra, primero sale), para esto también es necesario rotular los alimentos y productos alimenticios.
e. Transvasar las materias primas recibidas, para ello es necesario frascos de vidrios herméticos para el almacenamiento y conservación.
f. Se respetará las condiciones de almacenamiento necesarias para cada fin, contemplando materiales de estanterías, la circulación de aire, humedad, temperatura para cada alimento y permanente limpieza y desinfección de los recintos.

d. **Equipamiento Básico:** La Empresa Adjudicada proveerá a las distintas Instituciones de:

a) 1 Frezzer
b) 1 Cocina industrial
c) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes y verduras, bol, etc.
d) Utensilios para servicio (platos, cucharas, vasos, etc)
e) Tachos grandes para basura.

e. **Personal de servicio:** Por cada 100 niños se contrataron 1 cocinera. **Capacitación:** se realizará capacitaciones dirigidas a las cocineras como mínimo cada 2 meses.

f. CONTROL DE CALIDAD. Se realizará todos los controles de calidad que sean convenientes; estos controles se realizarán a través del nutricionista responsable para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene. Las personas responsables de la elaboración de las comidas controlarán las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiadas con el almuerzo escolar. Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida proveída a esa institución escolar. La contratante podrá requerir al proveedor que realice pruebas

cuando las considere necesarias para verificar las características técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo. En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, se podrá suspender el servicio.