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

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c n	

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Agua Potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de Naranja o limón	150 ml 100 ml 20g 10g 0,2g c/n	150 ml 100 ml 20 g 10 g 0,2 g c n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón y terminar la coccion hasta que el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limon Empolvorar con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.

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

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

363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c n	0,5 g 0,2 g c n	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos mas aproximadamente. Agregar agua si es necesario.

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.

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

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

Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c n	9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c n	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observacion: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml	48 g 59 g 16 g 14 g 8 g 3 ml	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua

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

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

Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c n	caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de coccion y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensaladas

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observacion: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energia:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demas vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energia:** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observacion: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

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

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por ultimo, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que esten blandas.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 64 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

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

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

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos esten tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observacion: si utiliza la legumbre seca debera ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores eticos y democraticos, que promueve la participación, inclusion e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

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

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 40 g 0.5 g c/n	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30 g	30 g	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democraticos, que promueve la participacion, inclusion e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

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

152 kcal				

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 45 g 2 ml 0.5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 45 g 2 ml 0.5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal				

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas. **(NO APLICA)**

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	0	0	0	0	0	0
Ajo	kg	0	0	0	0	0	0
Almidón de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	0	0	0	0	0	0
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	0	0	0	0	0	0
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	0	0	0	0	0

Visión: Institucion que brinda educación integral de calidad basada en valores eticos y democraticos, que promueve la participación, inclusion e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

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

Harina de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0	0	0	0
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	0	0	0	0	0	0
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	0	0	0	0	0	0
Pechuga de pollo	kg	0	0	0	0	0	0
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0	0	0	0	0	0
Queso	kg	0	0	0	0	0	0
Repollo	kg	0	0	0	0	0	0
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	0	0	0	0	0	0

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

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

Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	**Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista** contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizados durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado, tanto en el momento de la producción, como al momento de la entrega y consumo del almuerzo, el profesional nutricionista presentará ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados. **La fiscalización básica** del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, los mismos deben informar a la Municipalidad cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. **Paralelamente la empresa** adjudicada para la provisión del almuerzo deberá realizar los controles mediante su profesional respectivo, elevando los informes a la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La empresa adjudicada debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional nutricionista, para entrenar, acompañar y capacitar a los autores que estén involucrados en el servicio en las instituciones educativas, así mismo deberá brindar capacitaciones a los personales encargados en la producción y distribución de los alimentos según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social- MSPBS.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Una vez aprobado el proyecto por el MEC se llevará a cabo la difusión del mismo a través de los medios de comunicación, la página web de la Municipalidad de Pdte. Franco, los redes sociales oficiales de la Municipalidad de Pdte. Franco, informando a toda la comunidad acerca de las instituciones beneficiadas, la cantidad de alumnos beneficiados, el porcentaje de adquisición, los menús y toda información relevante.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú cíclico establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones correspondientes al interior de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

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

PROCEDIMIENTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Elaboración: La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Instalación de la empresa, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un Tecnólogo. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.

Transporte: Para el transporte de alimentos, la empresa deberá contar con vehículos tipo furgón climatizado habilitado por SENACSA, SENAVE. Así mismo para transportar los alimentos preparado la adjudicataria deberá contar con caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberá tener la capacidad de 15, 30, 75 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa cerrada herméticamente y con traba, la misma es para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad y se deberá presentar muestras de las mismas.

Entrega de los alimentos: El oferente debe trasladar el alimento a las escuelas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente: Llevar el alimento en Recipientes Térmicos para transportes de alimentos para luego ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe de proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como (bandejas con compartimientos de acero inoxidable), cubiertos (cuchara, tenedor, según la consistencia del alimento). No se permitirá el uso de cuchillo.

Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuela beneficiada.

El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario desde las 11:00 hs en el turno mañana y desde las 12:00 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.

Los días de distribución: serán de lunes a viernes.

En cuanto a Materiales de Distribución de los alimentos serán empleados bandejas con compartimientos, cucharas y tenedores, además de bandejas y vasos desechables. Se prohibirá el uso de cuchillos por parte de los alumnos.

Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

REGISTROS SANITARIOS

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), durante la vigencia del contrato.

La empresa contratada deberá contar con el Certificado de Buenas Practicas de

Manufacturas vigente expedido por INAN.
En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, los miembros del consorcio deberán contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente y el Certificado de Buenas Practicas de Manufacturasvigente, expedido por el INAN.
Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

Definición de temperaturas para el Almuerzo Escolar

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≤65 °C
Ensalada	≤ 5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤ 5 °C, frutas, turrones, entre otros temperatura ambiente.

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

OTRAS CONSIDERACIONES

1. No se aceptaran platos y/o alimentos cuyas características organolépticas se encuentran alteradas.
2. La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.
4. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta el cumplimiento total de sus obligaciones.
5. El oferente elaborara un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe estará firmado por el Director de la escuela.
6. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
7. La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario.

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

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

8. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.
9. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacunas o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.
10. Las verduras que formarán parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.
11. Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.
12. Solo deberá utilizarse sal yodada, evitar su uso excesivo en la preparación de los platos principales y ensaladas.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Roque Hernán Godoy Jara

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Karen Riveros
Registro Profesional N°: 590

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