# DATOS A TENER EN CUENTA POR LA EMPRESA OFERENTE.

## 1- Especificaciones Técnicas

| **Aspecto nutricional** | |
|---|---|
| Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día) | **SEMANA 1**<br>**Lunes: 490 Kcal**<br>**Martes: 459 Kcal.**<br>**Miércoles: 438 Kcal.**<br>**Jueves: 426Kcal.**<br>**Viernes: 411 Kcal.**<br><br>**SEMANA 2**<br>**Lunes: 451 Kcal**<br>**Martes: 496 Kcal.**<br>**Miércoles: 420 Kcal.**<br>**Jueves: 412 Kcal.**<br>**Viernes: 421 Kcal.**<br><br>**SEMANA 3**<br>**Lunes: 486 Kcal**<br>**Martes: 455 Kcal.**<br>**Miércoles: 448 Kcal.**<br>**Jueves: 495 Kcal.**<br>**Viernes: 445 Kcal.**<br><br>**SEMANA 4**<br>**Lunes: 444 Kcal**<br>**Martes: 474 Kcal.**<br>**Miércoles: 419 Kcal.**<br>**Jueves: 479 Kcal.**<br>**Viernes: 474 Kcal.** |

| **Composición del menú** | |
|---|---|
| Horario de preparación del menú | El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a10:00 hs |
| Horario de distribución | La distribución de los alimentos estará a cargo del personal autorizado para la distribución de los alimentos, el servicio se deberá realizar en el comedor de la institución o en las aulas si no cuentan con un comedor. El orden a ser servido será plato principal, guarnición y por último el postre. Los horarios serán turno mañana en un horario comprendido entre las: 11: 00 y las 12:00 Hs y en el turno tarde: en un horario comprendido entre las 12:00 a 13:00 hs |
| Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre) | Plato Principal, ensalada y postre |
| Completar el menú cíclico, ítem 3 | **Ver ITEM 3** |
| Completar el recetario del menú, ítem 4 | **Ver ITEM 4** |
| Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa). | **Servicio de Catering** |

## 2- Control De Calidad

| | |
|---|---|
| Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda. | • El Equipo de Gestión Institucional - EGI, integrada por el/la Director/a, un representante Docente, un representante de Padres/Madres, y un representante de alumnos/as, serán los responsables de "Velar por la correcta provisión de la Alimentación Escolar en su Institución educativa", donde las funciones del mismo serán los siguientes:<br>• Podrán participar en todos los procesos tanto de recepción, preparación, manipulación e higiene y distribución correcta del menú establecido.<br>• El EGI/EGCI tendrán la responsabilidad de monitorear la distribución correcta de las porciones según el menú establecido y la entrega equitativa del los alimentos a cada alumno de la institución Educativa.<br>  • El EGI/EGCI deberán dar la debida importancia al buen uso de los bienes que pertenecen a la Institución y que están en directa relación con la implementación de la alimentación escolar. Asimismo, de utilizar en forma correcta los servicios higiénicos, lavamanos, utensilios de limpieza, entre otros.<br>  • En caso de cualquier anormalidad deberán realizar una nota y enviar a la Municipalidad de Nueva Colombia, con copia a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa; anexando evidencias (fotos, actas, etc.).<br>  • La Municipalidad realizara controles periódicos cada 15 días verificando el lugar donde se procesan los alimentos y las entregas hechas a los alumnos, teniendo en cuenta las exigencias establecidas dentro del presente proyecto. Cualquier anormalidad detectada podrá ser motivo suficiente para la rescisión del Contrato y por consiguiente el cese de las provisiones.<br>  • Se podrá realizar encuestas dirigidas a los alumnos quienes calificaran la calidad de los alimentos que reciben.<br>  • La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos o Licenciada/o en Nutrición, quien verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturera). Además se establece un sistema de |

| | |
|---|---|
| | monitoreo via telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Sra. Daicy Ledesma como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales.<br>• La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.<br>• La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios. |

## 3- MENÚ CÍCLICO

| Semana 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Soyo de carne de res con mandioca | Fideo con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Polenta con salsa de carne | Estofado de pollo con papa |
| **Ensalada** | Ensalada mixta(lechuga tomate y zanahoria) | Ensalada Mixta(repollo, tomate, y zanahoria) | Ensalada Mixta(lechuga, pepino y zanahoria) | Ensalada mixta(berro, tomate y zanahoria) | Ensalada mixta(lechuga tomate y cebolla) |
| **Postre** | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (Naranja) | Fruta cítrica (Mandarina) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (naranja) |
| **KCAL** | **490** | **459** | **438** | **426** | **411** |

| Semana 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Caldo de poroto con fideo | Picadito de pollo con puré de papas (opcional al pesto o con margarina) | Guiso de arroz con carne | Caldo de pollo con verduras | Picadito de carne con fideo |
| **Ensalada** | Ensalada mixta(lechuga tomate y zanahoria) | Ensalada Mixta(cebolla, tomate y pepino) | Ensalada Mixta(repollo, zanahoria y pepino) | Ensalada Mixta(remolacha, zanahoria y cebolla) | Ensalada mixta(lechuga, tomate y zanahoria) |
| **Postre** | Fruta cítrica (mandarina) | Fruta de estación (Naranja) | Fruta de estación (Banana) | Fruta de estación (Naranja) | Fruta de estación (Piña) |
| **KCAL** | **451** | **496** | **420** | **412** | **421** |

| Semana 3 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Vori Vori de carne | Tallarín de pollo | Picadito de carne con papa | Guiso de poroto con fideo | Albóndigas de pollo con arroz |
| **Ensalada** | Ensalada mixta(lechuga tomate y zanahoria) | Ensalada Mixta(lechuga, zanahoria y pepino) | Ensalada Mixta(lechuga, tomate y pepino) | Ensalada mixta(cebolla tomate y pepino) | Ensalada mixta(berro tomate y zanahoria) |
| **Postre** | Fruta de estación (Naranja) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (Naranja) | Fruta de cítrica (Mandarina) | Fruta de estación (banana) |
| **KCAL** | **486** | **455** | **448** | **495** | **445** |

| Semana 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Guiso de mandioca con carnes de res | Salsa de legumbres con arroz | Sopa/caldo de locro con carne | Vori Vori de pollo | Picadito de carne con puré de papas |
| **Ensalada** | Ensalada mixta(lechuga tomate y zanahoria) | Ensalada Mixta(lechuga, tomate y pepino) | Ensalada Mixta(remolacha, zanahoria y cebolla) | Ensalada mixta(berro tomate y pepino) | Ensalada mixta(lechuga, tomate y zanahoria) |
| **Postre** | Fruta de estación (banana) | Fruta de cítrica (Naranja) | Ensalada de Frutas (banana, mamón y naranja) | Fruta de estación (Naranja) | Fruta de estación (piña) |
| **KCAL** | **444** | **471** | **419** | **479** | **474** |

***OBSERVACION:*** *El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar Mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Intendencia.*

## 4- RECETARIO DEL MENÚ

# SEMANA 1.

## Lunes

| SOYO DE CARNE DE RES CON MANDIOCA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 60 g | carne molida de primera |
| 60 g | zapallo |

| | |
|---|---|
| 40 g | tomate |
| 30 g | zanahoria |
| 20 g | cebolla |
| 20 g | arroz |
| 10 g | queso Paraguay |
| 10 g | locote |
| 2 g | orégano |
| 0,5 g | sal |
| 0,2 g | ajo |
| 5 ml | aceite |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños.
Saltear las verduras en el aceite, agregar la carne y un poco de agua. Cocinarlas hasta que estén tiernas y bien cocinada la carne,
Agregar el arroz, dejar cocinar, luego agregar la sal y el queso Paraguay.
Retirar del fuego.

| **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 0,5 g | sal yodada |
| 3 ml | aceite |

**Preparación.**

Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas, cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 490 Kcal.**

## Martes

| FIDEO CON SALSA DE POLLO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 60 g | tomate |
| 50 g | pechuga de pollo |
| 40 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 g | perejil o cilandro |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |
| **Fideo** | |
| 50 g | fideo |
| 0,5 g | sal yodada |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

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 agregarle tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

**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.

Observación: si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.

| **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 50 g | tomate |
| 15 g | cebolla |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**
Lavar y pelar antes de consumir.
**Calorías aproximada por persona: 459 Kcal.**

## Miércoles

| CALDO DE POROTO CON ARROZ | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 60 g | zapallo picado |
| 45 g | poroto |
| 25 g | tomate |
| 20 g | cebolla |
| 20 g | arroz |
| 20 g | zanahoria |
| 15 g | queso Paraguay |
| 10 g | locote |
| 2 g | orégano |
| 1 g | ajo |
| 0,5 g | sal yodada |
| 5 ml | aceite |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo.
Luego agregar arroz hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.

| ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 20 g | zanahoria |

| | |
|---|---|
| 50 g | lechuga |
| 50 g | pepino |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Mandarina 150 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 438 Kcal.**

## Jueves

| POLENTA CON SALSA DE CARNE | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | carne vacuna |
| 50 g | tomate |
| 40 g | zanahoria |
| 10 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

| **Polenta** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 100 ml | agua potable |
| 50 g | harina de maiz |
| 30 ml | leche fluida |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | queso paraguay |
| 2 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación de la Salsa.**

Cortar la carne en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate.
Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo) aproximadamente 20 o 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
Agregar agua si es necesario.

**Preparación de Polenta.**

Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche

| **ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | repollo |
| 50 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |

| | |
|---|---|
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 426 Kcal.**

## Viernes

| **ESTOFADO DE POLLO CON PAPA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 200 g | papa |
| 80 g | pechuga de pollo |
| 60 g | tomate |
| 20 g | cebolla |
| 30 g | zanahoria |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 5 g | cebollita de hoja |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales.

Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.

Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilandro picado.

| ENSALADA DE BERRO, TOMATE Y ZANAHORIA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | berro |
| 50 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 411 Kcal.**

# SEMANA 2.

## Lunes

| CALDO DE POROTO CON FIDEO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 60 g | zapallo |

| | |
|---|---|
| 45 g | poroto |
| 25 g | tomate |
| 20 g | cebolla |
| 20 g | fideo |
| 15 g | queso Paraguay |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 2 g | orégano |
| 0,5 g | sal yodada |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo.
Luego agregar el fideo hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.

**Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

| **Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 0,5 g | sal yodada |
| 3 ml | aceite |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Mandarina 150 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 451 Kcal.**

## Martes

| **PICADITO DE POLLO CON PURE DE PAPAS** | |
|---|---|
| **Picadito** | |
| **Ingredientes** | |
| 60 g | tomate |
| 50 g | pechuga de pollo |
| 40 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 g | perejil o cilandro |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

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 sal yodada.

Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.

| **Puré** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 200 g | papa |
| 50 ml | leche fluida |
| 6 g | margarina |
| 0,5 g | sal yodada |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar, pelar y cortar las papas.

Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.

Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

| **Ensalada de pepino, tomate y cebolla** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | pepino |
| 50 g | tomate |
| 20 g | cebolla |
| 0,5 g | sal yodada |
| 3 ml | aceite |

**Preparación.**

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, 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.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 496 Kcal.**

## Miércoles

| GUISO DE ARROZ CON CARNE | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 80 g | carne de primera |
| 70 g | tomate |
| 45 g | arroz |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamento y grasas. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Y 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.
Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

| **ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | repollo |
| 50 g | pepino |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con, sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.
**Calorías aproximada por persona: 420 Kcal.**

## Jueves

| **CALDO DE POLLO CON VERDURAS** |
|---|
| **Ingredientes** |

| | |
|---|---|
| 80 g | pechuga de pollo |
| 60 g | zapallo |
| 30 g | zanahoria |
| 25 g | tomate |
| 20 g | arroz |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 5 g | cebollita de hoja |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
Lavar, pelar y cortar los vegetales
Sellar el pollo en aceite con ajo
Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas.
Agregar agua potable caliente
Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que este listo.

| **ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | remolacha |
| 50 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

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.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar y pelar antes de consumir.

**Calorías aproximada por persona: 412 Kcal.**

## Viernes

| **PICADITO DE CARNE CON FIDEO** | |
|---|---|
| **Picadito** | |
| **Ingredientes** | |
| 60 g | tomate |
| 50 g | Carne vacuna magra |
| 20 g | zanahoria |
| 15 g | Cebolla |
| 10 g | Locote |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |
| **Fideo** | |
| 50 g | fideo |

| | |
|---|---|
| 0,5 g | sal yodada |
| 5 g | Perejil /cilandro |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños

Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

**Fideo.**

Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos.

Escurrir el agua de cocción , agregar aceite y perejil o cilandro picado..

**Observación:** si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.

| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Lavar y rallar la zanahoria.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Piña 200 g |

**Preparación.**

Pelar, lavar y cortar en rodajas para servir.

**Calorías aproximada por persona: 421 Kcal.**

# SEMANA 3.

## Lunes

| VORI VORI DE CARNE DE RES | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 80 g | carne de primera |
| 60 g | zapallo |
| 50 g | harina de maiz |
| 25 g | cebolla |
| 25 g | tomate |
| 20 g | locote |
| 10 g | queso Paraguay |
| 5 ml | aceite |
| 2 g | orégano |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| 0,2 g | laurel |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
Mezclar en un bol la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Y servir.

| **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Lavar y rallar la zanahoria.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Pelar, lavar y cortar en rodajas para servir.

**Calorías aproximada por persona: 486 Kcal.**

## Martes

| | |
|---|---|
| **TALLARIN DE POLLO** | |
| **Salsa** | |
| **Ingredientes** | |
| 80 g | pechuga de pollo |
| 60 g | tomate |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| 0,2 g | laurel |
| | agua potable c/n |
| **Fideo** | |
| 50 g | fideo |
| 0,5 g | sal yodada |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

**Salsa**

- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.

**Fideo**

- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

**Observación**: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.

| ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO Y ZANAHORIA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 50 g | pepino |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Lavar y rallar la zanahoria.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**
Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 455 Kcal**

## Miércoles

| PICADITO DE CARNE CON PAPA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 200 g | papa |
| 60 g | carne vacuna magra |
| 50 g | tomate |
| 20 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0, 2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar la carne y dejarlo libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños

Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada.

Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, papa y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

| **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 50 g | pepino |
| 20 g | tomate |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 448 Kcal**

## Jueves

| GUISO DE POROTO CON FIDEO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 70 g | tomate |
| 45 g | poroto |
| 45 g | fideo |
| 15 g | queso paraguay |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 g | cebollita de hoja |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.

**Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

| ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y PEPINO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | tomate |
| 50 g | pepino |
| 20 g | cebolla |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Mandarina 150 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 495 Kcal**

## Viernes

| **ALBONDIGAS DE POLLO CON ARROZ** | |
|---|---|
| **Albóndigas de pollo** | |
| **Ingredientes** | |
| 60 g | pechuga de pollo |
| 60 g | tomate |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 10 g | galleta molida |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |
| Arroz | |
| 45 g | arroz |
| 2 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

**Albóndigas.**

Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.
Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
**Salsa.**

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
Saltear cebolla, ¼ de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa.
Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación.
Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
**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.

| **ENSALADA DE BERRO, TOMATE Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | tomate |
| 50 g | berro |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lavar y rallar la zanahoria.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 445 Kcal**

# SEMANA 4.

## Lunes.

| GUISADO DE MANDIOCA CON CARNE DE RES | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 200 g | mandioca |
| 80 g | carnaza de primera |
| 60 g | tomate |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Saltear la carne en el aceite y ajo.
Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
Incorporar la **mandioca previamente cocinada** y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.
Agregar agua si es necesario.

| ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

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.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Banana 110 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 444 Kcal**

## Martes.

| SALSA DE LEGUMBRES CON ARROZ | |
|---|---|
| **SALSA DE LEGUMBRES** | |
| **Ingredientes** | |
| 70 g | tomate |
| 30 g | legumbres |
| 25 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 3 ml | aceite |

| | |
|---|---|
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |
| Arroz | |
| 45 g | arroz |
| 10 g | queso Paraguay |
| 2 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

**Salsa de legumbres.**

Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.

**Arroz.**

Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Resolver y agregar agua caliente. Dejar de hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

**Observación:**

Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

| **ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y PEPINO** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 50 g | pepino |
| 30 g | tomate |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 471 Kcal**

## Miércoles.

| CALDO DE LOCRO CON CARNE | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 80 g | carne vacuna de primera |
| 60 g | zapallo |
| 40 g | locro |
| 25 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 g | cebollita de hoja |
| 5 g | cilandro |
| 5 ml | aceite |
| 2 g | orégano |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| 0, 2 g | laurel |
| | agua potable c/n |

**Preparación**

Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación.
Desechar el agua de remojo.
Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.
Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.
Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.

Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.

| ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | remolacha |
| 50 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

| ENSALADA DE FRUTAS (BANANA, MAMÓN Y NARANJA) | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 100 g | mamón |
| 70 g | naranja |
| 50 g | banana |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

**Calorías aproximada por persona: 419 Kcal**

## Jueves.

| VORI VORI DE POLLO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 80 g | pechuga de pollo |
| 60 g | zapallo |
| 50 g | harina de maiz |
| 25 g | tomate |
| 25 g | zanahoria |
| 20 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 10 g | queso Paraguay |
| 5 ml | aceite |
| 2 g | oregano |
| 1 g | laurel |
| 0,5 g | sal yodada |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |

**Preparación.**

Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de

vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano

| ENSALADA DE BERRO, TOMATE Y PEPINO | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | pepino |
| 50 g | berro |
| 20 g | tomate |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Naranja 180 g |

**Preparación.**

Lavar, pelar y consumir.

**Calorías aproximada por persona: 479 Kcal**

## Viernes.

| Picadito de carne con puré de papas | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 60 g | tomate |
| 50 g | carnaza vacuna magra |
| 40 g | zanahoria |
| 15 g | cebolla |
| 10 g | locote |
| 5 g | perejil o cilandro |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

| | |
|---|---|
| 0,2 g | laurel |
| 0,2 g | ajo |
| | agua potable c/n |
| **Pure de papa** | |
| 200 g | papa |
| 50 ml | leche fluida |
| 6 g | margarina |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

**Picadito de carne**

Limpiar la carne dejarlo libre de hueso. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños.
Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.
Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

**Puré**

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.

Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

| **ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA** | |
|---|---|
| **Ingredientes** | |
| 50 g | lechuga |
| 30 g | tomate |
| 20 g | zanahoria |
| 3 ml | aceite |
| 0,5 g | sal yodada |

**Preparación.**

Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas, cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

| | |
|---|---|
| **Postre:** | Piña 200 g |

**Preparación.**

Pelar, lavar y cortar en rodajas antes de servir.

**Calorías aproximada por persona: 474 Kcal.**

## 5- DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

1. **La modalidad a ser aplicada será SERVICIO DE CATERING.**

- ✓ **PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN:** en este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. El horario de elaboración será a partir de las 08:00 Hs.
- ✓ DISTRIBUCIÓN: se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 Hs a 13:00 Hs a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistentes en un plato de plásticos reutilizable no toxico, una cuchara, un vaso de plástico reutilizable no toxico, un pote de plástico reutilizable no toxico, para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene manipulación de los alimentos asegurando asi la inocuidad de los mismos.

✓ La empresa debe entregar diariamente el menú únicamente en el local de las instituciones educativas.

✓ La empresa contratada deberá trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas.

✓ Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda. Estos recipientes deben ir sellados y bien diferenciados indicando la cantidad de raciones correspondientes al servicio.

✓ El traslado de los alimentos debe realizarse en vehículos apropiados para ese fin y debe de contar con el logotipo visible de la empresa.

✓ En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo

podrá ser transportado en contenedores térmicos cuidando que se mantengan calientes al momento de su llegada y distribución a los estudiantes. La ensalada deberá ser transportada en recipientes no tóxicos para alimentos.

- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 112 estudiantes). **Se debe considerar 1 cocinera por cada 100 estudiantes como así también 1 auxiliar por cada 100 estudiantes.**
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ La empresa debe contar con un plan de capacitación y monitoreo.

- ✓ Se debe proporcionar a las Instituciones Educativas el Menú cíclico que se implementará durante el año lectivo, y debe estar visible a la Comunidad Educativa.
- ✓ Utensilios a ser utilizados tenedor, cuchara. Evitar los cuchillos para evitar accidentes.
- ✓ **La cantidad de días aproximados que se proveerán a las instituciones beneficiadas son 53 (cincuenta y tres) días de acuerdo al Calendario Escolar.**