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

porción: 55 g				
Menú 4	**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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 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 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.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37kcal **Peso por porción:** 50 g	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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**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.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55g	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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. N° 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caazapá

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.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 g	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 picar el repollo. Cortar y 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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 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 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.
Menú 11	**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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 13	**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.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Folio 24

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.

Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 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 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.
Menú 16	**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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 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 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.
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.
Menú 19	**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.

Lic. Mercedes Fabiola Medina Nutricionista Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
VI Dpto. Caaguazú

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

Menú 20	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 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní Rendimiento: 1 porción 152 kcal Energía:	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

V DPTO. DE CAAGUAZÚ

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.

63 kcal				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento: 1 porción 152 kcal** **Energía:**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de	**Dulce de**			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Folio 27

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

calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Calabaza** Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

Menú 11	**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
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** **1 porción** **152 kcal**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

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.

Energía:				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **110 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Cnel. Oviedo - Paraguay

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

P1029

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

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
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento: 1 porción 152 kcal** **Energía:**	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Dulce de Calabaza** Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir

GOBERNACIÓN DEL V DPTO. DE CAAGUAZÚ
Lic. Nutricionista
Nutricionista
Reg. Nº 1841

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

8- Calculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las

Folio 30

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

escuelas.

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	470,04	446,538	470,04	446,538	1833,16	3208,023
Ajo	kg	23,502	29,3775	23,502	29,3775	105,759	185,07825
Almidón de maíz	kg	58,755	0	58,755	0	117,51	205,6425
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	763,815	235,02	763,815	0	1762,65	3084,6375
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	117,51	117,51	117,51	117,51	470,04	822,57
Banana	kg	2585,22	2585,22	2585,22	2585,22	10340,9	18096,54
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	0
Calabaza	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	1410,12	1645,14	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	998,835	822,57	998,835	1057,59	3877,83	6786,2025
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	2,3502	0	2,3502	4,7004	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	646,305	705,06	646,305	646,305	2643,98	4626,9563
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	528,795	470,04	528,795	470,04	1997,67	3495,9225
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	7,0506	7,0506	7,0506	9,4008	30,5526	53,46705
Leche entera	l	1410,12	587,55	1410,12	587,55	3995,34	6991,845
Lechuga	kg	705,06	352,53	705,06	705,06	2467,71	4318,4925
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	587,55	587,55	587,55	587,55	2350,2	4112,85
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	2350,2	2350,2	4112,85
Maní	kg	0	0	0	0	0	0

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

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.

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Fdo31

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

Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	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	2115,18	2115,18	2115,18	2115,18	8460,72	14806,26
Orégano	kg	5,8755	11,751	5,8755	0	23,502	41,1285
Papa	kg	0	2350,2	0	2350,2	4700,4	8225,7
Pechuga de pollo	kg	1410,12	1645,14	1410,12	1410,12	5875,5	10282,125
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	58,755	0	58,755	117,51	205,6425
Pepino	kg	470,04	705,06	470,04	470,04	2115,18	3701,565
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	352,53	352,53	352,53	352,53	1410,12	2467,71
Queso	kg	470,04	470,04	470,04	293,775	1703,9	2981,8163
Repollo	kg	352,53	705,06	352,53	352,53	1762,65	3084,6375
Remolacha	kg	470,04	470,04	470,04	470,04	1880,16	3290,28
Sal yodada	kg	64,6305	64,6305	64,6305	76,3815	270,273	472,97775
Tomate	kg	4054,095	3290,28	4054,095	4406,625	15805,1	27658,916
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	1175,1	1410,12	1175,1	1175,1	4935,42	8636,985
Zapallo	kg	1410,12	2232,69	1410,12	705,06	5757,99	10076,483

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

5. Control de calidad y participación social

	Descripción
5.1. Plan de Monitoreo	El control del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Gobernación. El cual deberá incluir el monitoreo a la cantidad, inocuidad y calidad de los alimentos.
5.2. Plan de capacitaciones	Se realizara antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de la empresa adjudicada, deben contar con una constancia de capacitación en BPM certificada por el INAN Conforme a sus normativas vigentes.
5.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Gobernación difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

1. 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

1.1. **Recepción:**

Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas asi para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

1.3. **Higiene.**

Se establece sistemas de limpieza de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

1.4. **Pre Elaboración y Elaboración.**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres.

Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Lic. Mercedes Fabiola Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina
- Mesada
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
2. Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
3. Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
4. Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
5. Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
6. Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
7. 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

Alejo Rios Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

Folio 34

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

alimentos, ni la institución a recibirlo. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de cada Institución Educativa.

8. El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.

9. Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.

10. El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un profesional Nutricionista, para el acompañamiento en todas las Instituciones educativas, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.

11. El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.

12. Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.

13. 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.

14. La Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)
1 (un) Auxiliar de Cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) Personal para la limpieza de utensilios y del espacio. (Demanda: 1 por institución educativa)
1 (un) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Firma del Gobernador

Alejo Ríos Medina
Gobernador
V Dpto. Caaguazú

GOBERNACIÓN V DPTO. DE CAAGUAZÚ Cnel. Oviedo - Paraguay

Firma de la Nutricionista

Lic. Mercedes Patricia Núñez Medina
Nutricionista
Reg. Nº 1841

Folio 35