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:130 gr				

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 275kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 120 gr **Edad escolar** 180 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales, las hojas verdes picadas En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado, llevar nuevamente al horno por 5 minutos aproximadamente Retirar del horno y servir.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite Servir

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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abog. Lide Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María C...
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Barrita de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:152 Kcal**	Barrita de maní	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad Escolar** 300 gr	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	52gr 69 gr 45 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver, agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande en arroz (15 minutos aprox)

Ensaladas

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción	Berro Tomate Zanahoria Aceite	30gr 20 gr 10 gr 3ml	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar

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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abog. Lida Roza Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 5497

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

Energía: 38 kcal **Peso por porción:50 gr**	Sal yodad	0,5 gr	0,5 gr	con sal yodada y aceite, servir

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción:104 gr**	Piña	200 gr	104 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños Colocar en una compotera o en taza, servir

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:254 Kcal** **Peso por porción:** **<u>Nivel inicial</u>:**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g C/ n	Limpiar el pollo, dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar, los vegetales, saltear el pollo con el aceite. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal, yodada y laurel, cocinar hasta que esten tiernas Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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

240 gr **Edad escolar** 350 gr				

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños 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**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía :97 kcal** **Peso por porción: 82 gr**	Banana Miel	110 gr 12 gr	70 gr 12 gr	Lavar, pelar la fruta, cortar en rodajas agregar en una compotera o taza con la miel Servir

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.

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gracia
Nutricionista
Matrícula N° 0303-97

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año:	2020
Institución Educativa:	4
Nº de comensales:	338
N° de meses del proyecto:	2,2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	13,52	13,52	12,844	12,506	52,39	115,258
Ajo	kg	0,676	1,014	0,845	1,014	3,549	7,8078
Arroz	kg	13,52	21,97	20,28	42,25	98,02	215,644
Arveja en granos	kg	0	0	1,69	0	1,69	3,718
Azúcar	kg	3,38	0	0	0	3,38	7,436
Banana	kg	74,36	54,08	74,36	74,36	277,16	609,752
Barrita de maní	kg	0	0	10,14	10,14	20,28	44,616
Berro	kg	0	0	10,14	10,14	20,28	44,616
Carne vacuna magra *	kg	47,32	40,56	54,08	40,56	182,52	401,544
Cebolla de cabeza	kg	42,25	21,97	28,73	27,04	119,99	263,978
Cebollita de hoja	kg	1,69	0	6,76	1,69	10,14	22,308
Choclo	kg	0	3,38	0	6,76	10,14	22,308
Fideo	kg	13,52	18,59	0	0	32,11	70,642
Galleta Molida	kg	0	3,38	0	0	3,38	7,436
Harina de maíz	kg	27,04	0	1,69	0	28,73	63,206
Huevo	kg	16,9	0	16,9	0	33,8	74,36
Laurel	kg	0,1352	0,2704	0,1352	0,2028	0,7436	1,63592
Leche entera	l	16,9	0	0	6,76	23,66	52,052
Lechuga	kg	20,28	20,28	30,42	10,14	81,12	178,464
Locote	kg	20,28	16,9	16,9	20,28	74,36	163,592

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.

Ing. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Locro	kg	0	0	13,52	0	13,52	29,744
Mamón	kg	67,6	20,28	0	0	87,88	193,336
Mandarina	kg	0	54,08	0	0	54,08	118,976
Mandioca	kg	0	67,6	67,6	0	135,2	297,44
Miel de caña o negra	l	0	0	0	4,056	4,056	8,9232
Naranja	kg	60,84	77,74	60,84	60,84	260,26	572,572
Orégano	kg	0,338	0,169	0,169	0,338	1,014	2,2308
Papa	kg	67,6	0	67,6	67,6	202,8	446,16
Pechuga de pollo	kg	20,28	40,56	20,28	47,32	128,44	282,568
Perejil	kg	1,69	0	0	1,69	3,38	7,436
Pepino	kg	0	13,52	0	0	13,52	29,744
Piña	kg	67,6	67,6	67,6	67,6	270,4	594,88
Poroto	kg	23,66	10,14	0	6,76	40,56	89,232
Queso	kg	18,59	10,14	11,83	11,83	52,39	115,258
Repollo	kg	20,28	10,14	0	10,14	40,56	89,232
Remolacha	kg	13,52	13,52	13,52	13,52	54,08	118,976
Sal yodada	kg	2,028	2,028	1,69	1,859	7,605	16,731
Tomate	kg	106,47	106,47	89,57	119,99	422,5	929,5
Zanahoria	kg	33,8	40,56	27,04	33,8	135,2	297,44
Zapallo	kg	47,32	40,56	40,56	40,56	169	371,8

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumo.*

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	• **La empresa** deberá contar con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativa en la cuales elaboran el almuerzo escolar. • Todos los alimentos envasados a ser utilizados para el almuerzo escolar deberán contar con el registro sanitario del producto alimenticio (RSPA) vigente. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes. • Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de autoridades sanitario competente. • La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa

Lic. Maris Caona
Nutricionista
Reg. N° 3497

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

	distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente • Los costos de los análisis físico- químico como microbiológicos serán asumido por el proveedor, sin costo alguno para la contratante • Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuado y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la contratante realizar los controles que correspondan según normativa vigente • En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. • La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de alimentación escolar designada en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor
9.2 Plan de capacitaciones	• La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. • La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los datos de la licitación. la dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesaria. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio convocante
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	• Se informará del presente PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR COCINANDO EN LA ESCUELA 2020 a toda la ciudadanía a través de medios de comunicación, página web, redes sociales de la municipalidad de Nueva Colombia, así como se mantendrá la difusión durante el proceso de elaboración y ejecución del mismo. Así como en la página web de la DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

En este ítem se debe describir solamente la modalidad seleccionada para proveer el almuerzo escolar: **(Cocinando en las Escuelas)**

RECEPCION

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

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.

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

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

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de la misma así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ellos cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

HIGIENE.

Se establece sistema de limpieza tantos de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsa adecuadamente para su posterior deposición

PRE ELABORACION Y ELABORACION.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato
Para dicha elaboración se cuentan con cocinaras con previa capacitaciones y auxiliar de la cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Basas y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a la institución educativa, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de la institución educativa, de la distribución de raciones a las estudiantes educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria según corresponda

DISTRIBUCION

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
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.

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.

Abog. Lida Rosa
Intendente Municipal
Nueva Colombia

Lic. María Gaona
Secretaria General
Reg. N° 3497

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

Lic. María Gaona
Nutricionista
Reg. Nº 3497

Firma del Intendente

Firma de la Nutricionista

Aclaración

Aclaración Maria Gaona.

Sello de la Institución

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTENDENCIA

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.

Abog. Lulo Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 37