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

Nota DGBE N°: 465 **/2019**

Asunción, 20 de junio de 2019

Señor
GUIDO GAYOSO GAMARRA, Intendente
Municipalidad de Pirayú.

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Pirayú en fecha 19 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 167.943; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Pirayú.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 30 (treinta).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
4	331	2019	44	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Pirayú; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Selba Montania, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

P/A
Viviana Schreiber Vaccaro, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: PARAGUARI	**Distrito*: PIRAYÚ**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: TTE. RAMÓN GÓMEZ E/JUAN PABLO II Y GRAL. DÍAZ	**N° de Tel*: 0519 20241**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: GUIDO RAMÓN GAYOSO GAMARRA	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0981 329 922**
Dirección de correo electrónico*: munipirayúuoc@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: LIC. ROSALIA ROJAS DE GODOY	
N° de Registro Profesional*: 1690	**N° de celular: 0981 515 510**
Dirección de correo electrónico*: ross.cep@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 331 Alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 44 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: JULIO	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:SETIEMBRE	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 162.000.000	
Precio referencial por plato*: Gs. 10.970	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

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.

00002 01

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0909020	13678	Esc. Bás. Nº 7291 Carlos Morphis	Compañía Ykua Kau	9	7	23	21											FONACIDE
2	0909018	10972	Esc. Bás. Nº 6101 Reino de España	Compañía Tuyucué Cocué	7	5	16	11											FONACIDE
3	0909009	6160	Esc. Bás. Nº 1363 Rca. del Paraguay	Compañía Azcurra	16	10	38	43											FONACIDE
4	0909007	6158	Esc. Bás. Nº 616 Santo Domingo Savio	Compañía Potrero Avendaño	12	10	58	46											FONACIDE
				Sub total	44	32	134	121											
				Total general	76		255												

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 Humaitá
Edificio Berkelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 2

00060 02

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

4. ASPECTO NUTRICIONAL		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. COMPOSICIÓN DEL MENÚ		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIÓNES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución del Ministerio de Educación y Ciencias Nº 9460/2018; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori- vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ra42g -69g -ción en gramos	Nivel Inicial	240 g	200 g	200 g	70 g de salsa + 80 g de fideo	70 g picadito + 110 g de puré
	Edad Escolar	350 g	300 g	300 g	100 g de salsa + 120 g de fideo	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada		De lechuga, tomate y zanahoria	De Repollo, pepino y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Melón	Dulce de membrillo/ batata	Naranja	Ensalada de frutas	Dulce de membrillo/ batata

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de polio con verduras	Polenta con salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Salsa de pollo con fideo	So'o Apu'a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 g	70 g salsa + 170 g polenta	200 g	70 g salsa + 80 g fideo	240 g
	Edad Escolar	350 g	100 g salsa + 250 g polenta	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	350 g
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De Lechuga, tomate y zanahoria	De Tomate, pepino y zanahoria	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, Pepino y zanahoria
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación Banana	Naranja	Dulce de membrillo/ batata	Ensalada de frutas

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.

Fdio 3

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

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Vori- vori de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Soyo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 g	240 g	70 g salsa + 100 g de arroz	240 g	70 g salsa + 170 g polenta
	Edad Escolar	300 g	350 g	100 g salsa + 130 g de arroz	350 g	100 g salsa + 250 g polenta
Ensalada		De berro, tomate y zanahoria	De repollo, remolacha y zanahoria	De lechuga, tomate y zanahoria	De berro, tomate y zanahoria	De tomate, pepino y zanahoria
Postre		Fruta de estación Melón	Dulce de membrillo/ batata	Naranja	Crema	Fruta de estación Banana

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Chupín de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Guiso de fideo con pollo	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	120 g	200 g	240 g	200 g	70 g salsa +80 g fideo
	Edad Escolar	180 g	300 g	350 g	300 g	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada		De lechuga, zanahoria y cebolla	De repollo, tomate y zanahoria	De lechuga, tomate y cebolla	De tomate, pepino y zanahoria	De repollo, tomate y zanahoria
Postre		Crema	Fruta de estación Piña	Ensalada de frutas (naranja/ piña/ banana)	Fruta de estación Banana	Dulce de membrillo/ batata

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

Rosalía Rojas
Nutricionista

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION 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.

7. RECETARIO DEL MENÚ CÍCLICO

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía : 398 kcal Peso por porción: 350 g	-Carne vacuna magra -Zapallo -Harina de maíz -Tomate -Zanahoria -Cebolla - Locote -Queso Py -Aceite -Orégano -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-80g -60g -40g -25g -20g -10g -10g -10g -5g -0,5g -0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-70g -32g -40g -24g -16g -9g -8g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de pigmentos y grasas. Cortar en trozos pequeños 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 estén blandos, luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel, continuar la cocción por 10 min aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol la harina de maíz con el queso Paraguay ve integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas de vori. Se debe agregar poca cantidad de caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego. Agregar el orégano

ENSALADAS

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga - Tomate - Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente, y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Melón Rendimiento: 1	-Melón	-300g	-180g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños Colocar en una compotera o taza. 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.

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

porción Energía:50 kcal Peso por porción:180g				

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308 kcal Peso por porción: 300 g	- Pechuga de pollo -Tomate -Fideo -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-60g -70g -45g -15g -10g -5g -0,5g -0,5g -0,3g -c/n	-42g -69g -45g -14g -8g -5g -0,5g -0,5g 0,3g -c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. Agregar cebolla, locote y tomate, con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua potable caliente Cocinar hasta que se ablande el fideo (8 min aprox.)

ENSALADAS

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	-Repollo -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *Obs: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada, durante 90 minutos, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

POSTRES

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción	-Dulce de membrillo/batata	-30g	-30g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado

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

Energía:79 kcal Peso por porción: 30g				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía : 317kcal Peso por porción: 300 g	- Tomate -Arroz -Poroto -Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Cebollita de hoja -Sal yodada -Ajo -Agua potable	-70g -40g -20g -15g -15g 10g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	-69g -40g -20g -15g -14g -8g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, locote, tomate y ajo, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto junto con la sal yodada y agua potable caliente y cocinar hasta que estén blandos, Luego agregar el arroz y cocinar por 10 a 15 min aprox. Por ultimo agregar la cebollita de hoja *OBS.: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja), deberá ser remojada un dia antes en agua potable a temperatura natural, o 1 hora antes en agua potable caliente.

ENSALADAS

	Ingredientes	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga - Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

POSTRES

Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta Cítrica: Naranja Rendimiento: 1 porción Energía:62 kcal Peso por	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Folio 7.

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

porción: 1 ración				

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía : 337 kcal Peso por porción: 100 g de salsa + 120g de fideo	Salsa de carne -Tomate -Carne vacuna magra -zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable Para el fideo -Fideo tallarín -Sal yodada -Agua potable	 -70g -60g -20g 15g -10g -5ml -0,5g 0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	 -69g -52g -16g -14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	Salsa de carne Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar la cebolla, locote y zanahoria y la sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y dejar cocinar hasta que se forme una salsa roja. Fideo Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8 minutos aprox hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

ENSALADAS

	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 48g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

POSTRES

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Fruta Rendimiento: 1 porción	-Piña -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente

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.

Folio 8

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

Energía: 62kcal Peso por porción: 100g				Servir
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Picadito de pollo con puré de papa Rendimiento:1 porción Energía : 285kcal Peso por porción: 100g de salsa + 160g de puré	Picadito de pollo -Pechuga de pollo -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote -Perejil -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable Puré de papas -Papa -Leche fluida -Margarina -Sal yodada -Agua potable	-60g -60g 20g -15g -10g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200g -50g -5g -0,5g -c/n	-42g -59g -16g -14g -8g -5g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -134g 50g -5g -0,5g -c/n	Picadito de pollo Limpiar el pollo, dejar libre de hueso, piel y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales, sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo), por aprox 20 a 30 min a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua potable caliente si es necesario. Puré de papas Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua potable caliente y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer puré. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

ENSALADAS

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

Folio 9.

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

POSTRES

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79kcal Peso por porción: 30g	-Dulce de membrillo/ batata	-30g	-30g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado

SEMANA 2

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú :Caldo de pollo con verduras Rendimiento:1 porción Energía :254 kcal Peso por porción: 350g	-Pechuga de pollo	-80g	-56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños.
	-Zapallo	-60g	-32g	Lavar, pelar y cortar los vegetales.
	-Tomate	-35g	-34g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado, agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel.
	-Arroz	-20g	-20g	
	-Zanahoria	-20g	-16g	
	-Cebolla	-10g	-9g	
	-Locote	-10g	-8g	Cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar el arroz y cocinar hasta que este listo.
	-Aceite	-5ml	-5ml	
	-Cebollita de hoja	-5g	-5g	Una vez apagado el fugo, agregar la cebollita de hoja.
	-Ajo	-0,5g	-0,5g	
	-Sal yodada	0,5g	-0,5g	
	-Laurel	0,2g	-0,2g	
	-Agua potable	-c/n	-c/n	

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada Rendimiento: 1 porción Energía: kcal Peso por porción: g	-Berro	-30g	18g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños
	-Tomate	-20g	-19g	
	-Zanahoria	-10g	-8g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir
	-Aceite	-3ml	-3ml	
	-Sal yodada	-0,5g	0,5g	

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.

Pág. 10.

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

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 115kcal** **Peso por porción: 100g**	-Agua potable -Leche fluida -Arroz -Azúcar -Canela -Cascara de naranja o limón	-150ml -100ml -10g -5g -0,2g -c/n	-150ml -100ml -10g -5g -0,2g c/n	Blanquear el arroz con el agua potable por unos 10 min aprox. Agregar leche, arroz y azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón Espolvorear con canela y servir.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía :356 kcal** **Peso por porción:100 g de salsa + 250 g polenta**	Salsa de Carne -Tomate -Carne vacuna magra -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable Polenta -Agua potable -Harina de maíz -Cebolla -Queso Paraguay -Aceite -Sal yodada	-70g -60g -10g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g c/n -200ml -40g -15g -10g -2ml -0,5g	-69g -52g -9g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Salsa de carne Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite, con el ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta ue estén blandos. Por ultimo agregar el tomate, posteriormente agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie (rojo). Aprox. 20 a 30 min a fuego fuerte, cuidando que no quede sin líquido. Agregar agua potable si es necesario. Polenta Lavar, pelar y picar la cebolla. Saltearla en 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 y cocinar hasta que espese y este totalmente cocida. Por ultimo agregar la leche

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.

Folio 11

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

ENSALADAS

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía:39 kcal Peso por porción: 60g	-Lechuga -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

POSTRES

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana Rendimiento: 1 ración Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía :317kcal Peso por porción: 300g	-Zapallo -Poroto seco -Tomate -Zanahoria -Arroz -Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-60g -20g -25g -20g -40g -15g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	-32g -20g -24g -16g -40g -15g -9g -8g 5ml -0,5g -0,5g -c/n	Lavar, pelar y cortar 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, agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción el arroz. Retirar la preparación del fuego luego de unos 10 a 15 min aprox, agregando el queso antes de servir el plato. *OBS.: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

ENSALADAS

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 55g	- Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-19g -15g -8g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

POSTRES

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: NARANJA Rendimiento: 1 ración Energía: 62kcal Peso por porción: g	-Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			Salsa de pollo
Nombre del Menú: Salsa de pollo con fideo	-Pollo	-60g	-42g	Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel.
	-Tomate	-60g	-59g	Cortarlos en trozos pequeños
	-Zanahoria	-20g	-16g	Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños.
	-Cebolla	-15g	-14g	
Rendimiento:1 porción	-Locote	-10g	-8g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar la cebolla, locote, zanahoria y sal yodada.
	-Aceite	-5ml	-5ml	
	-Ajo	-0.5g	-0,5g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Energía : 292kcal	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	
Peso por porción: 100g de salsa + 120 g de fideo	-Laurel	-0,2g	-0,2g	Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos, hasta que quede la salsa roja.
	-Agua potable	-c/n	-c/n	
	Fideo			Fideo
	-Fideo	-40g	-40g	Hervir el fideo en un recipiente con agua potable.
	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	

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.

Folio 13

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

	-Agua potable	-c/n	-c/n	y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que este alenté. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir

ENSALADAS

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de repollo, tomate y zanahoria **Rendimiento: 1 porción** **Energía 40 kcal** **Peso por porción: 55g**	- Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g 3ml -0,5g	-24g 19g -9g -3ml -0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 79kcal** **Peso por porción: 30g**	-Dulce de membrillo/ batata	-30g	-30g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: So'o Apu'a **Rendimiento:1 porción** **Energía :306 kcal** **Peso por porción: 350g**	-Carne vacuna magra -Zapallo -Tomate -Arroz -Cebolla -Locote -Harina de maíz -Aceite -Orégano	-80g -60g -30g -20g -10g -10g -5g -5ml -0,5g	-70g -32g -29g -20g -9g -8g -5g -5ml -0,5g	Limpiar la carne, dejar libre de pigmentos y grasas. Molinar y reservar Mezclar la carne con la harina de maiz, ajo, la mitad de la sal yodada. Formar las esferas Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las bolitas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, el arroz, el resto de sal yodada y laurel

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.

Folio 14.

	-Sal yodada -Ajo -Laurel -Agua potable	-0,5g 0,5g -0,2g -c/n	-0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano.

ENSALADAS

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, pepino y zanahoria **Rendimiento: 1 porción** **Energía 40kcal** **Peso por porción: 60g**	- Lechuga -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -20g 3ml -0,5g	-28g -15g -16g -3ml -0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un reciplente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

POSTRES

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Frutas **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 64kcal** **Peso por porción: 100 g**	- Mamón -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un reciplente. Servir

SEMANA 3

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con papa **Rendimiento:1 porción**	-Papa -Carne vacuna magra -Tomate -Zanahoria -Cebolla -Locote	-200g -60g -60g -20g -20g -10g	-134g -52g -59g -16g -18g -8g	Limpiar la carne dejándola libre de pigmentos y grasa. Cortarla en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Sellar la carne con el ajo. Una vez sellada agregar el tomate, cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir

Folio 15

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

Energía : 319 kcal Peso por porción: 300g	-Arveja -Aceite -Cebollita de hoja -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-5g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	-5g -5ml -5g -0,5g -0,5g -c/n	ingredientes con agua potable caliente y cocinar hasta que estén tiernas. Por ultimo agregar las papas y cocinar hasta que estén listas. Apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal Peso por porción: 48g	-Berro -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-18g -19g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Melón Rendimiento: 1 ración Energía: 50kcal Peso por porción: g	-Melón	-300g	-180g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza 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.

Folio 16

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 351 kcal Peso por porción: 350g	- Pechuga de pollo -Zapallo Harina de maíz -Tomate -Zanahoria -Queso Paraguay -Cebolla -Locote -Aceite -Orégano -Ajo Sal yodada -Laurel -Agua potable	-80g -60g -40g -25g -20g -10g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	-56g -32g -40g -24g -16g -10g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos pequeños. 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 el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aprox 10min Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso 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. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano.

ENSALADAS

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, remolacha y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 44kcal Peso por porción: 55g	-Repollo -Remolacha -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -30g -10g -3ml -0 5g	-24g -20g -8g -3ml -0.5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min, para mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata Rendimiento: 1	Dulce de membrillo/	-30g	-30g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado.

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

ración Energía: 79kcal Peso por porción: g	Sacara			

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz quesu Rendimiento:1 porción Energía : 304kcal Peso por porción: 100g de salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres -Tomate -Poroto -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable Arroz Quesu -Arroz -Queso Py -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-70g -20g -15g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml -0,5g -0,5g -c/n	-69g 20g -14g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -40g -10g -2ml -0,5g -0,5g -c/n	Salsa de legumbres Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear tomate, cebolla, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y terminar la cocción. Arroz Quesu Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente y cocinar de 10 a 15 min aprox. Agregar el queso y servir. *OBS.: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 dia antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua de potable hirviendo que se le agrega al cereal es 2 veces su volumen.

ENSALADAS

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 39kcal Peso por porción: 60 g	-Lechuga -TOMATE Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g 20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -8g 3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir

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

POSTRES

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica: Naranja Rendimiento: 1 ración Energía: 62kcal Peso por porción: g	Naranja	-180g	-130g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soyo Rendimiento: 1 porción Energía : 297kcal Peso por porción: 350g	-Carne vacuna magra	-60g	52g	Limpiar la carne, dejar libre de pigmentos y grasa. Molinar y reservar.
	-Zapallo	-60g	-32g	Lavar, pelar, picar los vegetales en trozos pequeños
	-Tomate	-30g	-29g	
	-Fideo nido	-15g	-15g	Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	-Zanahoria	-20g	16g	
	-Queso Py	-15g	-15g	Agregar el agua hervida, la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el fideo
	-Cebolla	-10g	-9g	
	-Locote	-10g	-8g	Revolver lentamente hasta que la preparación este totalmente cocida
	-Aceite	-5ml	-5ml	
	-Orégano	-0,5g	-0,5g	Retirar del fuego, agregar el queso y el orégano
	-Ajo	0,5g	-0,5g	
	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	
	-Agua potable	-c/n	-c/n	

ENSALADAS

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de berro, tomate y zanahoria Rendimiento: 1 porción Energía 38kcal	-Berro	-30g	-18g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños
	-Tomate	-20g	-19g	
	-Zanahoria	-10g	-8g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir
	-Aceite	-3ml	-3ml	
	-Sal yodada	-0,5g	-0,5g	

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: 48g				

POSTRES

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 110 kcal** **Peso por porción: 60g**	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de naranja o limón -Vainilla o canela	-120g -10g -5g -c/n -c/n	-120g -10g -5g -c/n -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5min aprox y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio.

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:1 porción** **Energía : 307kcal** **Peso por porción: 100g de salsa + 250 g de polenta**	**Salsa de pollo** -Tomate -Pechuga de pollo -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable **Polenta** -Agua potable -Harina de maíz -Cebolla -Queso Py -Aceite -Sal yodada	-70g -60g 10g -10g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200ml -40g -15g -10g -2ml -0,5g	-69g -52g -9g -8g -3ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n -200ml -40g -14g -10g -2ml -0,5g	Salsa de pollo Lavar, sacar la piel, y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por ultimo agregar el agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Lavar, pelar y picar la cebolla. saltearla en aceite con sal yodada. Agregar el agua, cuando hierve incorporar la harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos y cocinar hasta que espese y este totalmente cocida. Por ultimo agregar la leche.

Folio 20

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

ENSALADAS

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

POSTRES

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta : Banana Rendimiento: 1 ración Energía: 63kcal Peso por porción: g	-Banana	-110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 4

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Chupin de pollo Rendimiento:1 porción Energía : 275kcal Peso por porción: 180g	- Papa -Tomate -Pechuga de pollo -Leche fluida -Cebolla -Locote -Queso Py -Aceite -Perejil -Ajo -Orégano -Sal yodada -Agua potable	200g -70g -60g -20g -20g -20g -10g -5ml -5g -0,5g -0,5g -0,5g -c/n	-134g -60g -42g -20g -18g -16g 10g -5ml -5g -0,5g -0,5 g -0,5g -c/n	Limpiar el pollo dejándolo libre de hueso y piel. Cortarlo en porciónes iguales. Lavar, pelar y cortar en finas rodajas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente colocar ordenadamente, la papa, el pollo, luego la cebolla, el locote y tomate por ultimo. 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 min aprox. Retirar del horno, agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno por 5 min para gratinar. Retirar del horno y servir.

Folio 21.

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

ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla **Rendimiento: 1 porción** **Energía 42kcal** **Peso por porción: 56g**	-Lechuga -Zanahoria -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -16g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 110kcal** **Peso por porción: 60g**	-Leche fluida -Azúcar -Fécula de maíz -Cascara de naranja o limón -Vainilla o canela	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	-120ml -10g -5g -c/n -c/n	Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja y remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior lentamente sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 min aprox y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio. *OBS. : Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Folio 22

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

Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne **Rendimiento:1 porción** **Energía : 340kcal** **Peso por porción: 300g**	- Carne magra vacuna -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 pigmentos y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños Saltear la carne con el aceite y el ajo, agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz y revolver. Luego agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (10 min aprox.)

ENSALADAS

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de repollo, tomate y zanahoria **Rendimiento: 1 porción** **Energía 40kcal** **Peso por porción: 55g**	-Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 min a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

POSTRES

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Piña **Rendimiento: 1 Porción** **Energía: 53kcal** **Peso por porción: g**	-Piña	- 200g	-104g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Caldo de poroto con fideo	-Zapallo -Poroto seco -Tomate -Zanahoria	-60g -30g -25g -20g	-32g -30g -24g -16g	Lavar y pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, zanahoria y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, 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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. . (595)21 454 220 int. 18
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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 : 271kcal** **Peso por porción: 350g**	-Fideo nido -Queso Py -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Agua potable	-15g -15g -10g -10g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	-15g -15g -9g -8g -5ml -0,5g -0,5g -c/n	Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Anadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 min aprox, agregando el queso antes de servir el plato. ***OBS.:** Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada un dia antes en agua potable a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

ENSALADAS

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla **Rendimiento: 1 porción** **Energía 40kcal** **Peso por porción: 60g**	-Lechuga -Tomate -Cebolla -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-28g -19g -9g -3ml -0,5g	.Lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir *OBS.: La cebolla un avez picada se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 min a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRES

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Frutas **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 64kcal** **Peso por porción: 100 g**	- Piña -Naranja -Banana	-60g -50g -50g	-31g -37g -32g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo	-Pechuga de pollo -Tomate Fideo	-60g -70g -45g	-42g -69g -45g	Lavar, sacar la piel, y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo

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.

000024

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 : 308kcal** **Peso por porción: 300g**	-Cebolla -locote -Aceite -Ajo -Sal yodada -Laurel -Agua potable	-14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	-14g -8g -5ml -0,5g -0,5g -0,2g -c/n	Agregar cebolla, tomate, locote y sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar agua potable caliente. Cocinar hasta que se ablande el fideo (8 min aprox)

ENSALADAS

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de tomate, pepino y zanahoria **Rendimiento: 1 porción** **Energía 38kcal** **Peso por porción: 55g**	-Tomate -Pepino -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-29g -15g -8g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

POSTRES

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación: Banana **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 63kcal** **Peso por porción: g**	-Banana	-110g	-70g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:1 porción** **Energía : 337kcal**	**Salsa de carne** -Tomate -Carne vacuna magra -Zanahoria -Cebolla -Locote -Aceite -Ajo	 -70g -60g -20g -15g -10g -5ml -0,5g	 -69g -52g -16g -14g -8g -5ml -0,5g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable caliente

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, promueve la partic pación, 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: 100g salsa + 120 g fideo	-Sal yodada -Laurel -Agua potable **Fideo** -Fideo tallrin -Sal yodada -Agua potable	-0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	-0,5g -0,2g -c/n -40g -0,5g -c/n	hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8 min hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.

ENSALADAS

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Repollo, tomate y zanahoria **Rendimiento: 1 porción** **Energía 40kcal** **Peso por porción:55 g**	-Repollo -Tomate -Zanahoria -Aceite -Sal yodada	-30g -20g -10g -3ml -0,5g	-24g -19g -9g -3ml -0,5g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir .

POSTRES

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento: 1 ración** **Energía: 79kcal** **Peso por porción:30 g**	-Dulce de membrillo/ batata	-30g	-30g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado.

8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

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

Año:	2019
Institución Educativa:	4
Nº de comensales:	331
N° de meses del proyecto:	2,3

		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	Peso	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		

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.

Folio 26

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

	medida	Bruto					
Aceite	L	12,96	12,96	12,96	12,96	51,84	119,232
Ajo	Kg	0,81	0,81	0,81	0,81	3,24	7,452
Arroz	Kg	12,96	29,16	12,96	14,58	69,66	160,218
Azúcar	Kg	0	1,62	3,24	3,24	8,1	18,63
Banana	Kg	16,2	51,84	35,64	35,64	139,32	320,436
Berro	Kg	9,72	9,72	19,44	0	38,88	89,424
Carne vacuna magra *	Kg	45,36	45,36	38,88	38,88	168,48	387,504
Cebolla de cabeza	Kg	22,68	22,68	25,92	30,78	102,06	234,738
Cebollita de hoja	Kg	1,62	1,62	1,62	0	4,86	11,178
Dulce de membrillo	Kg	19,44	9,72	9,72	9,72	48,6	111,78
Fideo	Kg	27,54	12,96	4,86	32,4	77,76	178,848
Harina de maíz	Kg	12,96	14,58	25,92	0	53,46	122,958
Harina de trigo	Kg	0	0	1,62	1,62	3,24	0
Laurel	Kg	0,2916	0,2592	0,1296	0,1944	0,8748	2,01204
Leche entera	L	16,2	32,4	38,88	45,36	132,84	305,532
Lechuga	Kg	19,44	19,44	9,72	19,44	68,04	156,492
Locote	Kg	16,2	16,2	16,2	19,44	68,04	156,492
Melón	Kg	97,2	0	97,2	0	194,4	447,12
Naranja	Kg	74,52	74,52	58,32	45,36	252,72	581,256
Orégano	Kg	0,162	0	0,324	0,162	0,648	1,4904
Papa	Kg	64,8	0	64,8	64,8	194,4	447,12
Pechuga de pollo	Kg	38,88	45,36	45,36	38,88	168,48	387,504
Perejil	Kg	1,62	0	0	0	1,62	3,726
Pepino	Kg	12,96	12,96	6,48	6,48	38,88	89,424
Piña	Kg	19,44	0	0	64,8	84,24	193,752
Poroto	Kg	6,48	6,48	6,48	9,72	29,16	67,068
Queso	Kg	8,1	8,1	14,58	8,1	38,88	89,424
Repollo	Kg	9,72	9,72	9,72	19,44	48,6	111,78
Remolacha	Kg	0	0	9,72	0	9,72	22,356
Sal yodada	Kg	1,944	1,944	1,944	1,782	7,614	17,5122
Tomate	Kg	124,74	100,44	111,78	127,98	464,94	1069,362
Zanahoria	Kg	22,68	38,88	35,64	29,16	126,36	290,628
Zapallo	Kg	19,44	38,88	38,88	19,44	116,64	268,272

9. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Nutricionista a cargo del Almuerzo Escolar, será la responsable de fiscalizar periódicamente, realizando controles diarios o según la necesidad así lo requiera, en cada monitoreo se tendrá en cuenta algunos puntos para realizar un buen servicio como: el uso del uniforme del personal encargado de la elaboración de los menús, si respetan el menú establecido y los ingredientes a ser utilizados, si los alimentos son de buena calidad e inocuos, si el almacenamiento se realiza en forma correcta, si los platos son servidos de acuerdo a como está establecido para cada grupo, y si respetan los horarios establecidos para servir los menús, para el efecto se habilitará un libro de actas para el informe de cualquier anormalidad, reclamos o algún cambio que se realice.
9.2. Plan de capacitaciones	Las capacitaciones se realizarán periódicamente por las nutricionista encargadas, tanto de la empresa adjudicada como del Municipio se les

Folio 27.

	capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia de respetar el menú y sobre la ración correspondiente a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para cada niño, para que los personales encargados a través de sus preparaciones y conocimientos puedan también estimular al niño al consumo del almuerzo que se les provea.-
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto autorizado por el MEC será comunicado a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas a través del proceso de Llamado a Licitación. Una vez culminada dicho proceso la misma se dará a conocer por los medios de comunicación (radial, y vía correo electrónico) a las diferentes Instituciones Educativas beneficiadas.

10. MODALIDAD DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR SELECCIONADA
El sistema de entrega es: Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en la escuelas)

ELABORACIÓN EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

10.1 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 se cumplen con dichas normas.

10.2 ALMACENAMIENTO:
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido que las entregas son hechas en forma semanal. Por ello la empresa debe proveer a cada Institución Educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.-

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

10.4 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 comora de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.
Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.**

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, la 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 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.

10.5 DISTRIBUCIÓN:
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico

para los postres. Se cumplirá 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 la 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.

10.6 EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

- Heladeras y congeladores
- Cocina o fogón
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma u agente contaminante)
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tablas 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 bolsas y tapa
- Mesas y sillas.

10.7 PROCEDIMIETO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada Institución Educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente refrigerada o congelada, según corresponda)
- 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)
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara)
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad.
- En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases están 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.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente de la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entregas son estimadas, estará a cargo del Director de cada escuela, especificar la cantidad exacta de alumnos.
- 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

Folio 29.

Misión: G[illegible]a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de l[illegible]da.

[illegible]mentos.

- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en [illegible]da Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la M[illegible]cipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, [illegible]biendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que [illegible]curra el proveedor.
- La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que [illegible]rea necesarios.

10.8 LA EMPRESA PROVEEDORA DEBERÁ DISPONER DE LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

[illegible]n) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes)

[illegible]n) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)

[illegible]n) Personal para la limpieza de utensilios y de espacio (Demanda: 1 por Institu[illegible] Educativa)

[illegible]n) Profesional Nutricionista (Demanda: 1 profesional técnico por cada 1000 estudia[illegible]es)

Firma [illegible] Intendente
Aclarac[illegible] Guido Ramón Gayoso Gamarra
Sello de [illegible] institución

Firma [illegible] Nutricionista
Aclaración: Rosalía Rojas

Folio 30.