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

[illegible]				
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 12 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 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Almuerzo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 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.
Almuerzo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 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.
Almuerzo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Almuerzo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 12 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.
Almuerzo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Glenda Fernández González
Nutricionista
Reg. Nº 260

Lic. [illegible] Alcaide López
Director Municipal
Interinato

Folio 15

[illegible]	Tomate	30 g	29 g	Lavar y pelar la zanahoria.
	Zanahoria	30 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
[illegible]	Cebolla	10 g	8 g	Observación: La cebolla cruda vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 10 minutos a fin de mejorar la digestibilidad de la misma.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua, luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	10 g	15 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
[illegible]	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: La cebolla cruda vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 10 minutos a fin de mejorar la digestibilidad de la misma.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Dulce de mamón/ calabaza			Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en trozos gruesos.
[illegible]	Mamón/ calabaza	300 g	307 g	Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hervida, por 5 minutos aprox. inmersos.
[illegible]	Azúcar	10 g	10 g	Retirar del fuego los pedazos de mamón y sacarlos del agua de cocción.
[illegible]	Clavo de olor	0,2 g	0,2 g	Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua aparte.
[illegible]	Bicarbonato de sodio	0,2 g	0,2 g	Cocinar en una olla tapada hasta que esté tierno por aproximadamente 40 minutos. Dejar que tome sabor.
[illegible]	Agua potable	c/n	c/n	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Melón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Manzana	60 g	51 g	Lavar y pelar las frutas.
	Naranja	60 g	57 g	Cortar en trozos pequeños.
[illegible]	Banana	60 g	53 g	Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Yesenia Gladys Escobar González
Nutricionista
Reg. Nº 390

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad, inclusiva, en valores, crítica y democrática, que promueve la participación, innovación e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 c/ Mariscal Estigarribia y Humaitá
Edificio Multinacional, Piso Tipo Tel.: (595021) 414 190 int. 14
Tel.: (595021) 492 512
Email: planificacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Francisco Recalde López
Director Nacional
Planificación

Folio 16

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

[illegible]	Alimentos a base de maní (Barra de maní)			Ver ficha 3 las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Nivel	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Nivel	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Dulce de mamón/ calabaza Mamón/ calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,1 g 0,1 g s/c	 100 g 10 g 0,1 g 0,1 g s/c	Lavar, pelar, retirar las semillas y rallar en rodajas gruesas. Estabilizar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo por 3 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y escurrir del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 10 vasos de agua potable. Colocar en una olla especia hasta que estén blandos por aproximadamente 40 minutos. Una vez listo servir.
Nivel	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Kiche	200 g	154 g	Lavar, pelar y rallar en cubos pequeños. Colocar en una cornisetera o taza. Servir.
Nivel	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Mandioca	100 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Nivel	**Ingredientes**	**Peso crudo**	**Peso cocido**	**Preparación**
[illegible]	Dulce de mandioca/ banana	40 g	30 g	Servir el dulce.

Glora Elizabeth [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 360

Visión: Ser la región que brinde educación integral de calidad basada en valores [illegible] que promueva la participación, innovación e investigación para el desarrollo de la región y la nación.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 934 e/ Mariscal Estigarribia y Mariscal
Edificio Boggiani, Piso Nº 6 - Tel/f.: (595) 21-450 222 int. 1.1
Tel/f.: (595) 21-450 933
E-mail: [illegible]@mec.gov.py

Juan Francisco Recalde López
Director Nacional
Interino

Folio 17

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

Menú 10	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Ensalada [illegible]	Manzana	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 11	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Crema [illegible]	Leche fluida Azúcar Cáscara de naranja o limón Canela en rama o canela Maizena	220 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	220 ml 10 g 5 g c/n c/n c/n	Separar 20ml de leche fría y disolver la maizena en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la rama de canela, cáscara de limón o naranja, revolver 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 en dicho recipiente. Dejar cocer la mezcla por 3 minutos aproximadamente y luego apagar el fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien fría.
Menú 12	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Ensalada [illegible]	Melón	200 g	100 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 13	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Fruta [illegible]	Naranja	180 g	180 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 14	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Ensalada [illegible]	Banana	120 g	80 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	Ingredientes	Peso crudo	Peso neto	Preparación
Cuidado de [illegible]	Dulce de durazno/ciruela/ Manzana/ciruela	200 g	102 g	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en trozos grandes. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hervida, por 5 minutos aproximadamente.

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, autonomía e interdisciplinaridad para el desarrollo de las [illegible] a nivel local.

Ministerio de Educación y Ciencias.
Mariscal Francisco Solano López N°34 e/ Presidente Franco
Edificio Rectorado, Ciudad Nueva, Asunción - PARAGUAY
Teléfono: (595)21 492 512
Email: [illegible]

Juan Francisco Recalde López
Intendente Municipal
Presidente

Folio 18

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

[illegible]				
[illegible]	Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	10 g 0,3 g 0,2 g c/n	10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Retirar del fuego las porciones de manzana y lavarlas del agua decolorán. Luego colocar en una olla al manzana con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listas por aproximadamente 40 minutos. Una vez fría servir.
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Piña Naranja Banana	50 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Galletas de [illegible]/ harina	30 g	30 g	Servir al palo.
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Mandioca	100 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Piña	300 g	168 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
[illegible]	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Gloria Elizabeth Gonzalez
Nutricionista
Reg. Nº 300

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

VISTO: Considerando que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, el diálogo e interdisciplinariedad para el desarrollo de las personas y sociedad.

Ministerio de Educación y Ciencias
Supervisión Nacional [illegible] en Alimentos y Nutrición
Edificio Boggiani, [illegible] Piso Trinet. [illegible] Piso Ala Sur, [illegible]
Teléfono: (595)21 [illegible]
Email: [illegible]

Lic. Pablo Luis Recalde López
Supervisor Nacional
Alimentos y Nutrición

Folio 19

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

Insumo	Unidad de Medida	Semana 1 TOTAL Uso Peso Bruto	Semana 2 TOTAL Uso Peso Bruto	Semana 3 TOTAL Uso Peso Bruto	Semana 4 TOTAL Uso Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECT
Acelga	kg	17	17,5	17	17	68,5	79,56
Ajo	kg	3,0625	1,0625	3,0625	2,0625	9,625	5,61
Almidón de yuca	kg	0	0	2,125	0	2,125	2,53
Arroz	kg	22,625	6,375	38,125	0	87,125	104,55
Arroz en granos	kg	1,125	0	2,125	0	4,25	5,1
Azúcar	kg	4,25	4,25	6,1	0	17	20,4
Banana	kg	46	0	46,0	71,25	236	183,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Batata de monte	kg	12,75	0	0	0	12,75	0
Beta	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,085	0,085	0,085	0	0,255	0
Calabaza	kg	34,425	0	63	0	97,425	0
Canela	kg	0	0	0,085	0	0,085	0
Carne vacuna magra *	kg	29,5	33	39,5	30,5	132,5	234,6
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	4,25	44,625	44,625	44,625	138,125	211,65
Cebolla de hoja	kg	2,125	2,125	2,125	4,25	10,625	12,75
Chocla	kg	4,25	2,25	0	0	6,5	0
Clavo de olor	kg	0,085	0,085	0,08	0	0,255	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	12,75	0	12,75	25,5	30,6
Choclo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	6,375	17	19,125	15	58,5	71,4
Galleta Molida	kg	0	0	4,25	0	4,25	0
Harina de maíz	kg	17	17	17	17	68	81,6
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	21,25	0	0	21,25	0
Laurel	kg	0,17	0,255	0,34	0,255	1,02	1,224
Leche entera	l	0	21,25	51	0	72,25	86,7
Lechuga	kg	0	0	25,5	25,5	25,5	30,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Lenguado	kg	21,25	21,25	21,25	21,25	85	102
Limón	kg	34	0	0	17	17	20,4
Mamón	kg	72,25	0	85	0	157,25	0
Mandarina	kg	0	34	0	68	136	163,2
Manzana	kg	0	0	0	34	170	204
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	2,125	0	0	2,125	0
Miel de abeja	l	0	127,5	0	127,5	255	306
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	0	0	0	0	0
Ovejero	kg	21,25	0	78,5	21,25	121	142,2
Papa	kg	0,5125	0	0,5125	0,5125	0,6375	0,765
Pechugas de pollo	kg	85	85	85	0	255	306
Pera	kg	0	21,25	34	38,5	187	224,4
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pejerey	kg	0	2,125	0	0	2,125	2,55
Pescado sin hueso ni piel	kg	17	17	17	0	51	61,2
Pitia	kg	0	0	0	0	0	0
Porotito	kg	0	85	0	110,5	195,5	234,6
Porotito	kg	17	0	0	0	17	0
Quinoa	kg	12,75	12,75	8,5	8,5	42,5	51
Repollo	kg	17	14,875	8,5	10,625	51,25	61,5
Remolacha	kg	12,75	14,75	25,5	12,75	65,75	78,9
Sal yodada	kg	0	0	0	85,75	85,75	102,9
Tomate	kg	2,125	2,125	2,125	2,125	8,5	10,2
Zanahoria	kg	136,5	191,375	191,375	127,5	646,75	776,1
Zapallo/calabaza	kg	42,5	42,5	51	42,5	178,5	214,2
Zapallito	kg	34	17,5	25,5	34	111	133,2

Nutricionista
Reg. N° 3[illegible]

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar y Promoción
Estrella Paraguaya Nº [illegible] Tel. (595021) [illegible] Int. 18
Fax: (595021) 492[illegible]
Email: [illegible]

Ing. Agr. Francisco Recalde Lopez
Intendente Municipal
Tobatí

Folio 20

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

7. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Detalle
Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa de Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de evaluar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del alimento a ser entregado. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no hacer conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarla inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. Evaluación La empresa adjudicada y la comisión coordinarán deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.
Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la SENATICs y el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y pública en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú, recursos y proceso de licitación aplicado.

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

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

8.1. 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 dañados y fraudulentos que no cumplen con dichas normas.

8.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de los mismos así 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.

8.3. Higiene.

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

Misión: Instituir una banda educación integral en valores basada en [illegible] para promover la participación, inclusión e interculturalidad para el mejoramiento de la [illegible]

Ministerio de Educación y Ciencias
Viceministerio Educación Básica y Media
Edificio Sedamin, Piso Inferior | (595)21-494 2300 int. 18
Teléfono: (595)21-481 532
Email: alimentacion.mec@mec.gov.py

Gloria [illegible] Nutricionista Reg. N° 360

Julio Francisco Riscalde López
Intendente Municipal
Interventor

Folio 21

8.4. 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 cocineros 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 postres.

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 al 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.

8.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 13:00 hrs a 15:00 hrs, en los tiempos de modo 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 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, calidad y cantidad 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 o cocón.
- Mesada (Elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Pileta de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, bandejas, cucharas, cucharones, tenedores, tabla o fuentes 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 estar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Usar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PAC.
- 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, deberán los encargados de la preparación contar con los utensilios necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).

Nutricionista
Reg. Nº 360

Ministerio de Educación y Ciencia
Integración Zona Norte de Ñeembucú y Misiones
Edificio Residencial, Dir. Pino Total - (0521) 494 200 Int. 18
Total - (0521) 497 510
Email: administracion.ejidos@mec.gov.py

Juan Francisco Recalde López
Intendente Municipal
Ñeembucú

Misión: Garantizar a todos los escolares una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

- 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 aprobado en virtud del cual las clases están suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer los alimentos, en la institución a receptor. La comunicación en dicho caso estará a cargo del Director de esta Institución Educativa.
- El período de vigencia del contrato será desde el primer día hábil siguiente a la fecha 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 centro, 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 los alimentos.
- 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.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- 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.
- La Municipalidad 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 300 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)

Juan Francisco Reca de Lopez

Gloria [illegible]
Nutricionista
Reg. Nº 300

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Viceministerio de Gestión Educativa y Humana
Edificio Bicentenario, Av. Eusebio Ayala Telef.: (595)(21) 454 220/in. 13
Telef.: (595)(21 49) 217
Email: [illegible]

Folio 23

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

A: Francisco Recalde
INTENDENTE MUNICIPAL. CIUDAD DE YRYBUCUA

DE: Lic. Jorge Alberto Barrientos Fleitas, Supervisor
Supervisión de Control y Apoyo Administrativo
Región 18 – San Pedro

Lic. Jorge Alberto Barrientos
Supervisor de Control y Apoyo Adm.
Región 18 - San Pedro

FECHA: 2018-10-03

OBJETO: Remitir Informe sobre cantidad de matriculados de Instituciones Educativas beneficiadas con Alimentación Escolar (Almuerzo Escolar)

Como Supervisor de la Oficina de Supervisión de Control y Apoyo Administrativo Región 18 – San Pedro, cumplo en remitir Informe sobre matriculados en instituciones educativas beneficiadas con Alimentación Escolar (Almuerzo escolar) según el siguiente detalle:

Nº	Cód. local	Cod. Institución	Nombre de la Institución	Localidad	E. I.		EEB 1º y 2º Ciclo	
					V	M	V	M
1	0217084	12034	Esc. Bás. Nº 6483 Santa Catalina de Siena	Asent. 3 de Febrero	3	6	38	32
2	0208019	1699	Esc. Bás. Nº 4065 San José Obrero	San Isidro del Norte	7	11	39	56
3	0217085	12035	Esc. Bás. Nº 6640 San Blas	Asent. 3 de Febrero	3	3	36	35
4	0208155	1835	Esc. Bas. Nº 4541 Santa María	2 de Mayo	2	3	36	45
5	0208074	1754	Esc. Bás. Nº 4054 San Vicente	Asent. Vy'a Renda	5	6	36	36
6	0208026	1705	Esc. Bás. Nº 4057 San Isidro Labrador	5ª línea Cerro Verde	9	5	52	41
TOTAL					30	34	237	245
TOTAL GENERAL					64		482	

MESA DE ENTRADA
MUNICIPALIDAD DE YRYBUCUA
Fecha: 05 / 10 / 18 Hora: 08:19
Exp. Nº
Recibido por:

Atentamente

SUPERVISION DE CONTROL Y APOYO ADMINISTRATIVO REGION 18
YRYBUCUA-SAN PEDRO Av. 14 de Octubre y Metalistas del Py.
Correo electronico: super-adm2016@hotmail.com
Telef.: 0984792028