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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de membrillo/ batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2019
Institucion Educativa:	2
Nº de comensales:	47
N° de meses del	7,4

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.

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

MUNICIPALIDAD DE MARIA ANTONIA - INTENDENCIA

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

proyecto:

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	1,88	1,88	1,88	1,88	7,52	55,648
Ajo	kg	0,1175	0,1175	0,1175	0,1175	0,47	3,478
Fecula de maiz	kg	0,235	0	0,235	0	0,47	3,478
Arroz	kg	3,055	0,705	3,995	1,88	9,635	71,299
Arveja en granos	kg	0,8084	0	0,235	0	1,0434	7,72116
Azúcar	kg	0,47	0,47	0,94	0	1,88	13,912
Banana	kg	12,69	15,51	10,34	12,69	51,23	379,102
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	1,41	0	1,41	10,434
Carne vacuna magra *	kg	5,64	5,64	6,58	6,58	24,44	180,856
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	4,23	4,7	4,7	3,995	17,625	130,425
Cebollita de hoja	kg	0,235	0,235	0,235	0,47	1,175	8,695
Margarina	kg	0	0,0235	0	0	0,0235	0,1739
Dulce de batata	kg	0	0	1,41	1,41	2,82	20,868
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0,705	1,88	2,115	1,88	6,58	48,692
Harina de maíz	kg	1,88	1,88	1,88	1,88	7,52	55,648
Galleta molida	kg	0	0	0,47	0	0,47	3,478
Laurel	kg	0,0094	0,0094	0,0188	0,0282	0,0658	0,48692
Leche entera	l	5,64	2,35	5,64	0	13,63	100,862
Lechuga	kg	0	1,41	1,41	2,82	5,64	41,736
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	2,35	2,35	2,35	2,35	9,4	69,56
Locro	kg	0	0	0	1,88	1,88	13,912
Mandarina	kg	0	7,52	0	1,41	8,93	66,082
Mandioca	kg	0	9,4	0	9,4	18,8	139,12
Maní	kg	1,41	0	0	0	1,41	10,434
Mamon	kg	2,82	9,4	9,4	0	21,62	159,988
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0

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.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguen
Intendente

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

Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	2,35	0	8,46	10,81	21,62	159,988
Orégano	kg	0,0235	0	0,0235	0,0235	0,0705	0,5217
Papa	kg	9,4	9,4	9,4	0	28,2	208,68
Pechuga de pollo	kg	5,64	2,82	2,82	6,58	17,86	132,164
Huevo	kg	0	2,35	0	0	2,35	17,39
Perejil	kg	0	0,0235	0	0	0,0235	0,1739
Pepino	kg	0,94	1,88	0,94	0	3,76	27,824
Choclo	kg	0,47	0	0,47	0,47	1,41	10,434
Piña	kg	0	0	0	2,82	2,82	20,868
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	1,41	1,41	0,94	0,94	4,7	34,78
Queso	kg	1,88	2,115	0,94	1,175	6,11	45,214
Repollo	kg	2,82	1,41	0	1,41	5,64	41,736
Remolacha	kg	3,76	3,29	5,17	3,29	15,51	114,774
Sal yodada	kg	0,235	0,282	0,2585	0,235	1,0105	7,4777
Tomate	kg	15,275	13,395	14,805	13,63	57,105	422,577
Zanahoria	kg	5,17	6,58	5,64	6,58	23,97	177,378
Zapallo/calabaza	kg	5,64	2,82	3,3934	6,2134	18,0668	133,69432

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el

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.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

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

	INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provision del almuerzo escolar. Los nutricionistas tanto de la empresa adjudicada como del municipio tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

1. RECEPCION.

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 frutihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 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 cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de 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 Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente

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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará 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 utilizarán 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 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.

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

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

6. PROCEDEMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipula en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza (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 prácticas de higiene salubridad.

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

1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
1 (un) personal para la limpieza de utensilios y del espacio (Demanda: 1 por institución

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.

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Lic. Luis Carlos Ledezma Aguero
Intendente