48 g				
Ensalada 13 Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los 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.
Ensalada 14 Rendimiento: 1 porción Energia: 52 kcal Peso por porción: 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Ensalada 15 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo pepino Aceite Sal yodada	30 g 20 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres

Dulce de mamón/calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal	Dulce de mamón/calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frio servir. Observación: Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado.
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 33

GOBERNACIÓN

Luis F. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

Folio 23

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Maní con miel Rendimiento: 1porción Energía: 160kcal Peso por porción: 35g	Maní tostado sin sal Miel	20g 15ml	20g 15ml	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

SEMANA 4

Plato Principal

Menú 16 Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar,pelary cortarlasverduras Sellar el pollo conel ajo,una vezselladaagregar eltomate,luegolas demásverduras y agregar elaguacalientehastacubrir los ingredientes. Porúltimoagregar laspapasycocinarhastaqueesténblandas.
Menú 17 Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	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, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 18	Salsa de carne Tomate	 70 g	 69 g	Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 33

Luis F. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

Folio 24

Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 19 Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g 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 Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 20 So'oapu'a Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. 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 esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

Ensaladas

Ensalada 16 Rendimiento: 1 porción Energía:	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Folio 25

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg/Prot. Nº 33

GOBERNACIÓN

Luis G. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

52 kcal Peso por porción: 55 g				
Ensalada 17 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 18 Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 19 Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar 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.
Ensalada 20 Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 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.

Postres

Banana con miel Rendimiento: 1 Ración de 82g Energía:97 Kcal	Banana Miel	20g 15ml	20g 15ml	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Raquel Echeverría
Nutricionista

Luis F. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

Folio 26

Fruta de estación Rendimiento: 1 ración. Energía: 50 Kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 ración de 100 g Energía: 62kcal	Piña Naranja banana	60 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.
Dulce de membrillo/batata	Dulce de membrillo/batata	30 g	30 g	Se podrá utilizar producto envasado o pre elaborado.

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

(Se completa este ítem solo si la modalidad utilizada es alimento preparado en la escuela)

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	268,964	283,12	268,964	283,12	1104,17	20316,69
Ajo	kg	17,695	21,234	17,695	17,695	74,319	1367,47
Almidón de maíz	kg	35,39	0	0	35,39	70,78	1302,352
Arroz	kg	106,17	601,63	318,51	424,68	1450,99	26698,22
Arveja en granos	kg	0	0	0	35,39	35,39	651,176
Azúcar	kg	141,56	0	70,78	0	212,34	3907,056
Banana	kg	1132,48	1132,48	0	1132,48	3397,44	62512,9
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	212,34	212,34	212,34	212,34	849,36	15628,22
Bicarbonato de sodio	kg	1,4156	0	1,4156	0	2,8312	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	990,92	990,92	849,36	990,92	3822,12	70327,01
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	601,63	637,02	601,63	743,19	2583,47	47535,85
Cebollita de hoja	kg	0	35,39	35,39	70,78	141,56	2604,704
Choclo	kg	70,78	0	70,78	70,78	212,34	3907,056
Clavo de olor	kg	1,4156	0	1,4156	0	2,8312	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	212,34	212,34	3907,056
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	353,9	0	0	0	353,9	6511,76
Fideo	kg	283,12	318,51	0	283,12	884,75	16279,4
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	283,12	283,12	283,12	318,51	1167,87	21488,81
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0

Folio 27

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 33

GOBERNACIÓN

Luis F. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Laurel	kg	5,6624	7,078	4,2468	4,2468	21,234	390,7056
Leche entera	l	1415,6	0	495,46	0	1911,06	35163,5
Lechuga	kg	424,68	424,68	212,34	212,34	1274,04	23442,34
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	353,9	353,9	424,68	353,9	1486,38	27349,39
Locro	kg	0	283,12	212,34	0	495,46	9116,464
Mamón	kg	1840,28	0	1415,6	0	3255,88	59908,19
Mandarina	kg	1132,48	1132,48	0	1132,48	3397,44	62512,9
Mandioca	kg	1415,6	0	0	0	1415,6	26047,04
Maní	kg	0	141,56	141,56	0	283,12	5209,408
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	35,39	0	35,39	0	70,78	0
Melón	kg	0	0	2123,4	2123,4	4246,8	78141,12
Miel de abeja	l	0	191,106	106,17	84,936	382,212	7032,701
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	353,9	1627,94	1274,04	353,9	3609,78	66419,95
Orégano	kg	3,539	0	7,078	3,539	14,156	260,4704
Papa	kg	49,4	0	2831,2	1415,6	4296,2	79050,08
Pechuga de pollo	kg	849,36	849,36	990,92	849,36	3539	65117,6
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	35,39	0	38,929	0	74,319	1367,47
Pepino	kg	283,12	0	141,56	141,56	566,24	10418,82
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	424,68	1415,6	424,68	2264,96	41675,26
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	212,34	141,56	106,17	141,56	601,63	11069,99
Queso	kg	176,95	141,56	283,12	176,95	778,58	14325,87
Repollo	kg	212,34	212,34	424,68	212,34	1061,7	19535,28
Remolacha	kg	283,12	283,12	495,46	283,12	1344,82	24744,69
Sal yodada	kg	42,468	46,007	38,929	42,468	169,872	3125,645
Tomate	kg	1911,06	2725,03	2229,57	2618,86	9484,52	174515,2
Zanahoria	kg	920,14	637,02	566,24	707,8	2831,2	52094,08
Zapallo/calabaza	kg	849,36	424,68	849,36	424,68	2548,08	46884,67

7. CONTROL DE CALIDADY PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	Las fiscalizaciones y monitoreo se realizaran en forma periódica in situ; se realizaran relevamiento de datos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento. Se analizaran los datos y se daría intervención en caso de presentarse irregularidades, se establecerá en contacto telefónico diario para monitoreo y control con las cocineras y directoras a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario, por parte del personal nutricionista que proveerá la Gobernación. Se entregaran informes mensuales de la situación detectada a la convocante.
Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.

Folio 28

Lic. Raquel Echeverría
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 39

Luis F. Ramírez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tienen pagados espacios, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos, etc.

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)

CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

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.

CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

Personal capacitado para la elaboración de los menús:

- Un Profesional encargado del aérea de Nutrición y Alimentación (un profesional técnico por cada 3.000 estudiantes).-
- Un Cocinero/a (un cocinero/a por cada 100 estudiantes).-
- Un Auxiliar de cocina (un auxiliar por cada 100 estudiantes).-
- Un personal de limpieza (uno por Institución Educativa).-

PROCEDIMIENTO 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 los siguientes utensilios como platos y cubiertos (pinzas y cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado por la empresa 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 un agente contaminante).

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 33

Luis R. Benítez Cuevas
Gobernador del Ñeembucú

F 018629

- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio, aptos para entrar en contacto con alimentos: vasos, cucharonas de 200ml, de 100ml y de 50ml, pinzas, platos para la ensalada y para el plato principal.
- Basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Lic. Luis F. Benítez C.

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: Lic. Raquel Echeverría.
Registro Profesional N°: 33.

Lic. Raquel Echeverría V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 33

Folio 30