

PROPUESTA DE SERVICIO

RESTAURANTE ESCOLAR Y CAFETERÍA – AÑO 2026

Programa especial de loncheras: “Como Hecho en Casa”

Cordial saludo, estimados padres de familia:

Reciban un saludo respetuoso. Para nuestra organización es un gusto presentarles la **propuesta integral de servicio de restaurante escolar y cafetería para el año lectivo 2026**, diseñada con un enfoque responsable, equilibrado y coherente con las necesidades nutricionales de nuestros estudiantes y las expectativas de las familias.

Nuestro objetivo principal es **acompañar la formación académica con una alimentación segura, balanceada y cercana al entorno del hogar**, entendiendo que la nutrición infantil no debe basarse en extremos, sino en hábitos adecuados, porciones correctas y variedad de alimentos.

A continuación, compartimos los **alcances del servicio**, la **estructura operativa**, la **propuesta de menú** y el **programa especial de cafetería y loncheras “Como Hecho en Casa”**.

1. ALCANCE DEL SERVICIO DE RESTAURANTE ESCOLAR

- Preparación, transporte y entrega de almuerzos de **lunes a jueves**.
- Menú estructurado conforme a **requerimientos nutricionales por grupos de edad**.
- **Minuta rotativa de 32 días**, garantizando variedad y balance.
- **Barra de ensaladas diaria**, con opciones frescas.
- Postres distribuidos bajo el criterio:
 - **50 % preparaciones tradicionales**
 - **50 % preparaciones de perfil saludable**
- Cumplimiento estricto y verificable del **100 % de las normas sanitarias vigentes**.

2. EQUIPO PROFESIONAL MULTIDISCIPLINARIO

El servicio cuenta con un equipo humano idóneo y certificado, conformado por:

- Ingeniero de Alimentos.
- Chef profesional.
- Nutricionista.
- Diez (10) manipuladores de alimentos certificados.
- Conductor asignado al servicio.
- Coordinador operativo.
- Profesional en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Este equipo garantiza **calidad técnica, control sanitario y seguimiento permanente** a cada etapa del proceso.

3. INFRAESTRUCTURA Y CAPACIDAD INSTALADA

La empresa dispone de una **planta de producción con capacidad instalada para 900 raciones diarias**, equipada con:

- Equipos industriales certificados.
- Sistemas de refrigeración.
- Áreas independientes de preparación y empaque.
- Vehículo adecuado y autorizado para el transporte de alimentos.

Todo el proceso se desarrolla bajo protocolos de **inocuidad y trazabilidad**.

4. CONDICIONES OPERATIVAS DEL SERVICIO

- El servicio se prestará en **tres jornadas de atención**, garantizando orden y fluidez.
- La **minuta será compartida con los padres de familia cada 15 días**, ajustada con base en:
 - Criterios nutricionales.
 - Preferencias y aceptación estudiantil.

- Con el fin de ofrecer un servicio ágil y diferenciado, la empresa realizará la atención en **dos comedores**, cada uno con capacidad para **200 estudiantes**, atendiendo **400 estudiantes de forma simultánea por jornada**.

5. MODALIDAD DE SERVICIO PARA ESTUDIANTES

A partir de grado 4°

Se implementa un **sistema tipo bufé supervisado**, que permite al estudiante **armar su almuerzo de acuerdo con sus costumbres y preferencias**, promoviendo autonomía responsable.

Opciones disponibles:

- Sopa: **1 opción**
- Cereal: **2 opciones**
- Principio: **2 opciones**
- Farináceo o energético: **2 opciones**
- Ensalada o fruta de mano
- Bebida: jugo con azúcar, sin azúcar o agua
- Postre: **1 opción**
- Proteína: **2 opciones a escoger**
 - ◆ El estudiante puede servirse la cantidad deseada de cada grupo **sin cargos adicionales**,
 - ◆ **La proteína se entrega porcionada**, (una sola opción por estudiante) de acuerdo con el gramaje establecido para cada grupo de edad.

<ul style="list-style-type: none"> • Día 1 <p>Sopa: Avena con pollo Proteína 1: Pollo a la plancha Proteína 2: Albóndigas de res Cereal: arroz blanco Farináceo 1: Papa criolla Farináceo 2: Arepa mini Principio 1: Frijol rojo Principio 2: Acelga salteada Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Pepino + zanahoria Postre: Fruta de mano Bebida: Limonada de panela</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Día 2 <p>Sopa: Fideos con pollo Proteína 1: Pechuga asada Proteína 2: Minihamburguesa de pollo Farináceo 1: Arroz blanco Farináceo 2: Plátano maduro Principio 1: Garbanzos guisados Principio 2: Espinaca con manzana Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Mango + espinaca baby Postre: Gelatina con leche condensada Bebida: Jugo de mango</p>
<p>Día 3</p> <p>Sopa: Ajíaco Proteína 1: Res en goulash Proteína 2: Pollo napolitano Farináceo 1: Papa al horno Farináceo 2: Arroz con zanahoria Principio 1: Lentejas Principio 2: Zanahoria glaseada Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Ensalada tropical Postre: Torta de banano Bebida: Jugo de guayaba</p>	<p>Día 4</p> <p>Sopa: Pasta con verduras Proteína 1: Strips de pollo Proteína 2: Lomo saltado Farináceo 1: Arroz canario Farináceo 2: Puré rústico Principio 1: pure de Arveja gratinado Principio 2: Waldorf escolar Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Zanahoria + manzana Postre: Flan de caramelo Bebida: Limonada natural</p>
<p>Día 5</p> <p>Sopa: Avena con zanahoria Proteína 1: Pollo BBQ Proteína 2: Carne molida Farináceo 1: Papa chips horneadas Farináceo 2: Arroz blanco Principio 1: Pepino + manzana Principio 2: Zanahoria al vapor Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Ensalada tropical Postre: Fruta Bebida: Jugo de naranja</p>	<p>Día 6</p> <p>Sopa: Cazuela de frijol Proteína 1: Res molida Proteína 2: Pollo asado Farináceo 1: Arroz blanco Farináceo 2: Patacón horneado Principio 1: Tajada madura Principio 2: Acelga salteada Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Pepino + huevo Postre: Gelatina Bebida: Jugo de mora</p>

<p>Día 7</p> <p>Sopa: Sancocho escolar Proteína 1: Res mechada Proteína 2: Pechuga a la plancha Farináceo 1: Papa criolla Farináceo 2: Arroz con verduras Principio 1: Arveja campesina Principio 2: Ensalada chilena Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Zanahoria + limón Postre: Crema catalana Bebida: Limonada de panela</p>	<p>Día 8</p> <p>Sopa: Cazuela de frijol cremosa Proteína 1: brochetas de Res Proteína 2: Cerdo teriyaki Farináceo 1: Arroz pajarito Farináceo 2: Croqueta de yuca Principio 1: Habichuela Principio 2: Poteca de ahuyama Barra de ensalada: Lechuga crespa, tomate, pepino, zanahoria rallada, repollo morado, maíz tierno, vinagreta suave. Ensalada compuesta: Pepino guisado Postre: Fruta picada Bebida: Jugo de mango</p>
--	---

6. MODALIDAD DE SERVICIO PARA ESTUDIANTES

Preescolar a grado 3°

Para los estudiantes más pequeños, el servicio se prestará mediante una **alimentación estándar servida a la mesa**, acompañada de un proceso pedagógico que incentive la aceptación de alimentos y complemente la alimentación en casa.

El menú diario estará compuesto por:

- Sopa (dos veces por semana)
- Cereal
- Principio
- Proteína
- Farináceo
- Ensalada
- Jugo o agua
- Postre

Este enfoque busca **formar hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas**.

7. SISTEMA DE CONTROL Y ACCESO AL SERVICIO

Para garantizar agilidad, orden y control, se implementará un **sistema de identificación mediante tarjeta tipo carné**:

- El carné será adquirido en tesorería al momento de contratar el servicio.
- Costo: **\$5.000**.
- Contendrá los datos del estudiante.
- Es de uso personal e intransferible.
- Será el medio de identificación al momento de reclamar los alimentos.



8. PROGRAMA DE CAFETERÍA Y LONCHERAS

La compañía estará al frente de la distribución de productos de cafetería para lo cual publicara una cartelera con lista de productos y precios a distribuir.

“Como Hecho en Casa”

Como valor agregado, la cafetería escolar incorpora el programa “**Como Hecho en Casa**”, orientado a la oferta de **productos elaborados en sitio**, con recetas sencillas, conocidas y pensadas para niños.

Este programa prioriza:

- Preparaciones caseras.
- Porciones adecuadas.
- Menor uso de ultra procesados.

- Opciones para lonchera y refrigerio diario.

Opciones disponibles en cafetería

Americano (huevos pan y fruta)

Porción de frutas con yogurt y cereal

Vaso de fruta

Fresas con yogurt natural cereal o granola

El objetivo es ofrecer una alternativa confiable que **acompañe la alimentación del hogar**, sin extremos ni etiquetas confusas.

PROGRAMA DE CAFETERÍA Y LONCHERAS

“COMO HECHO EN CASA”

Con el propósito de complementar la alimentación ofrecida en el restaurante escolar y acompañar de manera responsable la nutrición que se brinda en el hogar, la cafetería escolar implementa el programa **“Como Hecho en Casa”**.

Este programa está orientado a la oferta de **refrigerios y desayunos preparados en sitio**, con recetas sencillas, sabores familiares y porciones adecuadas para niños y adolescentes, evitando extremos nutricionales y priorizando alimentos de preparación casera.

REFRIGERIOS CASEROS

(Media mañana – lonchera escolar)

Refrigerios salados

- Sándwich de pollo desmechado
- Sándwich de huevo
- Sándwich de jamón y queso
- Arepa de maíz con queso
- Arepa de maíz con pollo
- Empanada de pollo **al horno**
- Pastel de pollo **horneado**

- Wrap sencillo de pollo y verduras
- Sandwichs gratinado

Refrigerios dulces caseros

- Pan de banano casero
- Torta 0casera de vainilla
- Torta casera de naranja
- Muffin casero

Refrigerios con fruta

- Fruta entera del día
- Fruta picada
- Ensalada de frutas
- Fruta con yogurt natural

Bebidas

- Jugo natural en agua
- Jugo natural en leche
- Batido de banano
- Batido de fresa
- Yogurt natural
- Avena casera

DESAYUNOS CASEROS

(Para estudiantes de ingreso temprano o jornada extendida)

Desayunos salados

- Huevo revuelto
- Huevo perico
- Arepa de maíz con huevo
- Arepa de maíz con queso

- Arepa con huevo y queso
- Pan con huevo

COMBINACIONES SUGERIDAS

Refrigerios

- Arepa con queso + jugo natural
- Sándwich de pollo + fruta
- Pan de banano + yogurt
- Empanada al horno + agua saborizada
- Fruta con yogurt + galleta casera

Desayunos

- Arepa con huevo + chocolate
- Pan con queso + avena
- Calentado + huevo + jugo natural
- Huevo perico + pan + fruta

El programa “**Como Hecho en Casa**” no busca reemplazar la alimentación del hogar, sino **acompañarla**, ofreciendo opciones seguras, balanceadas y preparadas en la institución, con porciones acordes a la edad y hábitos alimentarios de los estudiantes.

Nuestro enfoque prioriza:

- Preparaciones caseras
- Porciones escolares adecuadas
- Sabores conocidos por los niños
- Consumo responsable y frecuente