

ZONA 2

INSTITUCION	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo trimestral (5-6- 7/22) 60 dias - DM	Cupo trimestral (5-6- 7/22) 60 dias - Comedor	Costo trimestral - DM (\$44.04)	Costo trimestral - Comedor (\$100.75)
Jardín de Infantes N° 901	Avellaneda 953	Centro	6040560	316	0	18960	0	\$ 834,998.40	\$ 0.00
Jardín de Infantes N° 908	Mariano Moreno 382	Centro	6043210	337	0	20220	0	\$ 890,488.80	\$ 0.00
Jardín de Infantes N° 910	San Martin s/n y Artigas	Vista Linda	6043190	181	0	10860	0	\$ 478,274.40	\$ 0.00
Jardín de Infantes N° 913	Storni y Rivero s/n	Villa Vengochea	6043180	349	0	20940	0	\$ 922,197.60	\$ 0.00
Jardín de Infantes N° 920	Arroyo 40 1009 y Arroyo el Ceibo	Marabó	6212140	241	0	14460	0	\$ 636,818.40	\$ 0.00
Jardín de Infantes N° 923	Tucumán 180	Villa Vengochea	62320100	292	0	17520	0	\$ 771,580.80	\$ 0.00
Escuela Primaria N° 1	Sarmiento 950	Centro	6090550	600	0	36000	0	\$ 1,585,440.00	\$ 0.00
Escuela Primaria N° 10	Encina y José Hernández s/n	Villa Vengochea	6090500	650	600	39000	36000	\$ 1,717,560.00	\$ 3,627,000.00
Escuela Primaria N° 17	Abdala Y Callao	Juan José	6129120	400	450	24000	27000	\$ 1,056,960.00	\$ 2,720,250.00
Escuela Primaria N° 18	San Martin s/n y Artigas	Vista Linda	6030360	350	350	21000	21000	\$ 924,840.00	\$ 2,115,750.00
Escuela Primaria N° 19	H.Yrigoyen 965	Centro	6108240	400	0	24000	0	\$ 1,056,960.00	\$ 0.00
CEC N° 801 (SC)	Liniers 350	Centro	6166010	250	300	15000	18000	\$ 660,600.00	\$ 1,813,500.00
Escuela Secundaria N° 5	Pte. del Plata y Puerto Lobos	A. De San Joaquín	61827300	500	0	30000	0	\$ 1,321,200.00	\$ 0.00
Escuela Secundaria N° 6 (EX N° 1)	Avellaneda 935	Centro	61726700	530	0	31800	0	\$ 1,400,472.00	\$ 0.00
Escuela Secundaria N° 13 (EX N° 15)	José Hernández e/Encina y Alberdi	Villa Vengochea	6200140	300	300	18000	18000	\$ 792,720.00	\$ 1,813,500.00
Escuela Secundaria N° 2120 *12 (EX N°2080*8)	San Martin y Artigas s/n	Vista Linda	62009201	200	200	12000	12000	\$ 528,480.00	\$ 1,209,000.00
Escuela Secundaria N° 2170 *17 (EX N°2060*6)	Abdala y Callao	Juan José	61973801	200	200	12000	12000	\$ 528,480.00	\$ 1,209,000.00
TOTAL:				6096	2400	365760	144000	\$ 16,108,070.40	\$ 14,508,000.00

	VIGENTE DESDE	MARZO A DICIEMBRE 2022
	NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)				
	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIÉRCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	VAINILLAS	PAN CON MERMELADA - FRUTA (BANANA / MANZANA)	PAN CON QUESO FRESCO - FRUTA CÍTRICA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA - FRUTA (PERA)	PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE

	DM
	OPCIONAL A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CON DULCE DE LECHE

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes.

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + VAINILLAS	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	VAINILLAS	G	35	40	40	50
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN MERMELADA + FRUTA (BANANA / MANZANA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	PAN FRANCÉS	G	40	40	45	50
	MERMELDA	G	10	15	15	20
	BANANA / MANZANA	G	75	150	150	150
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO + FRUTA CITRICA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	PAN FRANCÉS	G	40	40	45	50
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35
	FRUTA CÍTRICA	G	75	150	150	150
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSION + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + FRUTA (PERA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	PAN INTEGRAL	G	40	40	45	50
	MERMELDA	G	10	15	15	20
	PERA	G	75	150	150	150
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	PAN FRANCÉS	G	35	40	45	50
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35

	TOMATE	G	10	10	10	15
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO CON DULCE DE LECHE	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	170	180	180	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	45	50
	DULCE DE LECHE	G	15	15	20	25

PERIODO VIGENCIA	DESDE: OCTUBRE 2022	HASTA: DICIEMBRE 2022
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO</u>				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA	FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN	BIFES A LA CRIOLLA - PAN	TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO Y ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN
POSTRE	NARANJA	ASPIC DE MANZANA	BANANA	MANZANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN	SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN	MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO
POSTRE	MANZANA	NARANJA / PERA	ASPIC DE MANZANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER	ALM VER
	OPCION A	OPCION B
PLATO PRINCIPAL	PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE	FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA	AGUA

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

*Menú Opcional B: Podrá aplicarse, en situación de contingencia.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes. Y al patrón alimentario: Vegetariano.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSVERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE - NARANJA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	CEBOLLA	G	20	25	30	30
	ZANAHORIA	G	20	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	30	40	50
	ZANAHORIA RALLADA	G	40	40	50	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	VINAGRE	CC	3	3	3	4
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	NARANJA	G	150	150	150	150
ALM VER 02			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA - ASPIC DE MANZANA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	60	90	100	120
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10
	PAPA	G	160	180	250	250
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	8
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	5	5	10	10
	NUEZ MOSCADA	G	0,10	0,10	0,10	0,10
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 03			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN - BANANA	FIDEOS TIRABUZON	G	40	60	80	100
	CEBOLLA	G	20	30	35	50
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	POLLO FRESCO	G	60	70	80	90
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	SAL GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	BANANA	G	150	150	150	150

ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA - PAN - MANZANA	PAPA	G	150	160	180	200
	ZANAHORIA	G	40	50	50	50
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (PALETA - RB) FILETEADA	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE ZAPALLITO CON QUESO - ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN - PERA	ZAPALLITOS VERDE	G	80	90	100	150
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	30
	HUEVO ENTERO	G	20	25	30	35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	4	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN - MANZANA	FIDEOS TALLARINES	G	40	60	80	100
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (RB / PALOMITA / AGUJA)	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	30	30	40	40

SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN - NARANJA / PERA	PAPA	G	180	190	210	250
	ZANAHORIA	G	60	60	70	70
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	12	12
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	NARANJA / PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 08						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN - ASPIC DE MANZANA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	ZAPALLO	G	40	60	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	6	6	7
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 09						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN - MANDARINA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	70	90	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	7	10
	LENTEJAS / GARBANZOS SECOS	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
	ALM VER 10					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO - BANANA	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	115	140	140	150
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	13	14	15
	PAPA	G	160	180	200	200
	ZAPALLO	G	80	80	100	100
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	7
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	BANANA	G	150	150	150	150

--	--	--	--	--	--

ALM VER OPCIONAL A			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE - FLAN	MASA PREPIZZA	G	60	75	100	150
	QUESO FRESCO	G	30	40	50	75
	TOMATE FRESCO	G	30	30	35	40
	JAMON COCIDO	G	10	12	12	15
	CEBOLLA	G	10	10	15	15
	PURE DE TOMATE	CC	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	6	7	7
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	FLAN EN POLVO	G	12	12	12	12
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	120	120	120
ALM VER OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN - FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	70	90
	CEBOLLA	G	20	25	35	50
	ZANAHORIA	G	20	25	35	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

PERIODO VIGENCIA	DESDE: MAYO 2022	HASTA: SEPTIEMBRE 2022
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ					
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	RISOTTO DE POLLO - PAN	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN	FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN	BIFES A LA CRIOLLA - PAN	TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO + ARROZ - PERA
POSTRE	MANZANA	NARANJA	BANANA	ASPIC DE MANZANA	PERA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TALLARINES CON TIRITAS DE CARNE - PAN	MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO	CAZUELA DE ARROZ, LEGUMBRES Y VEGETALES PAN	CARNE DE CERDO A LA PORTUGUESA CON PAPAS AL NATURAL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO
POSTRE	MANZANA	NARANJA / PERA	MANDARINA	ASPIC DE MANZANA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER	ALM VER
	OPCION A	OPCION B
PLATO PRINCIPAL	PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE	FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA	AGUA

*Menú Opcional A: Podrá aplicarse, con previa solicitud, para día festivo.

*Menú Opcional B: Podrá aplicarse, en situación de contingencia.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes. Y al patrón alimentario: Vegetariano.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSINVIERNO.....

ALM VER 01			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
RISOTTO DE POLLO - PAN - MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO / ARROZ INTEGRAL	G	30	30	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	70	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ARVEJA LATA	G	10	10	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,25	0,3
	CONDIMENTO: ARROZ AMARILLO, LAUREL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10	15
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	G	150	150	150	150
ALM VER 02			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS / GARBANZOS + TOMATE - PAN NARANJA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	70	90	100	140
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	7	10
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	LENTEJAS / GARBANZOS SECOS	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,25	0,3
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	NARANJA	G	150	150	150	150
ALM VER 03			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN - BANANA	FIDEOS TIRABUZON / FIDEOS INTEGRALES	G	40	60	80	100
	CEBOLLA	G	20	30	35	50
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	POLLO FRESCO	G	60	70	80	90
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	SAL GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30

	BANANA	G	150	150	150	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA - PAN - ASPIC DE MANZANA	PAPA	G	150	160	180	200
	ZANAHORIA	G	40	50	50	50
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (PALETA - RB) FILETEADA	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	U	30	30	30	30
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO + ARROZ - PERA	ZAPALLITOS VERDE	G	80	90	100	150
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	30
	HUEVO ENTERO	G	20	25	30	35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	4	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	40	40	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS TALLARINES CON TIRITAS DE CARNE - PAN - MANZANA	FIDEOS TALLARINES	G	40	60	80	100
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (RB / PALOMITA / AGUJA)	G	50	60	80	100
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150

ALM VER 07			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO - NARANJA / PERA	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	115	140	140	150
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	13	14	15
	PAPA	G	160	180	200	200
	ZAPALLO	G	80	80	100	100
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	7
	CONDIMENTOS VARIOS					
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	NARANJA / PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 08			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE ARROZ, LEGUMBRES Y VEGETALES - PAN - MANDARINA	CEBOLLA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	3	5	6	10
	ZANAHORIA	G	30	40	50	60
	ZAPALLITO VERDE	G	25	30	40	60
	ZAPALLO	G	50	70	80	110
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	60
	LENTEJAS / POROTOS / GARBANZOS SECOS	G	40	50	60	70
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO / ARROZ INTEGRAL	G	30	30	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	12	15	20
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,31	0,36
	PAN FRANCES	G	20	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
ALM VER 09			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CARNE DE CERDO A LA PORTUGUESA CON PAPAS AL NATURAL Y ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE - ASPIC DE MANZANA	CARNE DE CERDO SIN HUESO (CARRE-BOLA DE LOMO-LOMO-PERNIL)	G	60	100	120	150
	CEBOLLA	G	15	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	7	10	15
	PURE DE TOMATE	G	40	50	70	80
	ACEITE DE GIRASOL	G	3	5	7	10
	PAPA	G	70	100	150	180
	LECHUGA	G	15	20	25	30
	TOMATE	G	50	70	100	140
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	CONDIMENTOS VARIOS	G	0,1	0,2	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,36
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
	MANZANA	G	30	30	30	30
ALM VER 10			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - BANANA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	ZAPALLO	G	40	60	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	6	6	7
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	BANANA	G	150	150	150	150

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE FLAN	MASA PREPIZZA	G	60	75	100	150
	QUESO FRESCO	G	30	40	50	75
	TOMATE FRESCO	G	30	30	35	40
	JAMON COCIDO	G	10	12	12	15
	CEBOLLA	G	10	10	15	15
	PURE DE TOMATE	CC	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	6	7	7
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	FLAN EN POLVO	G	12	12	12	12
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	120	120	120
ALM VER OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN - FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	70	90
	CEBOLLA	G	20	25	35	50
	ZANAHORIA	G	20	25	35	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

VIGENTE DESDE	MARZO A DICIEMBRE 2022
NIVEL	SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION MODULO DOBLE				
PRIMERA SEMANA	MD 01	MD 02	MD 03	MD 04	MD 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE)	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE)
POSTRE	NARANJA	MANZANA / PERA	BANANA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

OPCIONALES	MD
	OPCION A
PLATO PRINCIPAL	EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI)
POSTRE	MANZANA
BEBIDA	AGUA

NOTA: LA PRESTACION MODULO DOBLE SE APLICARA EN LA ESCUELA TECNICA N° 1, INSTITUCION QUE NO CUENTA CON ESPACIO COMEDOR Y LOS ALUMNOS CONCURREN A DOBLE JORNADA.
OBSERVACIÓN: SI ASISTEN NIÑOS CON ENFERMEDAD CELIACA, SE ENTREGARA INSTRUCTIVO PARA ADAPTAR EL MENU, ADEMAS DEL DETALLE DE MARCAS CORRESPONDIENTES AL PROVEEDOR.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS

			NIVEL MEDIO
MD 01			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	JAMÓN COCIDO	G	30
	QUESO DE MÁQUINA	G	45
	TOMATE FRESCO	G	20
	HUEVO ENTERO (huevo duro en rodaja)	G	40
	NARANJA	G	150
MD 02			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE) - MANZANA / PERA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	7
	REPOLLO / LECHUGA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	MANZANA / PERA	G	150
MD 03			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA - BANANA	PAN INTEGRAL	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	150
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	LECHUGA	G	10
	ZANAHORIA	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	BANANA	G	150
MD 04			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO - MANZANA	MASA DE PREPIZZA	G	150
	CEBOLLA	G	15
	PURÉ DE TOMATE	CC	15
	QUESO FRESCO	G	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	TOMATE FRESCO	G	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	G	0,25
	MANZANA	G	150
MD 05			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE) - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	ZANAHORIA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0,3
	NARANJA	G	150
			NIVEL MEDIO
MD OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI) - MANZANA	TAPA EMPANADA (2 UNI)	UNI	60
	QUESO FRESCO	G	60
	TOMATE FRESCO	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3
	MANZANA	G	150

RECEPCIÓN DE MERCADERÍA SAE

Los alimentos se adecuarán a las especificaciones de compra determinadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) para las especificaciones del producto y para las condiciones generales de envasado.

Se efectuará un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo.

RECEPCIÓN

Elementos necesarios:

- Remito/orden de compra.
- Resumen de especificaciones de los alimentos correspondientes (características generales, peso, condiciones de embalaje y rotulado).
- Planilla de recepción, e idealmente: balanza, calculadora, abrelatas, cuchillos, tijera, bolsas de polietileno estériles de primer uso, lapicera, fibrón, etiquetas, cinta adhesiva, etc.

Descripción de la tarea:

Antes de comenzar con la tarea verificar tener todos los elementos necesarios para asegurar un óptimo control (especificaciones, remito, certificaciones, planilla de recepción, etc.).

Las personas responsables de la recepción deberán constatar que:

- El vehículo que transporta los productos alimenticios esté habilitado para tal fin.
 - Los productos recibidos correspondan en cantidad total, individual y variedad a lo expresado en el remito.
 - La mercadería cumple con las especificaciones para controlar que lo que ingresa se corresponde con lo que se pidió.
 - Los envases no estén rotos.
 - El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:
1. Denominación de venta del alimento: es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Deberá figurar la denominación y/o la marca del alimento.
 2. Lista de ingredientes: salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: "ingredientes:" o "ingr.:". Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

3. Contenidos netos: debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
4. Identificación del origen: se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto...", "industria..."
5. Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto). Depende de la provincia de origen del producto las certificaciones de los registros se deben actualizar, por lo que es fundamental que se pida con anticipación a los proveedores los certificados actualizados de los RNE y RNPA de cada producto y se verifique en el momento de la recepción, que los certificados enviados (o entregados) por el proveedor coincidan con los del paquete y estén vigentes.
6. Identificación del lote: es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra "L".
7. Fecha de duración: esta consta por lo menos de, el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

"consumir antes de..."-"válido hasta..."-"validez..."-"val
..."-"vence..."-"vencimiento..."-"vto..."-"venc..."-"consumir preferentemente
antes de ..."

Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.

Todos los alimentos no perecederos tendrán 3 / 6 meses como mínimo de vida útil a partir de la fecha de recepción, excepto alimentos frescos.

8. Preparación e instrucciones de uso del producto: cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.
9. Rotulado Nutricional: se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- ❖ Carbohidratos
- ❖ Proteínas
- ❖ Grasas totales
- ❖ Grasas saturadas
- ❖ Grasas trans



- ❖ Fibra alimentaria
- ❖ Sodio

- La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.
- Quedan exceptuadas las especias, aguas, vinagres, sal, yerba mate y té sin agregados de otros ingredientes, frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural.
- Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (por ejemplo, carnes frescas) el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. El mismo se abrocha con la factura o remito enviado por el proveedor.

En caso de incumplimiento de alguno de los requisitos del rótulo: se rechaza el pedido.

- Al recibir los alimentos deberá tener en cuenta si los mismos están en condiciones aptas para ser utilizados y/o consumidos.
- En caso de no conocer la marca recibida, se debe abrir y evaluar características organolépticas (olor, color, textura y sabor adecuados). De ser posible y necesario comprobarlos también luego de restitución y/o cocción.
- Si no existe ninguna anomalía, se aceptan los alimentos.
- Si existe alguna anomalía se rechazan los alimentos. Ver tabla de criterios generales de rechazo.

Ejemplos de rechazo o devolución:

- ❖ La cantidad total es superior a la del remito o a la requerida.
- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rótulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 6 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde con el remito o con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).

En caso de incumplimiento por parte del proveedor éste deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.



- Hacer el registro en la **Planilla de Recepción de Mercadería**, las mismas se utilizan en forma continua ordenadas por fecha de recepción.
- Se deberá archivar en carpetas todas las copias de las facturas o remitos (elaborada por el proveedor) de los alimentos recibidos ordenadas por fecha de ingreso.

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO

<p>Para la recepción verificar que:</p> <p>Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.</p> <p>Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada.(RNPA;RNE; PUPAs;SENASA según corresponda etc)</p> <p>Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.</p> <p>Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días, al momento de la recepción.</p> <p>Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.</p>	
PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<p>Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p>	<p>-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase.(solo para leche refrigerada o yogur)</p> <p>-Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D</p> <p>-Fecha de vencimiento menor a 7 días.</p> <p>-Envases alterados, rotos, sucios.</p> <p>-Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado</p> <p>-Consistencia inadecuada del producto recibido</p> <p>-Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE"o LECHES MODIFICADAS, etc.</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p> <hr/> <p>Queso para rallar o rallado</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</p> <p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO"</p> <p>Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>

<p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Envase roto, sucio o dañado. Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido(al reconstituirla), polvo con grumos. Presencia de sustancias extrañas. Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>
<p>Dulce de leche Mermelada</p> <hr/> <p>Azúcar común tipo "A"</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.</p> <p>Azúcar húmeda</p>
<p>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado)</p> <hr/> <p>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej.: Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea) Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular</p>
<p>Conservas</p> <p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</p> <hr/> <p>Puré de Tomate/ Tomate triturado</p> <hr/> <p>Caballa o jurel (o lomitos de atún) en conserva natural/ aceite.</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación. Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p> <p>Que sea atún desmenuzado</p>
<p>Pan tipo francés Figazas Pan salvado o integral</p>	<p>Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.</p>

<p>Copos de cereales sin azúcar.</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo dulces simples</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido. Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños. Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc. Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto. . Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p>Aceite puro de Girasol/Maíz Oliva</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p>Infusiones Té en bolsita/ saquitos Yerba mate en bolsita/saquitos</p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p>Huevos frescos de gallina</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p>Frutas, y hortalizas frescas</p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras). Tubérculos, raíces y bulbos: (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos. Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas. Tallos y frutos, apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados. Frutas: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.</p>



<p>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada o envasada al vacío</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)</p>
<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer (menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.</p>
<p>Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.</p> <hr/> <p>Alimento a base de azúcar y cacao.</p>	<p>Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.</p> <p>Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.</p>

Planilla de Recepción de Mercadería

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA				HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA			
FECHA	NºFACTURA	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO	Nº LOTE	RNE	RNPA	ENVASE SANO, LIMPIO INVOLABLE	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL

Especificaciones: Alimentos Secos y Frescos

CEREALES Y DERIVADOS	<p>Deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallaran alterados, averiados o fermentados. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	
	<p>Fideos secos tipo "guiseros" elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti, elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.</p>	<p>Fideos Spaghetti / Tirabuzón / Mostachol / Coditos: Marcas tipo: Marolio / Molto / Santa Isabel.</p>
	<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000. Presentación en bolsa de polietileno termosellada con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el artículo 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: Conteniendo de 500 o 1000 gr.</p>	<p>Arroz parbolizado: Marcas tipo: Dos Hermanos / San José / Molinos Ala / Marolio / El Dique / Don Marcos</p>
LEGUMBRES SECAS	<p>Las legumbres secas envasadas deberán estar libres de materias extrañas. La fecha de vencimiento deberá estar en cada envase.</p>	
	<p>Lentejas Secas. Presentación en envases de plástico con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400 grs/500 grs.</p>	<p>Marcas tipo: Natucer / La Pedriza / Linder / Mi Reina.</p>
LATAS	<p>Deben presentarse en perfectas condiciones: no abolladas, ni oxidadas en sus costuras, sin pérdida de alimento o con signos de deterioro. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	<p>Arvejas: Marcas tipo: Inalpa / Marolio / Molto / Noel.</p>
	<p>Arvejas en Conserva: presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.</p>	<p>Marcas tipo: Chango / Marolio / La cañaditas / San Carlos.</p>
AZÚCAR	<p>Azúcar blanco, purificada y cristalizada. Azúcar común tipo "A". Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo principal deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>	<p>Marcas tipo: Chango / Marolio / La cañaditas / San Carlos.</p>

ACEITE	<p>Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente. Deberán presentarse en bidones de 5 litros, con su rótulo correspondiente. Aceite comestible de girasol.</p> <p>Deberá presentar aspecto limpio, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinérgicos permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase PET x 900cc /1500cc según corresponda.</p>	Marcas tipo: Cleo / Índigo / Mazola / Ideal / Marolio.
VINAGRE	Con rotulo completo y fecha de vencimiento visible.	Marcas tipo: D. Ancas / Marolio / Molto.
GELATINA EN POLVO	Preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo. Deberán presentarse en recipientes bromatológicamente aptos en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Con fecha de vencimiento visible. Utilizar presentaciones de 1 kg o 5 kg	Gelatina en polvo: Marcas tipo: Noel / Ravana / Marolio / Orloc / Royal.
GALLETITAS DULCES	<p>Deberán presentarse en paquete cerrado, entero, con la fecha de vencimiento clara. Galletitas variedad tipo dulces simples (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>	Tipo: vainilla, galletita simple de sabor vainilla / limón / chocolate / dulce de leche (sin relleno), bay biscuit.
DULCE: MERMELADAS	<p>Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: consistencia untable y/o semisólida, de color, olor y sabor normal correspondiente fruta empleada. Sin olores ni sabores extraños. En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado. Se presentará en pote de plástico o vidrio en perfectas condiciones con fecha de vencimiento. Deberá rotar los sabores de manera trimestral entre: durazno, ciruela, damasco. Evitar sabor frutilla. Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 ; y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación entre 420 y 500 grs.</p>	Mermeladas: Marcas tipo: Dulciora / Marolio / Noel.
TÉ / MATE COCIDO	<p>Infusión de las hojas y brotes de la planta de té. En envase apropiado de papel para realizar la infusión. Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.</p>	Cajas por 200 /100 / 50 unidades de saquitos.
PURÉ DE TOMATES	<p>Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Con fecha de vencimiento visible. Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.</p>	Puré de tomate: Marcas tipo: Marolio / Molto / De La Huerta / Noel.
PAN	<p>Fresco, en bolsas cristal primer uso aptas para alimentos cerradas, con bajo contenido de sodio (Ley 26.905). Pan fresco blanco/ integral: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minusculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme.</p>	Presentación: miñón / flauta / baguette.
PREPIZZAS	Debe ser entregada en bolsa cristal hermética, con rotulo y fecha de vencimiento visible.	Presentación: de lata o prepizza.

LECHE	<p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis y el "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE" UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p> <p>Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.</p>	Marcas tipo: Primera calidad.
	<p>Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.</p>	Marcas tipo: Listo para consumo: Leche Latte Chocol / C'indor / Milkaut.
	<p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: -Entera (mayor o igual que 26,0%). -Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%). -Descremada (menor que 1,5%).</p>	Marcas tipo: Primera calidad.
QUESOS	<p>Con la denominación de queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida -entera, parcial o totalmente descremada-, coagulada por acción del cuajo y/o enzimas específicas. Se puede complementar con bacterias específicas o ácidos orgánicos y agregar sustancias colorantes, especias o condimentos. En función del contenido de materia grasa del extracto seco de la pasta, los quesos se clasifican en: doble crema (>60%), grasos (40-60%), semigrasos (25-40%), magros (10-25%) y descremados (<10%). Según el tiempo de maduración y el contenido de agua de la pasta, se clasifican en: pasta blanda o quesos frescos (45% a 55%), pasta semidura (36% al 44%) y pasta dura (27% al 35%).</p> <p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o quecumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS ySAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad.</p> <p>Presentación: Forma cerrada queso fresco / en fetas queso de máquina.</p>

Especificaciones: Hortalizas y Frutas

HORTALIZAS	Las hortalizas deben estar sanas y limpias. Se entiende por sanas la que está libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico o biológico, y limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.	
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, sin brotes, limpios (razonablemente libres de tierra) y en perfecto estado de conservación.	Con el nombre de Papa o Patata, se entiende el tubérculo del Solanum tuberosum L y sus variedades, sanos, limpios y sin brotes. Mantenedos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.
VEGETALES DE HOJA	Deben ser hojas enteras, sanas, seleccionadas, de color verde oscuro, de consistencia firme y blanda. No se aceptaran hojas desechas ni con tendencia a deshacerse.	
ZANAHORIA	Raíz de Daucus carota L.	Kg de zanahoria con selección (para rallar).
CEBOLLA	Bulbo de Allium cepa L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	Kg de cebolla.
ZAPALLO	Fruto de Cucurbita moschata "Anco", entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación. Color de la pulpa: anaranjado - rojizo intenso.	Unidad.
ZAPALLITO VERDE	Fruto de Cucurbita maxima "zapallito de tronco", entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	Kg de zapallito verde.
FRUTAS	Las frutas deben estar sanas y limpias. Se entiende por sanas la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier característica que afecte su apariencia y/o conservación. Se entiende por limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la dañe, la desfigure total o parcialmente. La frutas se clasifican para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad: correspondiendo a la de mejor calidad grado "superior" y en forma decreciente grados "elegidos", "comercial", "común" y "económico". El grado "económico" no aplica para las frutas cítricas.	Se solicita fruta sana, limpia, entera y con la madurez adecuada. La fruta inmadura, sufrirá el decomiso inmediato y deberá reemplazarse a la brevedad. No se aceptará "fruta de descarte" en ninguna institución. Entiéndase como descarte, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades.
NARANJA DULCE	Fruto de Citrus sinensis (L.) Osbeck. Grupo "Navel": la corteza se pela con facilidad, su color es naranja intenso y sabor dulce	Kg de naranja dulce.
PERA	Fruto de Pyrus communis L.	Kg de pera.
MANZANA	Fruto de Malus domestica Borkh. Fruta de color rojo brillante, pulpa blanquecina, crujiente y con jugo.	Kg de manzana.
BANANA	Fruto de Musa paradisi L y otras especies de Musa L.	Kg de banana.
MANDARINA	Fruto de Citrus reticulata Blanco y Citrus deliciosa Ten.	Kg de mandarina.

Especificaciones: Carnes y Huevos

CARNE		Carne de VACA: Color: rojo característico del producto. Olor: característico que no sea fétido. Sabor: Característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor. Cortes a utilizar: paleta, roast beff, palomita y aguja.
		Carne de CERDO: Color: rosado claro. Olor: Característico que no sea fétido. Sabor: característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor.
		Carne de POLLO: Las aves para consumo deben venderse desplumadas y evisceradas. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Retirar las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza. Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena. Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación y fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas. Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La piel se debe encontrar húmeda, intacta y sin manchas marrones, verdosas o violetas. Su color puede ser blanco o amarillo, y siempre uniforme, sin presentar zonas manchadas. Las puntas de las alas no deben estar oscurecidas, ni presentarse pegajosas. El pollo debe estar siempre embolsado, ya que es la garantía de origen. La bolsa no debe encontrarse rota, ni llena de escarcha o hielo rojizo. El olor debe ser agradable, fresco, libre de olores extraños.
FIAMBRES (JAMON COCIDO)	Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.	El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias: No tener proteínas agregadas ni otros extensores. Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa. Relación Humedad/proteínas: 4,65. Reacción de almidón negativa. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.
MILANESAS DE CERDO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de cerdo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
MILANESAS DE POLLO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de pollo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
HUEVO	Solo podrán expendirse los huevos frescos de gallina. Se entiende por huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas en firma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.	Se entiende por huevo fresco al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio: *Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis (*), sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza. *Cámara de aire: de 5 a 8 milímetros de profundidad, fija y sana. *Yema: casi invisible a ligeramente visible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. *Clara o albumina: traslúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo. *Cicatricula o germen: ausente. Para todas los huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superar 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

(*)Artículo 492 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]. Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Los destinados a industrialización quedan exceptuados de la antecedente exigencia