

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA “MESA” EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales (en adelante PBCG) tiene por objeto la regulación de aquellas licitaciones públicas que se realicen con la finalidad de dar cumplimiento a las prestaciones presenciales del Servicio Alimentario Escolar dentro de los Municipios que hubieren suscripto al Acta Acuerdo aprobado por Decreto N°2077/2016, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende del CONVE-2022-19762109-GDEBA-SSTAYLMDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

Las modalidades en la prestación de dicho servicio serán determinadas por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, sin perjuicio de que las particularidades de cada contratación municipal se regirán por el Pliego de Condiciones Particulares (en adelante PCP) que se dicte en el correspondiente distrito.

Cuando una o más disposiciones del PCP se contrapongan al PBCG, prevalecerán las disposiciones de este último, perdiendo efecto las primeras en el caso en particular, sin perjuicio de la subsistencia de las restantes cláusulas.

El PBCG es de uso obligatorio para todos aquellos Municipios de la Provincia de Buenos Aires que tienen a su cargo la administración del Servicio Alimentario Escolar, los que deberán ser utilizados para la contratación de las prestaciones a brindar a partir del inicio del Ciclo Escolar 2023.

A los fines de poder verificar el cumplimiento de esta cláusula, el Municipio deberá enviar el proyecto de Pliego de Condiciones Particulares a la Dirección del Sistema Alimentario

Escolar para su aprobación.

La Provincia no reconocerá las prestaciones contratadas bajo otra modalidad distinta a la presente.

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

Todo cuanto no esté previsto en el PBCG, será resuelto de acuerdo con las disposiciones de Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto N° 2980/00 y el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.

En todo lo que corresponda, resultarán aplicables las disposiciones del Código Alimentario Argentino y de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Sin perjuicio de esto, el marco normativo mencionado en el presente artículo podrá verse ampliado en caso de que resulte el dictado de nuevas normas que directamente afecten el funcionamiento del SAE. De presentarse esta circunstancia, los Municipios serán debidamente informados de las normas que serán adicionadas para su consecuente aplicación.

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

La Autoridad de Aplicación de las licitaciones regidas por el presente PBCG será quien consigne el Municipio contratante en el respectivo PCP.

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los adquirentes del Pliego podrán formular, por escrito, consultas relativas a la documentación licitatoria.

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta tres (2) días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

ARTÍCULO 5.- ADQUISICIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES

El PCP deberá ser adquirido por las partes en las fechas y lugar designados en el correspondiente llamado a licitación. Se establece asimismo que quien lo adquiera deberá identificarse e indicar en su caso por quien actúa, y constituir domicilio especial según el artículo 6.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

El domicilio legal tendrá que constituirse obligatoriamente dentro de la Provincia de Buenos Aires, siendo rechazadas aquellas ofertas que provengan de oferentes que omitan cumplir con el mencionado requisito.

Asimismo, los oferentes deberán constituir domicilio electrónico, siendo válidas todas las comunicaciones que al mismo se efectúen.

Si alguno de ellos fuera modificado antes de vencido el plazo de validez de la oferta, el interesado deberá comunicar el cambio de domicilio en forma inmediata y fehaciente a la Autoridad de Aplicación. Ambos domicilios se considerarán subsistentes hasta tanto no se designen otros en su reemplazo.

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

Toda cuestión que se suscite en torno a las licitaciones regidas en el presente pliego queda sometida a la jurisdicción de los Juzgados de Primera Instancia en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial correspondiente al domicilio del Municipio contratante renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

Todos los plazos establecidos en el presente pliego se computan por días hábiles administrativos, excepto que expresamente se establezca que se computan por días corridos.

En caso de que el vencimiento se produjera en día inhábil, se entenderá válidamente cumplido el acto si se realizare el primer día hábil inmediato siguiente a la fecha de su vencimiento.

Todos los plazos son perentorios y la mora opera de pleno derecho, sin necesidad de intimación judicial o extrajudicial.

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

A los efectos emergentes del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), en tanto el Municipio contratante reviste la condición de exento, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

Las jurisdicciones y entidades cuya condición no se corresponda con lo establecido en el presente artículo deberán consignar los datos que les son propios.

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales

se dividirá el distrito es exclusiva decisión del Municipio, pero ninguna de las zonas podrá contener más de un tercio del total de cupos de prestaciones presenciales o de MESA, según corresponda. Los distritos tendrán el deber de informar a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar la zonificación que hayan dispuesto.

El PCP deberá detallar para cada una de las zonas las escuelas que forman parte de las mismas incluyendo el domicilio, el CUE (Código Único de Escuelas) o Código de Identificación Provincial provisto por la Dirección General de Cultura y Educación (DGCE), y la cantidad de cupos asignados según cada prestación.

En aquellos casos excepcionales en donde por cuestiones debidamente fundamentadas sea necesario que una zona abarque una cantidad mayor de cupos, se podrá disponer que una zona alcance hasta el cincuenta por ciento sobre el total de cupos asignados según cada tipo de prestación, con previa autorización de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos del distrito.

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

No será condición excluyente para participar de la licitación, que un proveedor se presente en todas las zonas licitadas por el Municipio.

ARTÍCULO 11.- MENÚ

Será potestad del Municipio establecer un menú obligatorio o composición modular según corresponda, optando por una propuesta propia, la cual deberá contar con la firma de quien resulte responsable del área de nutrición del Municipio, o por la propuesta de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, siempre y cuando se adapten al documento “Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023”, o el que en su reemplazo se sancione. El menú o composición modular deberá ser informado y autorizado, previo a su ejecución, a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

El PCP deberá establecer con exactitud las prestaciones a brindar por los oferentes, las que deberán adecuarse a lo estipulado en el documento técnico contenido en el “Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023”, o el que en su reemplazo se sancione.

Contemplando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población, a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y

bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

El oferente podrá mejorar el menú sugerido o composición modular según corresponda, mediante la incorporación de alimentos adicionales, conforme al marco nutricional y en acuerdo con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada y estar comprendida en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza a superar el precio establecido para cada renglón.

Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables del área de nutrición del Municipio. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta, caso contrario, no perjudicarán al resto de la oferta.

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

Podrán participar en las licitaciones las personas humanas o jurídicas, domiciliadas en el país o en el exterior, que deberán tener capacidad legal para obligarse y poseer capacidad económico-financiera.

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

Los oferentes deberán acreditar las inscripciones correspondientes en la AFIP, el certificado fiscal para contratar, la inscripción como empleadores/asociados e Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y la inscripción correspondiente en el registro de proveedores del Municipio, en caso de corresponder.

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso

irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

Sin perjuicio de la facultad de los Municipios de poder desestimar de pleno derecho las presentaciones que omitan cumplir con esta exigencia, podrán establecer un plazo de carácter no renovable, a los efectos de que se subsane la omisión o el error de que se trate.

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

No podrán participar en la licitación directamente como oferentes, o indirectamente como socios de una sociedad, integrantes de las entidades de una UT u otra modalidad asociativa:

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.
- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.
- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la

que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

Se disponen las siguientes condiciones para la presentación y apertura de las ofertas:

- a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.
- b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.
- c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.
- d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.
- e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

El día y hora fijados para la apertura de las ofertas se procederá de la siguiente manera:

- a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.
- b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

c) Leída la última propuesta, los oferentes podrán hacer las observaciones a la formalidad del acto que consideran necesarias en forma breve y concisa, las que se consignarán en el acta respectiva. Las mismas podrán ser ampliadas en el término de veinticuatro (24) horas por escrito y serán agregadas al expediente pasando a formar parte de la documentación presentada por el oferente.

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

La oferta deberá incluir la documentación que a continuación se detalla:

- i. La garantía de mantenimiento de la oferta.
- ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:
 - a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
 - b) Indicadores económico–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:
 1. Índice de liquidez
 2. Índice de solvencia
 3. Índice de endeudamiento
 4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.
 - c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
 - d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
- iii. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.
- iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.
- v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
- vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
- vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.
- viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los

alimentos y de todas las marcas incluidas.

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino.

El PCP debe determinar, expresamente, la exigencia de que los oferentes acompañen muestras y certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados, al momento de presentación de la oferta; el Municipio deberá dejar constancia de las mismas, quedando a disposición de la Dirección del Sistema Alimentario Escolar ante eventuales solicitudes.

Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del “Programa MESA” y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

No se aceptarán ofertas que superen el valor indicado en el pedido de cotización y en el caso de existir ofertas por renglones, el monto ofertado para cada renglón no podrá superar el valor total de la prestación, vigente al momento del llamado a licitación.

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente PBCG y en el PCP, así como también de las disposiciones legales aplicables.

La presentación de una oferta implica el conocimiento y la total aceptación de este Pliego de Bases y Condiciones, así como también del Pliego de Condiciones Particulares que corresponda y el sometimiento a todas sus disposiciones. Este conocimiento y aceptación se extiende a su vez a las disposiciones de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58-, el Decreto 2980/00, el Reglamento de Contabilidad y Disposiciones para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires – aprobado por el Honorable Tribunal de Cuentas de la Provincia de Buenos Aires –, y de todas las disposiciones contractuales y legales aplicables.

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

Los oferentes y/o adjudicatarios deberán constituir las siguientes garantías:

a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta. Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

Los valores máximos correspondientes a cada prestación serán los que surjan de la normativa conjunta vigente del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación, a la fecha de publicación del llamado a licitación. Será obligación de cada Municipio corroborar los valores al momento de iniciar cada procedimiento.

En los casos que el Municipio decida aportar fondos propios para ampliar la prestación, lo que será especificado en el pedido de cotización, se podrá ofertar por un monto mayor. En ese caso, el PCP dejará específicamente establecido que la Provincia aportará por tipo de prestación los fondos establecidos en el párrafo anterior y que la diferencia será aportada por el Municipio.

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, previa intervención de los organismos de contralor, tendrá la potestad de llevar a cabo actualizaciones a los valores prestacionales, tanto del Programa SAE como del Programa MESA, las cuales serán informadas mediante nota o resolución. Para aquellos servicios que se encuentren en ejecución, se actualizarán los valores prestacionales por la parte del contrato faltante a ejecutar.

En el caso que el adjudicatario hubiere contratado por un valor inferior al establecido originariamente en el llamado a licitación y el pedido de cotización, deberá aplicar de forma proporcional la misma disminución a los valores unitarios actualizados.

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

La Autoridad de Aplicación podrá solicitar todas las aclaraciones y realizar las consultas que considere necesarias sobre los detalles de las respectivas propuestas, y el oferente al momento de responder, no podrá bajo ningún aspecto incorporar modificaciones a la oferta ya presentada.

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 27, se solicitará a los oferentes una mejora en la propuesta, de sostenerse la igualdad se realizará un sorteo, del cual se labrará acta, quedando debidamente firmada.

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

La cotización se efectuará en moneda nacional. La cotización deberá especificar el precio unitario y total de cada renglón, en números y letras y en números por el total general de la propuesta.

En caso de existir discrepancias entre números y letras, prevalecerá el monto expresado en letras. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, éstos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta. Los precios unitarios cotizados serán expresados con dos decimales. Los oferentes podrán formular propuesta por todo o una parte de los renglones licitados y podrán admitirse ofertas parciales por renglón, siempre y cuando no supere la cantidad de cuatro adjudicatarios por cada renglón.

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

El PCP deberá contemplar ofertas completas por tipo de prestación. También podrá el Municipio establecer en el PCP la división por renglón de las prestaciones objeto del presente, lo que tendrá como objetivo promover una mayor cantidad de oferentes que estén en condiciones de participar en el proceso licitatorio.

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

La adjudicación recaerá sobre la o las ofertas más convenientes a los intereses fiscales, siempre que se ajusten a las exigencias del presente PBCG y el PCP, debiendo aplicarse los siguientes criterios técnicos:

- a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.
- c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) puntos.
- d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al “Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023”:
 - Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.
- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.
- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

e) Poseer la sede principal de las operaciones en el Municipio en cuestión: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

f) Respecto a la oferta económica, cuando el precio ofertado sea inferior al establecido en el pedido de cotización, se otorgarán cinco (5) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 2%, diez (10) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 4%, y como tope quince (15) puntos cuando la diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%.

Una vez seleccionada la oferta más conveniente según el puntaje total establecido en el presente, se procederá al dictado del acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días.

Respecto a aquellas zonas en que no se haya presentado ninguna oferta, el Municipio podrá asignarla de manera directa al oferente que haya presentado la oferta más ventajosa para el Municipio, y si el proveedor no aceptase la misma, a los siguientes en orden de mérito.

La adjudicación será notificada a los oferentes por medio fehaciente, quienes tendrán cinco (5) días para efectuar impugnaciones. La Autoridad de Aplicación se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales si lo considera conveniente.

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con la recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas,

las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación, en todo o en parte, sin que ello genere a favor de los oferentes derechos a reclamo o indemnización alguna, en cualquier momento anterior al perfeccionamiento del contrato, sin perjuicio de lo establecido por la normativa municipal y provincial vigente.

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

Al momento de la adjudicación, no deberán registrarse anotaciones en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos según se establece por ley N° 13.074, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

Los adjudicatarios tienen la responsabilidad de dar cumplimiento en debida forma, plazo, lugar y toda otra condición establecida en el PBCG y en el PCP, según corresponda.

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación de sustancias alimentarias de rango nacional, provincial y local.

Cuando los alimentos y/o productos adquiridos o servicios contratados no cumplan con las condiciones y requisitos mencionados anteriormente, deberá rechazarse al momento de la entrega, y se labrará el acta correspondiente, firmada por los funcionarios del organismo receptor y por el personal de entrega que representan a la firma adjudicataria.

En todos los casos en que la mercadería sea rechazada, el adjudicatario deberá reponer la misma en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3)

días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

El Municipio inspeccionará la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones y deberes asumidos por la contratista por medio de su Autoridad de Aplicación, pudiendo hacerlo por su propia administración o por terceros. La inspección tendrá a su cargo, entre otras cosas, las tareas de verificación material de las condiciones de cumplimiento del contrato, el labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a la autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego y podrá impartir instrucciones cuando se refieran a situaciones que reclamen soluciones urgentes, dejando registro de las mismas. En este último caso, las instrucciones deberán ser cumplidas de inmediato, sin perjuicio de lo cual deberán ser ratificadas por orden de servicio dentro de las veinticuatro (24) horas subsiguientes a las de su comunicación al contratista.

La inspección del Municipio no obsta ni impide las posibles auditorías que puedan realizarse desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad o cualquier otro organismo habilitado de la Provincia de Buenos Aires, que en el caso de detectar irregularidades serán notificadas al Municipio.

Los proveedores tendrán el deber de informar al Municipio con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación a que se efectivice cada cumplimiento de la prestación, la individualización de lo que va a resultar entregado, así como también el día, hora y lugar en que se realizará cada entrega. En caso de falta de cumplimiento en los términos descritos, el Municipio requerirá informes sobre las circunstancias que engloban dicho incumplimiento, los cuales serán elevados a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

El contrato no podrá ser cedido o transferido en todo o en parte por el adjudicatario, sin excepciones. En caso de que así suceda, corresponderán las siguientes sanciones, sin perjuicio de las demás acciones a las que diere lugar:

- a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,
- b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.
- c) Rescisión del contrato.

CAPÍTULO VI : DE LA FACTURACIÓN, PRECIO Y FORMA DE PAGO

ARTÍCULO 36.- PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

La liquidación del monto que deberá abonarse al contratista se efectuará mensualmente por aplicación de los montos adjudicados y con referencia a las prestaciones efectivamente

ejecutadas dentro de cada mes calendario.

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

El Municipio deberá pagar dentro de los treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de recepción de las facturas.

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

Los contratistas deberán proceder a la apertura de una cuenta corriente o caja de ahorro en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, en cualquiera de sus sucursales, en la cual se depositarán los pagos.

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

Estarán a cargo del contratista todos los impuestos, peajes, tasas y contribuciones o gravámenes en general, presentes o futuros, ya sean nacionales, provinciales o municipales que recaigan sobre el contratista, sobre la actividad que desarrolle por la prestación del servicio, sobre sus bienes, inmuebles, instalaciones y/o equipos.

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato a requerimiento de la Autoridad de Aplicación previo a la entrega de la orden de compra, se lo intimará en forma fehaciente. Vencido el plazo otorgado en la intimación sin que se haya cumplimentado tal obligación, se le rescindirá el contrato con la pérdida de la garantía de la oferta o de un monto equivalente a dicha garantía, sin perjuicio del cargo que pueda presentarse ante el adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta puede haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO

41.-

MORA

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente por el solo incumplimiento de cualquiera de las obligaciones previstas en el presente Pliego, así como también en el Pliego de Condiciones Particulares, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y estará obligado al pago de las multas correspondientes.

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

Sin perjuicio de esto, el Municipio podrá reducir el monto de la multa conforme a la siguiente tabla de gradación establecida de acuerdo a la cuantía del atraso, que deberá ser especificada en el PCP:

- I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.
- II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.
- III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.
- IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de entregar la mercadería en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

Sólo ante casos de fuerza mayor, debidamente acreditados, que generen la completa imposibilidad de poder dar cumplimiento en tiempo y forma, se podrá eximir de la presente multa.

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la

prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación “Desayuno-Merienda” según licitación adjudicada. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

l) Por la transferencia o cesión del contrato: Serán aplicables las sanciones especificadas en el artículo 35.

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

Cuando un mismo hecho encuadre en distintos supuestos punibles se aplicarán las sanciones que para cada uno de ellos corresponda, salvo cuando una falta o incumplimiento presupone otro, en cuyo caso, se aplicará la pena más grave prevista.

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

- a) Expiración del plazo contractual.
- b) Mutuo acuerdo.
- c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.
- d) Rescisión por incumplimiento del contratista.
- e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de hasta tres (3) meses. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

ARTÍCULO 46.- QUIEBRA, LIQUIDACIÓN SIN QUIEBRA Y CONCURSO PREVENTIVO DEL CONTRATISTA.

Frente a la quiebra, liquidación sin quiebra o concurso preventivo del contratista, sea que éste sea una sociedad o, en el caso de una UT, cualquiera de sus integrantes, el Municipio podrá rescindir el contrato. En tal supuesto, la rescisión surtirá las consecuencias previstas en el presente capítulo para la rescisión por incumplimiento del contratista.

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

El Municipio podrá rescindir el Contrato por causa atribuible al Contratista cuando mediare alguna de las siguientes circunstancias:

- a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.
- b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.
- c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.
- d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

- e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.
- f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.
- g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.
- h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.
- i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.
- j) Por abandono del servicio o falta de entrega.
- k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

ARTÍCULO 48.- CONSECUENCIAS DE LA RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA.

Rescindido el contrato por incumplimiento del contratista, éste deberá indemnizar al Municipio por cualquier daño que éste acreditara, incluyendo intereses y costas. Deberá, asimismo, reintegrar cualquier suma de dinero que el Municipio debiera abonar por cualquier concepto derivado de conductas y/o actividades perjudiciales a los intereses del Municipio en el marco del presente pliego, atribuibles directa o indirectamente al contratista. Además, el Municipio podrá:

- a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.
- b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.
- c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.
- d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan.



G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

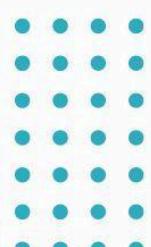
Número:

Referencia: PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES SAE Y MESA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.



MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2026



**CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL PARA EL
DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES ALIMENTARIAS**

DIRECCIÓN DE
NUTRICIÓN
Y CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS

MINISTERIO DE
DESARROLLO DE
LA COMUNIDAD



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**



MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD PBA

Ministro

Andrés Larroque

Subsecretaría de Políticas Sociales

Bernarda Meglia

Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria

Bruno Bozzano

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos

Lucía Cacciutto

Dirección del Sistema Alimentario Escolar

Juan Pablo Sorrentino



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA.....	5
LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES.....	6
CRITERIOS EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES.....	9
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2026.....	10
CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS.....	10
APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES}.....	10
SOBRE EL MENÚ.....	12
DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES.....	15
FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS (Expresada en peso bruto).....	17
PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES.....	23
ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL.....	24
ESCUELAS DE EDUCACIÓN AGRARIA.....	24
JARDINES Y/O SALAS MATERNALES.....	24
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA BONAERENSE 2026.....	28
COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO.....	28
PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN EL MÓDULO ALIMENTARIO.....	31
ANEXOS.....	33
GLOSARIO.....	34
BIBLIOGRAFÍA.....	37



INTRODUCCIÓN

Comprendiendo la situación que atraviesan las infancias en Argentina, un análisis de UNICEF, muestra que para el segundo semestre del año 2024 la mitad de los niños, niñas y adolescentes (NNyA) en nuestro país eran pobres (52,7%, representando 6.4 millones), ya que vivían en hogares cuyos ingresos no alcanzaron a cubrir la canasta básica total. El acceso a los alimentos está condicionado por la situación económica de las familias (UNICEF, 2025). El Observatorio de la Deuda Social Argentina identificó para el mismo período, que un 35,5% de los NNyA atravesó inseguridad alimentaria y el 16,5% corresponde a inseguridad alimentaria severa, lo que significa una falta extrema de acceso económico a los alimentos (EDSA, 2025). Esta situación refleja, especialmente para NNyA, consecuencias graves: la falta de acceso adecuado a alimentos impacta de manera crítica en la salud física, el desarrollo cognitivo, el crecimiento emocional y el rendimiento escolar.

Las desigualdades socioeconómicas requieren de políticas alimentarias que garanticen el derecho a una alimentación saludable. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA) Bonaerense, se busca aportar en la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan al rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias de la Provincia de Buenos Aires (PBA).

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludables por ser el lugar de aprendizaje, desarrollo y socialización para NNyA. La oferta continua de alimentos saludables en el ámbito escolar promueve mejores patrones de preferencia y consumo de NNyA (Guía de entornos Escolares Saludables, 2019). El programa SAE brinda prestaciones presenciales Desayuno/Merienda y Comedor en las escuelas de gestión estatal de la PBA, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo.

El presente cuadernillo contiene los lineamientos técnico - nutricionales para el desarrollo de ambos programas alimentarios durante el ciclo lectivo 2026. Fue construido por Licenciadas en Nutrición en base a la experiencia del trabajo en el territorio bonaerense.



SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA

Los programas SAE y MESA pertenecientes a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, dentro de la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, tienen un marco normativo nutricional confeccionado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. El objetivo es brindar acompañamiento cotidiano a las unidades ejecutoras (Consejos Escolares o Municipios) en virtud de cumplir con los requerimientos nutricionales definidos para cada grupo etario y mejorar la calidad nutricional de las prestaciones que se llevan adelante en el territorio.

A continuación se desarrollan las similitudes y particularidades de cada uno de los programas:

- **TITULARES DE DERECHO:** **niños, niñas y adolescentes** que asisten a establecimientos educativos de la PBA.
- **TIPOS DE PRESTACIONES:**
 - **SAE:** programa alimentario presencial diario que incluye prestaciones de Desayuno/Merienda y/o Comedor.
 - **MESA:** módulo alimentario de entrega mensual en los establecimientos educativos para la alimentación en el hogar.
- **CUPOS y MONTOS DE LAS PRESTACIONES:** ambos programas poseen cupos y valores definidos y diferenciados para cada tipo de prestación.
- **ENTES EJECUTORES (EE):** se denomina Entes Ejecutores a los responsables de la gestión de los programas en el territorio, pudiendo ser Consejos Escolares o los Municipios, dependiendo del distrito.

LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2, 2018-2019) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios de la población de nuestro país reflejaron que:

- Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumían muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las frutas y verduras. Para Gran Buenos Aires (GBA), sólo el 35% de la población refiere haber consumido al menos una fruta diaria (cuando la recomendación es entre 2 y 3), siendo este porcentaje menor para la población con menos ingresos.
- Bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcares, grasas y sal, y bajo valor nutricional, se consumían muy por encima de la recomendación de las GAPA.

En cuanto a las elecciones alimentarias de NNyA y sus familias, la ENNyS 2 confirmó que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios notablemente menos saludables. En relación a la fruta, los quintiles más altos fueron quienes reportaron mayor proporción de consumo de frutas al menos una vez al día. Se observó que la diferencia en el consumo de frutas frescas entre el último quintil y el primero, fue del doble (45,3% vs. 22,8% respectivamente).

Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA fue significativamente menos saludable que el de los adultos, consumiendo un 40% más de bebidas azucaradas y el doble de productos ultraprocesados.

En los entornos escolares, la oferta de alimentos recomendados (frutas, leche y agua segura) ha sido relativamente baja, y elevada para productos altos en azúcar, grasas y sal.

En relación a la provisión de alimentos y/o bebidas por parte de las instituciones educativas de gestión estatal y privada del GBA, la ENNyS 2 mostraron que:

- Solo al 27,8 % se les proveía siempre frutas frescas.

- Únicamente al 51,2% se les proveía siempre agua segura.
- Al 72,5% siempre o a veces se les ofrecían facturas/productos de pastelería/galletitas dulces/cereales con azúcar.

En concordancia con este diagnóstico nacional, la evidencia internacional reciente refuerza la preocupación por el avance de patrones alimentarios caracterizados por un alto consumo de alimentos ultraprocesados. La Serie de papers publicada por The Lancet en noviembre de 2025 señala que, a nivel global, estos productos están desplazando progresivamente a las dietas tradicionales basadas en alimentos frescos y mínimamente procesados, contribuyendo al deterioro de la calidad de la alimentación y al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles.

Asimismo, se advierte que este fenómeno impacta con mayor fuerza en niñas, niños y adolescentes y en poblaciones socialmente más vulnerables, profundizando desigualdades en salud. En este marco, se destaca el rol clave de las políticas integrales, la regulación estatal y acciones colectivas, para promover patrones alimentarios más saludables, señalando que las intervenciones centradas exclusivamente en la educación alimentaria resultan insuficientes si no se acompañan de políticas públicas que regulen la oferta de alimentos y favorezcan el acceso cotidiano a alimentos frescos, mínimamente procesados, de producción local y beneficiosos desde el punto de vista económico para las comunidades.

Estas recomendaciones refuerzan la necesidad de fortalecer lineamientos nutricionales en programas alimentarios escolares, reconociendo su rol estratégico en la promoción de una alimentación adecuada y en la construcción de hábitos saludables desde edades tempranas.

En este sentido, desde el año 2021 estamos trabajando en la PBA para mejorar la provisión diaria de alimentos y preparaciones saludables en el ámbito escolar. Considerando el papel fundamental de las escuelas en la configuración de patrones alimentarios más saludables, se proponen los siguientes lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA, con el propósito de contribuir a garantizar el derecho a una alimentación adecuada para los NNyA de la PBA.

Estos lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la PBA, los gustos y hábitos de la población que allí asiste, las recomendaciones alimentarias y nutricionales para la población argentina, la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de los establecimientos, tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento, como a personal designado.

Para la definición de metas y lineamientos nutricionales se contemplaron las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Código Alimentario Argentino. Ley nº 18.284.
- Conclusiones de la Reunión Escolar 2013/2023-2024. Federación Argentina de Graduados en Nutrición.
- Directrices de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad, 2023.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), 2006.
- Guía de Entornos Escolares Saludables Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años, 2021.
- Línea de Acción Prestaciones a Comedores Escolares. Documento Técnico para la Implementación, 2024.
- Ley de Enfermedad Celiaquía. Ley nº 26.588,
- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Ley nº 27.642.
- 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS 2, 2019.
- Serie *Ultra-processed foods and human health*, The Lancet, 2025.

Considerando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población a través de la información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías y los contenidos de cafeína y edulcorantes; y poniendo especial atención en que el Artículo nº 12 de la misma, se estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos siempre que sea posible.



La Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos contempla las necesidades territoriales y la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables que respondan a las dimensiones sociales de la alimentación. Por esto, es que se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible alguno similar sin nutrientes críticos; reforzando que al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, se seleccionen aquellos que no contengan sellos de advertencia y leyendas precautorias en sus envases.

CRITERIOS EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

- Se debe garantizar una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sellos de advertencia o leyendas precautorias, siempre que sea posible. Priorizar aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, legumbres, cereales y derivados, leche, queso, carnes, huevos, agua y aceites.
- Se recomienda priorizar la inclusión de alimentos de producción local o de cercanía, en caso de ser factible.
- Deben tenerse en cuenta las **especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1** al momento de la licitación y posterior compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

Es responsabilidad del ente ejecutor la comprobación de la legitimidad de los alimentos adquiridos a través de la **revisión de los registros** vigentes (RNE, RNPA, SENASA, PUPAA, según corresponda) y la verificación de la calidad organoléptica (aroma, color, sabor, textura) de los alimentos, solicitando **muestras de los mismos**.

PRESENTACIÓN DE MENÚ / CONFORMACIÓN MODULAR

Los entes ejecutores deberán utilizar los archivos ANEXO 3 y ANEXO 4 para enviar las conformaciones modulares y de menú a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos para su análisis y eventual aprobación de forma previa a la ejecución, sin excepciones.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2026

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS

Debido a que NNyA tienen requerimientos nutricionales específicos en sus diversas etapas de la vida, es que se propone la conformación de 4 grupos biológicos:

- Maternal:
 - de 45 días a 6 meses
 - 7 meses a 11 meses
 - de 1 a 2 años y 11 meses
- Inicial: de 3 a 5 años y 11 meses.
- Primaria: 6 a 11 años y 11 meses
- Secundaria: 12 años en adelante

Para la correcta conformación de las prestaciones, deberá confeccionarse la adaptación de gramajes de los menús correspondiente a las necesidades nutricionales de cada uno de los grupos biológicos, debiendo contar así con **planillas de preparaciones diferenciadas para nivel maternal, inicial, primario y secundario**.

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES}

A partir de 2026, y contemplando la heterogeneidad en hábitos y posibilidades de consumo alimentario de la población de niños, niñas y adolescentes que habitan la provincia de Buenos Aires, combinado con la búsqueda de optimización de la inversión económica que representa el programa SAE, es que se han replanteado los aportes nutricionales sugeridos. Se espera que estos nuevos requerimientos y aportes permitan orientar el contenido nutricional de las prestaciones y profundizar en aportes nutricionales mejor adaptados según las edades. Se sugiere considerar los siguientes requerimientos y metas nutricionales como base para la elaboración / adaptación de los menús y preparaciones. En este último sentido, cada distrito podrá contar con el asesoramiento del equipo de nutricionistas de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Para las diversas prestaciones que componen el SAE se estiman los siguientes aportes nutricionales:

Recomendaciones generales de cobertura de Porcentaje del Valor Calórico Total (VCT)

- Prestación Desayuno: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor: 30% VCT para la edad
- Prestación Merienda: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor Cena: 30% VCT para la edad

Recomendaciones de macro y micro nutrientes, según grupo etario y momento de la comida:

Rango etario	VCT Kcal	Comida	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mcg)	Hierro (mg)	Fibra (g)
7 a 11 m	700	DM	123	3	4,8					
7 a 11 m	700	COMEDOR	228	5,7	8,8					
1 a 3 a	1000	DM	175	4,5	6,8	130	4,5	52,5	—	1,5
1 a 3 a	1000	COMEDOR	325	8	12,6	—	7,5	90	2,8	6,8
3 a 5 a	1300	DM	227	8	<8,7	150	6	61,25	1	1,8
3 a 5 a	1300	COMEDOR	422	15	<17	140	10	105	3,4	6
6 a 12	1900	DM	332	12	<12	200	10,5	87,5	1	2
6 a 12	1900	COMEDOR	617	23	<25	200	17,5	150	3,6	9
13 a 18	2750	DM	481	18	<18	230	21	140	1,3	2,2
13 a 18	2750	COMEDOR	894	33	<36	230	35	240	5,2	10

Fuente: producción propia a partir de distintos materiales citados en página 7.

CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA SECUNDARIAS (12 AÑOS EN ADELANTE)

A partir del relevamiento territorial realizado por nutricionistas de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y de la información referida por los diferentes entes ejecutores, se observó que las y los estudiantes del nivel secundario presentan una baja aceptación y consumo de leche en el marco de la prestación Desayuno/Merienda en comparación con los grupos etarios correspondientes a otros niveles educativos. .

En función de estos hallazgos y considerando la importancia de acompañar el aporte de calcio y proteínas de alta calidad biológica, se propone reformular la composición del Desayuno/Merienda (DM) para aquellas comunidades educativas en las que se identifique

esta situación, optimizando tanto el aprovechamiento del recurso económico como la calidad nutricional de la prestación.

En este sentido, se busca promover el consumo de lácteos en sus diversas formas: leche fluida, leche con infusiones, cacao, yogur o queso fresco, priorizando aquellas variantes con mayor aceptación en el territorio. Particularmente, se propone reforzar el uso de queso fresco como fuente láctea principal, leche chocolatada y yogur con frecuencias establecidas, y se fomenta la incorporación de preparaciones que incluyan lácteos de manera indirecta, tales como budines, panificados caseros, licuados o postres caseros a base de leche siempre que la planta física, el equipamiento y el recurso humano disponible así lo permitan.

En aquellas instituciones donde asisten estudiantes de más de 12 años, con condiciones de infraestructura y personal que no permitan desarrollar las prestaciones anteriormente citadas, se propone una prestaciones diferencial, con aporte de micro y macronutrientes diferentes al habitual del SAE, pero que permite la optimización de los recursos alimentarios de este programa para las adolescencias bonaerenses. Para poder efectivizar esta prestación se deberá solicitar especial aprobación de la adecuación de las preparaciones a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Estas adecuaciones permiten optimizar la política alimentaria en el nivel secundario, adaptando la prestación a las preferencias y hábitos alimentarios observados, sin comprometer los objetivos nutricionales definidos en el presente marco.

SOBRE EL MENÚ

A continuación se detallan las pautas generales a tener en cuenta para la confección de los menús del SAE:

- 1. MENÚS POR ESTACIÓN:** Durante el ciclo lectivo se deben adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde mayo hasta septiembre y un menú de verano, en los meses de octubre a abril (incluyendo el funcionamiento del SAE en el contexto del programa Escuelas Abiertas en Verano).
- 2. CANTIDAD DE LISTAS:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y



verano. En el caso de la prestación de Desayuno/Merienda (DM), si bien en el menú sugerido se proponen 10 listas, se aconseja contar con un mínimo de 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones optionales, indicando siempre el motivo de su uso (por ejemplo: “Opcional A = será utilizado en fechas patrias”).

3. **VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papas, tartas, guisos, estofados, entre otros.
4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o comercios/emprendimientos de cercanía, que se elaboran con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, entre otras. que puedan dar cuenta de sus ingredientes.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales, y la identidad bonaerense, siempre y cuando se adecúen a este marco alimentario.
6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el comedor. Se recomienda disponer de jarras en las mesas del comedor, que hayan sido cargadas dentro de los 30 minutos previos al servicio. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.

7. **TIPOS DE MENÚS:**

Cada menú deberá ser acorde al rango etario/nivel para el que se va a implementar.

- a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general al DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.
- b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los titulares del

programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas con tratamientos dietoterápicos específicos y que implican mayores costos en alimentos. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:

- i. Celiaquía / Sensibilidad al gluten no celíaca ("Intolerancia al gluten")
- ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)
- iii. Intolerancia a la lactosa
- iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria y otras.

Para diabetes tipo 2, hipertensión e hipercolesterolemia deberán contar con las adaptaciones correspondientes pero al mismo valor que la prestación tradicional.

Se recomienda, siempre que sea posible, realizar las adecuaciones de menú requeridas por las y los estudiantes con diversas patologías, siempre en concordancia con las indicaciones alimentarias del profesional tratante.

- c. **MENÚS OPCIONALES FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, otras celebraciones). Los mismos deberán respetar la composición nutricional establecida en el Marco Alimentario y ser comunicados vía mail de forma previa a la ejecución. Desde la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos se enviarán sugerencias para estas fechas.
- d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o preparación exclusiva para ser utilizada en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser sencilla de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la contingencia. Este menú no podrá ser pre-elaborado en las instituciones con días de anticipación ni ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos en qué situaciones específicas se utilizará.

- e. **MATERNAL:** En el caso de brindar prestaciones en jardines y/o salas maternales deberá desarrollarse la alimentación específica para cada etapa de este grupo etario, que deberá ser aprobada por la Dirección de Nutrición previo a su ejecución.

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

Para el normal desarrollo de las prestaciones, **las mismas deberán ser ejecutadas dentro del establecimiento educativo** y seguir los siguientes lineamientos:

1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** el Código Alimentario Argentino (CAA) establece en su art. 21 que toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de Gestión y Abordaje Integral del SAE en los 135 distritos bonaerenses que incluye el otorgamiento del mismo.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de pan, bizcochuelos, postres tipo arroz con leche, maicena con leche hasta un máximo de 1 día (24 hs.) antes de su servicio. Los postres luego de su cocción deberán ser refrigerados lo más rápido posible, en un lapso no mayor a las 2 horas subsiguientes a su cocción y/o porcionado.
3. **ALIMENTOS SOBRANTES:** Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado, sin servir en el plato) y desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria (Ley 18.284 C.A.A.) reutilizar, recalentar o reciclar los sobrantes de comidas terminadas, en nuevas preparaciones para servir a los NNyA destinatarios del Programa SAE.
4. **AL MOMENTO DEL SERVICIO:** El NNyA destinatario deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra previo para el lavado de manos, y posterior para promover el cepillado de dientes. Garantizar que el tiempo destinado a las comidas



escolares tenga una duración mínima de 20 minutos para Desayunos y Meriendas y 30 minutos para Almuerzos.

- Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
- Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.
- Almuerzo: en escuelas de turno mañana se debe ofrecer media hora antes del egreso; en escuelas de turno tarde en la primera media hora del ingreso, y en escuelas de jornada completa entre las 11:30 y las 13:00 hs.

5. **VIANDAS ELABORADAS EN EL HOGAR:** Se desalienta la admisión de viandas elaboradas en el hogar tanto para Desayuno/Merienda y Comedor debido al riesgo bromatológico que representa el transporte de alimentos elaborados en los hogares hasta la escuela, su almacenamiento en frío en las instituciones garantizando el cumplimiento de cadena de frío y calentamiento para el servicio.

ESCUELAS ABIERTAS DE VERANO/ PRESTACIONES DE SÁBADOS -Patios Abiertos y Coros y Orquestas-

Las prestaciones deberán ser acordes al Marco Alimentario vigente y poseer menú autorizado previa ejecución por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS (Expresada en peso bruto)

A continuación se detalla, en formato gráfico y por prestación, las composiciones sugeridas y esperadas de las prestaciones SAE, con sus respectivos grupos alimentarios, frecuencias de consumo y gramajes mínimos esperados. Las mismas deben ser tenidas en cuenta para titulares de derecho de 3 años en adelante.

PRESTACIÓN DESAYUNO/MERIENDA

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE SUGERIDOS POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche fluida entera fortificada con vitaminas A y D y/o quesos frescos.</p> <p>Puede presentarse sola o en combinación con infusiones (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche), en licuados o con cacao. En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas de té).</p> <p>En el caso de utilizar cacao comercial, no agregar azúcar.</p> <p>El yogur puede ser utilizado como reemplazo no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos (saborizantes, colorantes, etc.) sellos de advertencia y leyendas precautorias.</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 120 cc de leche/día o 30 g de queso fresco</p> <p>PRIMARIO: 150 cc de leche/día o 45 g de queso fresco</p> <p>SECUNDARIO: 150 cc de leche o 40g de queso fresco/día</p>
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran.	-
Acompañamiento a base de cereales	Panificados caseros o de panadería local (pan de panadería, budines o bizcochuelos caseros, alfajores caseros	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 30 g/día</p>

	<p>o galletitas caseras), avena, almidón de maíz o arroz con leche.</p> <p>El pan será fresco (blanco/integral) con queso fresco y/o dulces (mermelada, miel, dulce de leche o dulces compactos).</p> <p>Se podrá reemplazar el <u>panificado casero solamente 1 vez por semana</u> por alguna de las siguientes opciones: cereales de desayuno sin agregado de azúcar, galletitas de agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo tenor graso (tipo bay biscuits o simples de vainilla), <u>considerando el mismo gramaje del pan.</u></p>	PRIMARIO: 50 g/día SECUNDARIO: 80 g/día
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, de cercanía, agroecológicas (de ser posible) y variando entre cítricas (naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación).</p> <p><u>Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar para dar cuenta de su variedad.</u></p>	<p>Gramaje sugerido:</p> <p>INICIAL: 500 - 600 g/ semana PRIMARIO Y SECUNDARIA: 600 - 750 g/ semana</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNyA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo).</p> <p>Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo).</p>

PRESTACIÓN COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA/GRAMAJE POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.</p> <p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento.</p> <p>En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p> <p>La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana para preparaciones principales. Para postres máximo 1 vez a la semana.</p>
Carnes	<p>Incluir variedad semanal de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros y blancas (pechuga deshuesada de pollo, pata-muslo, pescado).</p> <p><u>Deberá aclararse en el menú el corte de carne específico a entregar.</u></p> <p>Quitar la grasa visible antes de cocinar.</p> <p>Utilizar cortes de carne de vaca o cerdo sin hueso y garantizar que la cocción de la carne sea completa (gris pardo en el centro, sin jugos rosados) para que el alimento sea inocuo.</p> <p>- No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 3 veces por semana, dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por nivel educativo, en peso neto.</p> <p>INICIAL: 150 gr /semana</p> <p>PRIMARIO 220 gr /semana</p> <p>SECUNDARIO: 290 gr /semana</p> <p><u>Aclaración importante:</u> Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones se complementan correctamente con cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.</p> <p>CARNE PARA MILANESA:</p>

	<p><u>No utilizar carne picada/molida de ningún animal por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.</u></p>	<p>el gramaje mínimo de carne asignado para estas preparaciones no podrá ser inferior a:</p> <p>Inicial: 80 g</p> <p>Primario: 120 g</p> <p>Secundario: 160 g</p>
Huevo	<p>Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.</p>	<p>Frecuencia sugerida: minimamente 2 veces a la semana.</p>
Cereales	<p>Incluyen arroz, trigo, avena, quinoa, cebada, centeno, maíz blanco y/o amarillo y sus harinas (de arroz, de trigo, de avena, de centeno, de maíz para polenta); y sus derivados: pastas, masas para tartas/empanadas/pizza.</p> <p><u>Se debe variar entre todas las opciones, sin reiterar preparaciones en la misma semana.</u></p> <p>Se recomienda incluir cereales y harinas integrales.</p> <p>Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>los cereales o sus harinas deben combinarse con:</u> carne o huevo o legumbres o quesos/ricota (sumados a los vegetales diarios y el postre).</p>	<p>Frecuencia sugerida: 3-4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas.</p> <p>El o los días que no se ofrezcan, se incluirá papa, batata, choclo y/o legumbres.</p>
Vegetales	<p>Preferentemente de estación, agroecológicos, propiciando la variedad de colores y sabores.</p> <p>Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc.</p> <p>Incluir siempre que sea posible vegetales crudos.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Diaria, con variedad semanal de crudas y cocidas.</p>

	<p>- Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otros vegetales. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. Si se presenta sólo papa y/o batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.</p>	
Legumbres	<p>Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas. Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas, albóndigas, hamburguesas, humus, untables, pasteles, etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>las legumbres deben combinarse con</u>: carne o huevo o cereales (sumados a los vegetales diarios y cítricos).</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.</p>
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, de cercanías y agroecológicas. Enteras, en compota, al horno, o en ensalada de frutas. Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas) para mejorar la absorción del hierro vegetal. <u>Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana y aclararse en el menú la fruta específica a entregar.</u> <u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de</p>	<p>Frecuencia sugerida: INICIAL: 500g a 600g /semana PRIMARIO y SECUNDARIO: 600g a 750gr /semana</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>a) Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNyA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo)</p> <p>b) Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo)</p>

	postres caseros de maicena, arroz con leche casero, flan casero, budín de pan casero, panqueques caseros. Se podrá optar una vez por semana por un postre con dulce compacto (queso fresco con membrillo o batata) o frutas en almíbar.	
Pan fresco	Blanco/integral. Como acompañamiento <u>según la preparación</u> (por ej., en caso de haber salsa). No incluir a diario, ya que se deben priorizar la ingesta de los alimentos de mayor aporte nutricional.	Frecuencia sugerida: Sólo en las preparaciones que lo requieran.
Aceite	Utilizar aceite puro de girasol o maíz, en crudo, como condimento. Evitar la fritura como método de cocción o limitarlo a no más de 1 vez cada 2 semanas.	Frecuencia sugerida: Diaria.
Agua	Utilizar el agua segura como única bebida. Se podrá saborizar naturalmente utilizando la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de frutas.	Frecuencia sugerida: Diaria.
Sal	Limitar el agregado en las comidas. Evitar los cubitos de caldos concentrados.	Limitar su uso. Máximo 0,10 g en inicial, 0,15 g en primaria y 0,22 g en secundarias.
Condimentos	Para realzar el sabor de las comidas, se sugiere utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, albahaca, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, laurel, ají molido, etc.	Frecuencia sugerida: Diaria.

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES

ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, kétchup, quesos untados industrializados, etc.
ACEITE DE BAJA CALIDAD	Aceite de soja, aceite mezcla.
BEBIDAS A BASE DE LÁCTEOS	Chocolatadas lista consumo, bebibles símil leche, leches que no son leches.
CALDOS INDUSTRIALIZADOS	Caldos en cubito y/o polvo, resaltadores del sabor (ajinomoto), etc.
CARNE PICADA	Carne picada de vaca, cerdo o pollo. Tanto picada industrializada (frigorífico / carnicería) como picada artesanal (en la propia escuela).
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS	Paleta, jamón, salame, salchichas, picadillo, paté, chorizo, chorizo colorado, etc.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)
JUGOS Y GASEOSAS	Jugos en polvo, jugos para diluir, gaseosas, jugos en brick o cualquier otra bebida industrializada.
MEDALLONES y HAMBURGUESAS	Medallones pre elaborados de pescado, pollo o carne vacuna; patitas, hamburguesas, milanesas prefritas, etc.
MILANESAS CONGELADAS / INDUSTRIALIZADAS	Milanesas pre elaboradas congeladas o industrializadas.
PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS	Pan Lactal industrializado, pan de molde industrializado.
PASTAS RELLENAS INDUSTRIALIZADAS	Ravioles, sorrentinos y sus variantes industrializadas.
POSTRES EN POLVO	Gelatina, flan, postres varios para reconstituir.
PURÉ / PULPA DE TOMATE	Puré de tomate, pulpa de tomate.
SNACKS INDUSTRIALIZADOS	Chizitos, papitas, palitos, etc.
SUCEDÁNEOS DE QUESOS RALLADO	Productos que imitan al queso real pero están hechos con ingredientes diferentes: ej.: Rallado / rayadito.
SUCEDÁNEOS DE DULCE DE LECHE	Productos que imitan al dulce de leche pero están hechos con ingredientes diferentes: Untable similar dulce de leche.

PARTICULARIDADES POR INSTITUCIONES

ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL

Comprendiendo la necesidad de atender a las particularidades de cada infancia que asiste a estas instituciones, la Dirección de Nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con los entes ejecutores sobre modificaciones alimentarias y/u organolépticas. Se recuerda que desde octubre de 2025 existe la posibilidad de adquirir vajillas y utensilios específicos para la modalidad.

ESCUELAS DE EDUCACIÓN AGRARIA

Debido a las particularidades de estas instituciones, la Dirección de Nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con los entes ejecutores e instituciones sobre modificaciones del menú, necesarias y viables.

JARDINES Y/O SALAS MATERNALES

Una alimentación saludable durante los primeros años de vida es fundamental para garantizar un óptimo crecimiento y desarrollo, establecer hábitos saludables y prevenir enfermedades crónicas en etapas posteriores de la vida.

La Ley Nacional 27.611 de Atención y Cuidado Integral de la Salud durante el Embarazo y la Primera Infancia busca garantizar el cuidado integral de la salud y el bienestar de las personas gestantes y de los niños y niñas en sus primeros 1000 días de vida (desde la concepción hasta los 2 años de edad). Sus objetivos principales son reducir la mortalidad, la malnutrición y la desnutrición, promover el desarrollo físico, emocional y social saludable, fortalecer el vínculo familiar desde el embarazo y garantizar derechos y acompañamiento durante el embarazo y la primera infancia.

En este sentido, los siguientes lineamientos nutricionales poseen la finalidad de colaborar con garantizar una alimentación nutritiva y adecuada en cada etapa de la alimentación del bebé/niño, y por ello deben ser tenidos en cuenta al momento de la confección del menú de jardines maternales y/o salas maternales.

Etapas en la alimentación del niño

ETAPA 1: Del nacimiento a los 6 meses - Lactancia Materna Exclusiva

- La alimentación debe basarse únicamente en la **lactancia materna exclusiva**, es decir, no debe incorporarse ningún otro alimento o bebida que no sea leche materna. Solamente en casos en que haya una indicación médica explícita, el niño se alimentará con una fórmula láctea adaptada a la edad, sola o en combinación con la leche materna.

- **En el SAE:** En esta etapa se sugiere que las mamás que puedan se acerquen a la sala a amamantar a sus bebés o, en su defecto, lleven al maternal las mamaderas con la leche que podrá tomar durante su estadía en la institución, ya sea leche materna extraída previamente o la fórmula indicada.

ETAPA 2: De los 6 meses a 24 meses - Alimentación Complementaria

- En este período se espera que el niño comience a incorporar los alimentos de forma paulatina mientras se mantiene la lactancia materna como alimento predominante.
- Aconsejamos que los alimentos ofrecidos en esta etapa sean de buena calidad nutricional priorizando al grupo de los vegetales y frutas, cereales y legumbres, carnes y huevos, aceites.
- Se sugiere no utilizar preparaciones con alto contenido de líquido como las sopas, caldos o purés sin consistencia.
- Se debe evitar ofrecer productos ultra procesados como galletitas, yogur, postrecitos a base de leche, entre otros por su alto contenido de azúcar, sodio, y aditivos, ya que el objetivo es ofrecer alimentos con el menor procesamiento posible para que los niños puedan conectar con los sabores naturales de los mismos y para aportar la mejor calidad nutricional posible.
- Es probable que la primera vez que el niño prueba un alimento nuevo lo rechace, es por eso que se recomienda una introducción paulatina. Una vez introducido el alimento, la repetición de forma sostenida contribuye a su aceptación.
- Detallamos a continuación un listado de alimentos recomendados y no recomendados a incorporar en el menú:

ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- **Frutas:** todas, en compota o crudas, pisadas o ralladas. Evitar jugos exprimidos y pedazos duros. Buscar variedad de colores y priorizar las frutas de estación.
- **Verduras:** todas, ofreciendo las distintas variedades. Comenzar de a poco para acostumbrar al niño a diferentes sabores y texturas. En principio cocidas y pisadas. Incorporar variedad de colores y preferir las de estación.
- **Cereales y tubérculos:** arroz, maíz (polenta), trigo (fideos, harina), avena, papa, batata.

- **Legumbres:** garbanzos, porotos, arvejas, lentejas. Siempre pisados, nunca enteros por riesgo de atragantamiento. Aportan hierro y proteínas por lo cual se sugiere su incorporación con unas gotas de jugo de limón natural para mejorar el aprovechamiento de nutrientes. Si es posible, en principio retirar la piel. Combinadas con huevo, verduras, carnes, frutas cítricas.
- **Harinas** para preparaciones (trigo, trigo integral, avena, arroz, maíz, almendras, maní, algarroba). Se recomienda ir variando en el tipo de harina para asegurarnos de ofrecer la mayor variedad de nutrientes posibles.
- **Carne de vaca (excepto carne picada)**, pollo, cerdo o pescado, entre otras carnes, siempre bien cocidas. Aportan hierro y proteínas, nutrientes críticos en la infancia.
- **Huevo:** entero, siempre bien cocido. Solo o mezclado en preparaciones dulces o saladas. Se aconseja su incorporación a diario, especialmente en aquellas preparaciones que no lleven carnes.
- **Grasas saludables:** se recomienda agregar en todas las comidas aceites puros (girasol, maíz, entre otros) en crudo, sin calentar. También puede agregarse manteca (no margarina). Las grasas pueden agregarse a las comidas dulces o saladas para mejorar el aporte calórico, y para aportar las grasas necesarias para el desarrollo cerebral.
- **Bebida:** solamente agua segura.

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- **Miel de abejas:** no debe consumirse hasta los 2 años por riesgo de contraer botulismo.
- **Azúcar agregada.**
- **Sal agregada.**
- **Condimentos picantes:** se recomienda la incorporación de condimentos suaves y aromáticos, evitando los picantes.
- **Carne picada:** no debe ser ofrecida a bebés, niños ni niñas hasta mínimo los 5 años de edad por el riesgo de contraer el síndrome urémico hemolítico.
- **Leche de vaca:** se sugiere no incorporar hasta el año de vida. Las proteínas de la leche de vaca son muy diferentes a las de la leche humana y pueden causar daño en el intestino de los y las bebés.

- **Yogur y queso:** se recomienda su consumo recién al año. Posteriormente se sugieren yogures naturales (sin agregado de azúcares ni aditivos) y quesos reducidos en sal.
- **Alimentos que puedan aspirarse e ir fácilmente a la vía aérea:** frutos secos (maní, almendras, nueces, entre otros, semillas (girasol, lino, chía, entre otras), tutucas, pochoclos, garrapiñada, entre otros. Son muy peligrosos en su forma original y no deben ser ofrecidos enteros ni en trozos, hasta por lo menos los 5 años ya que son una de las principales causas de asfixia en la infancia. Sí se pueden ofrecer bien molidos (a modo de harinas) sobre las comidas, dado que aportan muy buenos nutrientes.
- **Manzana o zanahoria crudas:** son duras y, por lo tanto, se puede romper el trozo e ir peligrosamente para la vía aérea. Estos alimentos pueden ser presentados cocidos y blandos (manzana al horno, manzana al vapor, manzana en compota, manzana rallada, zanahoria hervida o al vapor) o se puede cortar la manzana en láminas muy finas. A medida que los y las bebés van creciendo y aprenden a masticar se les pueden ofrecer, llegando a los 3 años.
- **Productos ultraprocesados:** se aconseja que bebés, niñas y niños pequeños no consuman galletitas industriales y otros productos de baja calidad nutricional con grandes cantidades de azúcares como el jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF). Entre estos también se encuentran:
 - **Postrecitos y yogures industrializados:** además de contener leche de vaca si observamos sus etiquetas tienen una alta cantidad de azúcares y otros aditivos.
 - **Embutidos y fiambres** (salchichas, jamón, entre otros), por su alto contenido de grasas, colorantes, conservantes, sal y otros aditivos.
 - **Gaseosas, jugos industriales, jugos de sobre y otros** no se recomiendan a ninguna edad debido al alto contenido de azúcares, edulcorantes y colorantes.
 - Calditos de sobre o concentrados “de cubito”, sopas o purés instantáneos, son ultraprocesados con alto contenido de sal y aditivos.
- **Infusiones (té, café, mate, mate cocido):** interfieren en la absorción del hierro y tienen efecto diurético. Lo aconsejable es no fomentar el consumo de infusiones porque ocupan lugar en el estómago y tienen baja calidad nutricional, desplazando a otros alimentos.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA BONAERENSE 2026

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

A continuación se presentan los alimentos que se podrán incluir en la conformación modular mensual, considerando sus aportes nutricionales, aceptación por parte de los titulares de derecho, hábitos de consumo y versatilidad culinaria. La cantidad/gramaje de los alimentos a incluir variará anualmente para ser acorde al presupuesto modular.

En caso de contar con estudiantes que posean alguna patología o condición que necesite una adecuación alimentaria particular, se recomienda elaborar una composición modular con selección de alimentos específicos para cada situación para poder garantizar el derecho de una alimentación adecuada y segura en el hogar. Al igual que la composición general, la misma debe ser analizada y autorizada previo a su entrega por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, sin excepción.

Es una posibilidad que para el mes de diciembre se considere, de forma opcional para los entes ejecutores, una composición navideña. Esto quedará sujeto a confirmación a través de comunicación por vías oficiales cercanas a la fecha.

Todos los alimentos consignados en el módulo deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2026.

MESA Bonaerense		
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	APORTE NUTRICIONAL
Aceite	Aceite puro de girasol.	Aporte de ácidos grasos esenciales.
Huevos*	Huevo fresco de gallina. Huevo de gallina en polvo/ deshidratado.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos mono insaturados, vitaminas y minerales.
Legumbres	Lentejas secas. Lentejas en remojo. Porotos en remojo. Garbanzos en remojo. Arvejas en remojo.	Aporte de proteínas, hierro y otros minerales, vitaminas y fibra.

	Evitar repetir más de dos unidades de la misma variedad. La única legumbre que se admitirá en su versión seca serán las lentejas y lentejones por su menor tiempo de cocción.	
Leche**	Leche de vaca fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, minerales, Vitamina A y otras vitaminas.
Cereales y Choclo***	<ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco 00000 (cinco ceros). -Arroz integral 00000 (cinco ceros). -Harina de trigo 000 (tres ceros). -Harina de trigo 0000 (cuatro ceros). -Harina de trigo leudante. -Harina de trigo integral. -Avena arrollada o instantánea. -Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes). -Choclo en grano en remojo. <p>Deberá entregarse una variedad mínima de 2 alimentos diferentes.</p>	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.
Tomate	Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

EVENTUALES REEMPLAZOS, SUJETOS A APROBACIÓN POR LA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN:

***De 12 huevos:**

- 1 lata de pescado al natural + 6 huevos
- 1 lata de pescado al natural + un paquete de huevo en polvo por 125 g (**aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad**).
- 2 latas de pescado al natural (**aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad, en caso de no tener posibilidad de incorporar las dos opciones anteriores y a evaluar por la Dirección**).

**** De 2 litros de leche fluida:**

- Mínimo 250 gramos de leche en polvo.



*** **De cereales:**

- Harina de maíz, “polenta” (**aceptable únicamente como reemplazo desde abril a octubre, por estacionalidad**): como reemplazo de UNA variedad de cereales (reemplazo de arroz o de fideos, por ejemplo).

ADICIONALES OPCIONALES

Levadura	Levadura seca.	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras
Frutas y verduras	Frutas y verduras de estación, como: manzana, naranja, anco, zapallito verde, papa, batata, boniato, mandioca, zucchini, berenjena, remolacha, cebolla, morrón.	Apporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Vegetales en conserva	Chauchas, remolacha, espinaca, acelga, jardinera.	Apporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Otros	Frutos secos como almendras, nueces, castañas. Maní tostado sin sal. Condimentos envasados como ajo en polvo, pimienta, pimentón, orégano, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, ají molido, entre otros. Envasados, cerrados, con toda la información obligatoria del rótulo según CAA. No se admitirán las bolsas fraccionadas.	Otros.
MESA NAVIDEÑO	Pan dulce sin fruta o con chips de chocolate. Budín sin fruta, marmolado o con chips de chocolate. Polvo para realizar bizcochuelo	El objetivo de la incorporación de algunos de estos alimentos / productos alimentarios en el módulo de diciembre es continuar colaborando con garantizar el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva,

Fruta en conserva como duraznos, ananá, pera, cerezas o cóctel de frutas. Pionono. Maní tostado pelado. Pasas de uva, maní, almendras, versión con y sin cobertura de chocolate. Mix de frutos secos. Garrapiñadas de maní. Dulce de leche.	pero que en esta instancia particular acompañe a las familias en la Navidad, propiciando el encuentro y poniendo en valor los rasgos culturales de los alimentos y preparaciones que suelen estar presentes en las mesas navideñas de la Provincia de Buenos Aires.
---	---

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN EL MÓDULO ALIMENTARIO

PRODUCTOS DE DESAYUNO	Azúcar, yerba, té, cacao, galletitas crackers o dulces, vainillas, etc.
ACEITE DE BAJA CALIDAD	Aceite de soja, aceite mezcla.
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
PURÉ Y PULPA DE TOMATE	Puré o pulpa de tomate, salsas de tomate industrializadas.
ARROZ DE BAJA CALIDAD	Arroz blanco 0000 (cuatro ceros), arroz integral 0000 (cuatro ceros), arroz partido o segunda calidad, arroz precocido o pre-elaborado, listos para consumo.
BEBIDAS DE BASE LÁCTEA	Alimentos de base láctea que no sean leche.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas), etc.
ADEREZOS, SAL	Sal, mayonesa, mostaza, ketchup, salsas comerciales, etc.



IMPORTANTE

- El Anexo 3 no podrá contener apartados que indiquen reemplazos. Solo deberá declararse lo que se entregará.
- En la propuesta preliminar previa licitación enviada para su análisis y eventual aprobación a la Dirección de Nutrición, el anexo 3 de forma obligatoria deberá contener mínimamente:
 - Denominación de venta completa de cada alimento;
 - Cantidad;
 - Plazo de ejecución (meses en los que se entregará dicha composición);
 - Costos finales o estimados.
- Ante la necesidad de aguardar la licitación, deberán enviar de forma posterior a la misma el anexo COMPLETO en su totalidad, incluyendo:
 - Razón social y CUIT de todos los proveedores involucrados;
 - Declaración de marcas que serán efectivamente entregadas con sus correspondientes RNE y RNPA;
 - Costos finales de cada producto.
- Todos los proveedores de cada distrito deberán entregar la misma composición modular, para todas las escuelas por igual.
- Todos los productos deben estar incluidos en caja cerrada con cinta adhesiva, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del Programa MESA. Las únicas excepciones serán los huevos en estuches y las frutas y/o vegetales frescos que pueden entregarse aparte.



ANEXOS

- **ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2026;**
- **ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2026;**
- **ANEXO 3: COMPOSICIÓN MODULAR MESA;**
- **ANEXO 4: MENÚS SAE.**

GLOSARIO

Ácidos grasos esenciales: tipo de grasa esencial para la salud que el organismo no puede sintetizar y deben obtenerse obligatoriamente a través de la alimentación.

Ácidos grasos monoinsaturados: tipo de grasa presente principalmente en alimentos de origen vegetal.

Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV): Reacción inmunológica adversa provocada por la exposición a las proteínas presentes en la leche de vaca.

Alimentos Mínimamente procesados: alimentos naturales que han sido sometidos a procesos simples destinados a hacerlos seguros, duraderos o más fáciles de consumir, sin alterar significativamente su composición ni su valor nutricional.

Celiaquía: enfermedad autoinmune crónica que se desencadena por la ingesta de gluten (proteína presente en trigo, avena, cebada y centeno) en personas genéticamente predispuestas.

Código Alimentario Argentino (CAA): conjunto de normas que establecen la identidad, calidad, higiene, elaboración, comercialización y rotulado de los alimentos en Argentina, con el fin de proteger la salud de la población.

Edulcorantes: sustancias naturales o artificiales que aportan sabor dulce a los alimentos y bebidas.

Fenilcetonuria: enfermedad genética que se caracteriza por la alteración en el metabolismo de la fenilalanina, por lo que el consumo de alimentos que la contengan pasa a ser sumamente perjudicial para la salud.

Fibra alimentaria: componente de los alimentos de origen vegetal que no puede ser digerida ni absorbida en el intestino delgado, y que es fundamental para el mantenimiento de la salud.

Hábitos saludables: conjunto de comportamientos cotidianos que promueven el bienestar físico, mental y social.

Hidratos de carbono complejos: carbohidratos formados por cadenas largas de azúcares, se digieren lentamente, proporcionando energía de manera sostenida.



Intolerancia a la lactosa: condición en la que existe una dificultad para digerir la lactosa debido a una disminución de la actividad de lactasa, lo que puede provocar síntomas gastrointestinales.

Jarabe de maíz de alta fructosa: edulcorante líquido obtenido a partir del almidón de maíz, producto con alto contenido de fructosa y ampliamente utilizado en la industria alimentaria.

Patrones alimentarios: combinación de alimentos y bebidas que las personas consumen habitualmente, y que en conjunto determinan la calidad global de la dieta y su impacto sobre la salud.

Peso neto: es el peso real de un producto, excluyendo cualquier embalaje, contenedor, envase o material adicional (cáscara, piel o hueso), mostrando la cantidad pura de alimento que se adquiere.

Proteínas de alto valor biológico: proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales en proporciones adecuadas para cubrir las necesidades del organismo y presentan alta digestibilidad.

PUPAA (Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales): Registro provincial que habilita a pequeños elaboradores de alimentos artesanales en la Provincia de Buenos Aires. Su finalidad es formalizar la producción a pequeña escala, garantizar la inocuidad y permitir la comercialización dentro de la provincia, bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Riesgo microbiológico: probabilidad de que un alimento cause daño a la salud debido a la presencia o crecimiento de microorganismos patógenos, sus toxinas o metabolitos.

RNE - Registro Nacional Establecimiento: Es el número que identifica a los establecimientos que elaboran, fraccionan, almacenan, transportan, importan o exportan alimentos, bebidas o sus materias primas. Su otorgamiento indica que el establecimiento cumple con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la autoridad sanitaria competente para operar dentro del territorio nacional.

RNPA - Registro Nacional del Producto Alimenticio: Es el número que identifica a cada producto alimenticio elaborado, fraccionado o importado para su comercialización en el país. Indica que el alimento fue evaluado y autorizado por la autoridad sanitaria competente,

SENASA: Organismo del Estado argentino responsable de garantizar la sanidad y calidad de la producción agropecuaria, pesquera y forestal, así como la inocuidad de los alimentos de origen animal y vegetal.

Sensibilidad al gluten no celíaca (“Intolerancia al gluten”): Trastorno en el que la persona presenta síntomas digestivos o extraintestinales relacionados con el consumo de gluten (presente en el trigo, avena, cebada y centeno), similares a los de la celiaquía, pero sin daño en la mucosa intestinal ni anticuerpos específicos de esta enfermedad.

Síndrome urémico hemolítico: El SUH es una enfermedad grave transmitida por los alimentos y causada por una cepa de la bacteria Escherichia Coli que suele estar presente en el tracto digestivo de las vacas y otros animales de granja. Puede afectar los riñones y provocar la destrucción de los glóbulos rojos, pudiendo causar graves daños a la salud. Siempre requiere hospitalización y puede llevar a la muerte. Para su prevención se recomienda NO UTILIZAR carne picada ni productos que la contengan en preparaciones para niños, niñas y adolescentes de todas las edades.

Ultraprocesados: formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de alimentos, con poco o ningún alimento entero en su composición y por lo tanto escaso o nulo valor nutricional.

BIBLIOGRAFÍA

- Análisis de Situación de la Niñez y Adolescencia en Argentina, UNICEF, 2025.
- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (ENNyS 2) Indicadores Priorizados. Secretaría de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad - Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019
- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (ENNyS 2) Resumen ejecutivo. Secretaría de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad - Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación, 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), - Ministerio de Salud de la Nación, 2006.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años - Ministerio de Salud de la Nación, 2021.
- Guía de entornos Escolares Saludables. Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, 2019
- Inseguridad Alimentaria en Argentina: un problema estructural observado en la coyuntura actual. Observatorio de la Deuda Social Argentina, UCA, 2025.
- Línea de Acción Prestaciones a comedores Escolares. Documento Técnico para la Implementación - Ministerio de Capital Humano. Secretaría de Educación. República Argentina, 2024.
- Ley n° 27642 Promoción de la Alimentación Saludable. Disponible en: <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/360000-364999/362577/norma.htm>
- Ley n° 26.588 Enfermedad Celíaca. Disponible en <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=162428>
- Ley n° 27611 Ley Nacional de Atención y Cuidado Integral de la Salud durante el Embarazo y la Primera Infancia. Disponible en: <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=346233>
- Ley n° 18284. ANMAT. Código Alimentario Argentino
- Directrices de la OMS para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad - OMS, 2023.
- Reunión Nacional De Alimentación Del Escolar, DOCUMENTO RAE, FAGRAN, 2013.



- Reunión Nacional De Alimentación Del Escolar, DOCUMENTO RAE, FAGRAN, 2023-2024. Disponible en <https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2025/08/Documento-RAE-Digital-4.pdf>

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SAE - MESA 2026

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, una muestra de cada producto alimentario y las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda. También se deberá dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

VENCIMIENTOS:

- Los alimentos frescos y secos envasados, deben tener impreso de forma clara y visible la fecha de vencimiento.
- En el caso de panificados frescos de panadería (pan, pan de maíz, pan con semillas, pre pizza, galleta, bizcochuelo, factura, criollitos, etc), deben contener una etiqueta con su fecha de elaboración.
- Los alimentos frescos envasados como lácteos y productos como tapas de pascualina/empanadas deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.
- Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena,etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

FORMAS DE PRESENTACIÓN: Los envases o formas de presentación son sugerencias que podrán adecuarse, siempre que estén en consonancia con la operatividad y que garanticen las condiciones de higiene y conservación adecuadas del alimento. No podrán entregarse alimentos secos a granel.

Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas 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 según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas 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 según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial con la leyenda “libre de gluten sin TACC” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o envases continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Presentación: En envase con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones de 360 a 800 grs.

Alimento a base de azúcar y cacao, libre de gluten: Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o envases continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones de 360 a 800 grs., Debe estar bien cerrado, no estar vencido. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Alimento a base de harina de quinoa sin azúcar libre de gluten (quinoa inflada/pop) libre de gluten: Presentación ajustado a las especificaciones del C.A.A, Cap. IX Artículo 682. RESOLUCIÓN GMC N° 106/94. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen, no a granel. Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Almidón de Maíz, libre de gluten: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad máxima 15%, conforme al Art. 674. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT. Presentación en envase de poliéster de aproximadamente 12 micrones, metalizado, contenido 500 grs.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

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 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 o 1000 grs.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

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 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. 500 o 1000 grs,

Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

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 art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 a 1000 grs.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

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 art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 a 1000 grs., tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: 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. 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.

Presentación: En envase según corresponda, latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 340 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva, libre de gluten: 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. 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.

Presentación: En envase según corresponda, latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 340 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Debe herméticamente cerrado, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: No deberá estar contaminada con impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallará alterada, averiada o fermentada. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo "A": No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños.

Ajustado a las 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: En bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones de 1 kg. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Deberán presentar olor, color y sabor característico del producto., ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.

270-451-453-454-478-479-481-489,y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Presentación: Caballa y merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Deberán presentar olor, color y sabor característico del producto., ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481,y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Presentación: Caballa y merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Cacao en polvo alcalinizado/alcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art 1142 bis y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envases sellados de 200/400/500/1000 grs.

Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacío: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se deseé (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

En caso de entrega de piezas / cortes congelados, los mismos no podrán superar los 5 kg.

Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en envase tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Coco rallado: pulpa de coco desecada y triturada con especificaciones de humedad (< 3%), cenizas (< 2,5%) y dióxido de azufre (< 50 mg/kg). Contenido de aceite: mínimo 55% m/m. Materia vegetal extraña (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas): no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g. Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación ajustada a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado o envase de cartón laminado con polietileno, envasado en origen, no a granel. Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados de: 400g, 1kg, 3kg. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce compacto (membrillo/batata): confitura elaborada por cocción de no menos de 45% partes de pulpa de membrillo o batata. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 811. De textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente. Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Sin piel ni semillas. Permitido al empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce de Leche: sin otra denominación. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: En envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados 250/400/1000/3000/5000 gramos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Esencia Artificial o natural de Vainilla:

Deberá presentar las siguientes características consistencia: líquida, sin impurezas, coloración castaño oscuro acaramelado. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: En botella plástica o de vidrio según corresponda, herméticamente cerrada, con contenido de 30, 50, 100 o 500 cc.

Especias / Condimentos (pimentón, orégano, ají molido, nuez moscada, pimienta blanca o negra, comino, condimento para pizza, provenzal, laurel, curcuma, ajo en polvo, albahaca desecada.): Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). Libres de insectos y moho. Las mezclas de especias deberán expedirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Arts 1199, 1200, 1201, 1233 (pimentón), 1226 (orégano), 1203 (ají molido), 1231 (nuez moscada), 1234 (pimienta blanca), 1237 (pimienta negra), 1217 (comino), 1224 (laurel), 1230 (curcuma), 1204 (albahaca desecada). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Especias / Condimentos (pimentón, orégano, ají molido, nuez moscada, pimienta blanca o negra, comino, condimento para pizza, provenzal, laurel, curcuma, ajo en polvo, albahaca en polvo.) Libre de gluten: Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). Libres de insectos y moho. Las mezclas de especias deberán expedirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Arts 1199, 1200, 1201, 1233 (pimentón), 1226 (orégano), 1203 (ají molido), 1231 (nuez moscada), 1234 (pimienta blanca), 1237 (pimienta negra), 1217 (comino), 1224 (laurel), 1230 (curcuma), 1204 (albahaca desecada). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Facturas de panadería local: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 757 y 757 bis. Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Transporte en recipiente apto para alimentos acorde a su procedencia.

Fécula de mandioca, libre de gluten sin TACC: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad máxima 18%, conforme al Art. 674. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT.

Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en 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: En paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

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: En paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca ,quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). 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 cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/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: En paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. de 500 grs. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Filete de pescado fresco enfriado o congelados sin espina y sin piel: Filete de pescado sin espina y sin piel: ajustado a las especificaciones del C.A.A capítulo VI especialmente al Art. 270- 271 - 271 bis-272,272 bis-277. Con olor suave, característico de la especie, carne firme a ligeramente elástica. Color nacarado a opaco. Conservación durante todo el proceso: los refrigerados son conservados por enfriamiento o adición de hielo, a una temperatura que no supere los 5° C. Los congelados a una temperatura igual o menor a -18 °C. El pescado no podrá estar en contacto directo con madera se deberá utilizar envases primarios como láminas o bolsas aptas. Ejemplo: pez gallo, merluza, cazón, lenguado.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada,bien desarrolladas y formadas,secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReL N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893
Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Deberán presentar sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde 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 15%.
Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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/avena. 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: En envase polietileno herméticamente cerrado,envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletas de harina de bagazo: galletas elaboradas con harina de bagazo seco, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas y elaboradas acorde a las exigencias de C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: en envase de polietileno herméticamente cerrado,envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. Presentación: En paquete de polietileno de 500 grs.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. Presentación: En paquete de polietileno de 500 grs. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Harina de trigo, tipo 000, 0000: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.

Harina especial para pizzas / Harina acondicionada para pizzas con levadura. Enriquecida según ley N°25.630: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, 687 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.

Harina integral: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 662 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.

Harina Leudante: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.

Hortalizas: enteras, sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en perfecto estado, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.
Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496 .
Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso.
Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.
Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.
Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. 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. 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..

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN.

Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: En envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. 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 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y 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. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación: En envase de polietileno x 1 litro.

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. 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 tetrabrik o botellas de PET x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: 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. 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 tetrabrik o botellas de PET x 1 litro. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas secas: 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. 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. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: En envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Paquetes de 400grs/500grs.

Lentejas secas, libres de gluten: 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. 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. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: En envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Paquetes de 400grs/500grs.

Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas en conserva o Lentejas secas remojadas en conserva: Las lentejas contenidas en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: cubos de 50 o 500 grs.

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.

Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sal: Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.
Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs. .

Manteca: Producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea. Envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. Presentación: 100 grs, 200 grs o 500 grs. No se aceptará “alimento untable a base de aceites vegetales y manteca”.

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Debe poseer sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños. 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. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta.
Presentación: En envase de vidrio o 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 entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Miel: Debe poseer consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma característico, sin olores ni sabores extraños. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 782, 783 y RESOLUCIÓN GMC N° 015/94. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.
Presentación: envase de vidrio o 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 entre 420 y 500 grs. Envases por 500g, 1000g, 2000g.
ALIMENTO APTO ÚNICAMENTE PARA NIÑOS MAYORES DE 2 AÑOS.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPR el N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) . Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.
Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.

Pan fresco blanco: 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 RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747
Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747
Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747
Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan sin tacc: Debe responder a las siguientes características: miga porosa y homogénea, corteza superior e color uniforme, elaborado en establecimiento acorde a las exigencias para elaboradores de alimentos libres de gluten (SIN TACC).
Presentar forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa herméticamente cerrada, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten”.

Pan rallado: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido.
Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g

Pasas de uva, libres de gluten: Pasas de uva en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911. Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT.
Presentación: bolsas perfectamente selladas y resistentes de 100/150/200/250/500/1000 grs.

Pasta de maní libre de gluten: Producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de grano de maní fresco y tostado, mediante un proceso de molienda y homogeneización, sin ningún tipo de ingrediente distinto del maní. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 925. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Pollo entero / pata muslo enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.

Polvo para hornear: Deberá ser un polvo y homogéneo, de color blanco uniforme. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1259. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 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. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis.

Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Prepizza de panadería local: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 723.. Presentación: de tamaño razonablemente uniforme, en envases cerrados en cuyo rótulo deberá consignar con la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: 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, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

<p>Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: 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 limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. El queso que se adquiera rallado, deberá estar en sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.</p>
<p>Queso sin lactosa: Mismas especificaciones que queso cuartirolo o tipo cremoso requiriendo un etiquetado claro que indique "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1372 y 1372 bis. El alimento Libre de Lactosa o Sin lactosa o Deslactosado o Cero Lactosa o 0% Lactosa, no contendrá más de 100 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento listo para el consumo. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.</p>
<p>Rebozador: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g, 1000 g</p>
<p>Rebozador libre de gluten: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g</p>
<p>Sémola de trigo candeal/ Harina y sémola de cocción rápida Fortificada: Fortificada con hierro y zinc. Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art 668 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p>
<p>Tapa de empanada / tarta : Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños. Estos productos deberán expendérse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la</p>

denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar".

Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Tapa de tarta / discos de masa libre de gluten: Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños. Estos productos deberán expedirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar".

Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Te en bolsita/saquito: 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. 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.

Tomate perita entero, en trozo o cubeteado (pelado) o Tomate triturado: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 ; 943, 943 tris, 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases íntegros y limpios. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. En todos los casos el tomate será envasado en su propio jugo o agregado de pulpa de tomate, excluye agregado de puré o salsa de tomate

Presentación: entre 400 a 550 grs.

Tomate triturado / perita entero / cubeteado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Vinagre de alcohol / manzana: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1328, 1329,1335. Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico. Constancia del año de elaboración y grado de acidez no menor al 5%.

Apto para el consumo; Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenido en envase plástico adecuado con cierre hermético.

Yerba mate: 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. Art.1193, 1194 inc 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple.

Presentación: 500 grs / 1000 grs

Yerba mate en bolsita/saquito: 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. Art. 1194 inc. 2 y 2.1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). 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 3grs, 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.

Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. 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 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Yogur/yoghurt sin lactosa: mismas especificaciones que yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado requiriendo un etiquetado claro que indique "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1372 y 1372 bis. El alimento Libre de Lactosa o Sin lactosa o Deslactosado o Cero Lactosa o 0% Lactosa, no contendrá más de 100 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento listo para el consumo. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

ATENCIÓN: en consonancia con el cumplimiento de la Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable que estipula que los alimentos que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no deben ser adquiridos u ofrecidos en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario; pero comprendiendo las dificultades técnicas y la disponibilidad de alimentos del mercado, es que se resuelve:

1. Al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, debe priorizarse la selección de aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.
2. Contemplando las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables fuente de nutrientes críticos (como calcio, hierro, etc), y las dimensiones sociales de la alimentación, se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin sellos. A modo de ejemplo les enumeramos a continuación algunos de los productos alimentarios que podrían estar en esta situación:
 - a. Quesos: tanto de pasta dura como blanda
 - b. Yogur: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
 - c. Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes

- d. Dulce de leche
- e. Bay biscuit/galletitas simples: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.

LINK DE INTERÉS:

- LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT: <https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>
- BÚSQUEDA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS:
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/sifega/busqueda-publica/productos-alimenticios-autorizados>

ANEXO II

SAE - MESA

SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollamos en este anexo, una serie de lineamientos para los momentos de selección y recepción de los alimentos, a fines de garantizar la utilización y entrega de alimentos seguros y saludables.

Los alimentos se deberán adecuar 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 deberá efectivizar un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo

SELECCIÓN AL MOMENTO DE LA ADQUISICIÓN

Para definir los alimentos que se adquirirán / licitarán se debe tenerse en cuenta que:

1. **Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO I**, en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
2. **Presenten certificados de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) y Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en vigencia**. En caso de tener alguna duda respecto a la vigencia de los certificados, pueden consultar a los departamentos/direcciones de Bromatología locales o a la Dirección de Nutrición para que elevemos la consulta a la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios de la Provincia de Buenos Aires (DIPA). Dichos registros deben cotejarse con los declarados en el envase de la muestra del producto. Al recibir la muestra deberá tenerse 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), y en el caso de alimentos para elaborar (leches en polvo, fideos, cacao azucarado, etc) comprobarlas también luego de restitución y/o cocción.

3. El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:

- **Denominación de venta del alimento:** es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Éste debe coincidir con el definido en las especificaciones. Por ejemplo: "Leche en polvo entera instantánea fortificada con vitamina A y D libre de gluten". Es muy importante no confundirlo con denominación de fantasía ni con la marca. La denominación de venta debe estar en el frente del alimento y encontrarse de forma visible.
- **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.>".
- **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 (MESA especial festivo), etc.
- **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..."
- 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).
- **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".o puede ser la fecha de elaboración o de vencimiento, debiendo esto ultimo encontrarse aclarado en el empaque.

- **Fecha de duración:** ésta consta por lo menos del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; del mes y el año para productos que tengan una duración mínima 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.

- **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.
- **Rotulado Nutricional:** se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:
 - ❖ Carbohidratos y declaración de azúcares totales y/o añadidos.
 - ❖ 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 debe rechazar la compra

Una vez seleccionados los alimentos que conformarán la prestación SAE y el módulo MESA, se recomienda informar el registro de los proveedores existentes y la modalidad de entrega: diaria, semanal, quincenal y/o mensual de acuerdo al producto/alimento entregado (secos - frescos) como también facilitar el Listado de productos y alimentos que deben recibir de acuerdo a las prestaciones a ejecutar (DM - COMEDOR - Otro).

En cuanto a la construcción de los remitos se deberá poder visualizar de manera legible los datos del proveedor, la fecha (dia - mes - año) de la entrega realizada y la especificación del alimento y/o producto entregado (Nombre - Marca - Cantidad (con gramaje / unidades según corresponda) - Cantidad de cupos entregados.

Cualquier cambio que se realice en alguno de los alimentos que lo conforman debe ser informado y solamente se aceptará si equipara o mejora la calidad del mismo.

Es importante mencionar, que más allá del primer control realizado durante la selección de los alimentos de forma previa a la adquisición, es necesario realizar controles de manera periódica sobre la mercadería correspondiente a la prestación SAE y el contenido del módulo MESA, para asegurar el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

Si existe alguna anomalía los alimentos deben rechazarse. Ver *tabla de criterios generales de rechazo.*

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

Para la recepción verificar que:

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.

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)

Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.

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.

Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.

Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino

PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)	<ul style="list-style-type: none">-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur).-Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D-Fecha de vencimiento menor a 7 días.-Envases alterados, rotos, sucios.-Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado-Consistencia inadecuada del producto recibido
Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"	<ul style="list-style-type: none">-Fecha de vencimiento menor a 3 meses.-Envase roto, sucio o dañado.-Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirlo), 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
Yogur	
Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.	
Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.	<ul style="list-style-type: none">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.Vencimiento poco claro o ilegible .Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.

Queso para rallar o rallado	No se admitirá productos denominados “RALLADO”, “ALIMENTO A BASE DE QUESO” Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.
Dulce de leche Mermelada	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.
Azúcar común tipo “A”	Azúcar húmeda
Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)	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 Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas	Legumbres de tamaño muy irregular Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos. Olor rancio, humedad, presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos.

Conservas	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Con fecha de vencimiento ilegible.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva	Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación. Al abrir las se visualiza líquido turbio o burbujeante
Tomate triturado	Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.
Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.	Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
Pan tipo francés Figazas Pan salvado o integral Pan de maíz Pan con semillas	Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, migas 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 reutilizadas o canastos de mimbre.
Copos de cereales sin azúcar.	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 variedad tipo crakers con o sin salvado	Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas. Que vengan en cajas que no sean del producto original.
Galletitas variedad tipo dulces simples	

Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla o aceite de soja. Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.
Infusiones Té en bolsita/ saquitos Yerba mate en bolsita/saquitos	Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel Saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos. Que no cumpla con el sabor, color y aroma característico.
Huevos frescos de gallina	Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos, con presencia de moho. 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.
Frutas, y hortalizas frescas	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.
Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío	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)

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A /	Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer(menor a 3 días)
Pechuga de pollo /	Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas.
Suprema de pollo /	De consistencia blanda y olor fuerte o no característico.
Pata y Muslo	Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.
Sal	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses
Polvo de hornear.	Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido.
Condimentos y Especies.	Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.
Esencia de vainilla.	Sin envase termosellado ni etiquetado / rotulado correspondiente
Alimento a base de azúcar y cacao.	Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.

Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- ❖ 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 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde 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).
- ❖ La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor, luego de la comunicación correspondiente entre la institución educativa y el Ente Ejecutor, el proveedor deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.



RECEPCIÓN MERCADERÍA SAE

Al recepcionar la mercadería del Programa SAE, por incluir alimentos frescos y de utilización inmediata en las escuelas, deberán realizarse un control de recepción exhaustivo:

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.).

- Hacer el registro en la **Planilla de Recepción de Mercadería**, las mismas se utilizan en forma continua ordenadas por fecha de recepción. (*ver adjunto modelo*)
- 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.



Planilla de Recepción de Mercadería

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA	HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA				
FECHA	NºFACTUR A/REMITO	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO (xx/xx/xx)	Nº LOTE	ENVASE SANO, LIMPIO INVOLABLE (si / no)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS (si/no)	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL (Apellido y nombre)

Secretaría de Desarrollo Comunitario

Anexo III

General Rodríguez,.....2026

Yo en representación de la Empresa , por la cual determino presentarme a la Licitación N° , correspondiente a los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2026, declaro bajo juramento respetar el Menú (Verano e Invierno) establecido (cantidad y calidad) del Programa S.A.E. (Prestaciones DM y Comedor y sus adaptaciones a las Patologías Especiales que surjan), a entregarse en todas Escuelas Públicas del Distrito, siendo el que figura en la Licitación anteriormente nombrada, con posibles modificaciones, previamente aprobadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad P.B.A.

.....
Asumiendo compromiso de lo detallado.

.....
Firma y aclaración





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Nota

Número:

Referencia: Marco Alimentario Nutricional 2026 y Recetario Provincial SAE

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

A los Consejos Escolares y Municipios en tanto entes ejecutores

Estimados/as, enviamos como archivos de trabajo adjuntos a la presente nota, el **Marco Alimentario Nutricional 2026** y sus correspondientes anexos, que estarán **vigentes a partir del mes de enero del corriente año**, como así también el **Recetario Provincial del SAE**, los cuales se tramitan a través del *Expediente n° EX-2026-00057326- -GDEBA-DPSYSAMDCGP*.

El Marco Alimentario Nutricional tiene como **objetivo definir lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA**, con el propósito de **contribuir a garantizar el derecho a una alimentación saludable para los Niños, Niñas y Adolescentes** de la provincia de Buenos Aires.

Estos lineamientos tienen en cuenta los requerimientos nutricionales en kilocalorías, macronutrientes y micronutrientes definidos para los titulares de derecho de los programas. Además, contempla la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la Provincia, los gustos y hábitos de la población asistida y la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de las instituciones tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento como a personal disponible.

En base a los lineamientos del Marco Alimentario Nutricional es que se deben elaborar los menús de las prestaciones de SAE y la composición del programa MESA Bonaerense para el corriente año.

En archivos adjuntos, encontrarán:

- ANEXO 0: documento del Marco Alimentario Nutricional,
- ANEXO 1: especificaciones técnicas SAE y MESA
- ANEXO 2: selección y recepción SAE-MESA 2026
- ANEXO 3: declaratoria composición modular MESA
- ANEXO 4: Menús SAE (DM y COMEDOR, general, maternal y patologías)
- Recetario Bonaerense SAE

Recordamos que, **como todos los años, deben realizar el envío de propuestas sin falta a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos al mail md.dirplannutricion@gmail.com.**

Además, recordamos que estamos a disposición tanto con el equipo del central como territorial para reunirnos o comunicarnos siempre que lo consideren necesario.

Sin otro particular saluda atte.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Nota

Número:

Referencia: Autorización de cupos SAE y MESA - Octubre 2025 - Gral. Rodriguez

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

A la municipalidad de General Rodríguez

Se informa a través de la presente la cantidad de cupos diarios máximos autorizados a partir del mes de **octubre del 2025** para cada prestación del programa SAE, como también los cupos autorizados correspondientes al programa MESA, a saber:

- Desayuno Merienda (DM): 25.232 cupos diarios.
- **Comedor: 11.242 cupos diarios.**
- Comedor “Listo Consumo”: 1.000 cupos diarios.*
- DM “Patologías”: 19 cupos diarios.
- Comedor “Patologías”: 9 cupos diarios.
- DM Patios Abiertos / Coros y Orquestas: 204 cupos diarios.
- **Comedor Patios Abiertos / Coros y Orquestas: 100 cupos diarios.**
- MESA Bonaerense: 24.345 cupos.

***Los cupos Comedor “Listo Consumo” se autorizan hasta el mes de diciembre del 2025 inclusive, convirtiendo cupos comedor que serán reasignados a partir de esa fecha.**

Les recordamos que toda ejecución de cupos tiene que estar previamente autorizada por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar y los menús previamente acordados con la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Quedamos a disposición por los canales habituales para cualquier tipo de consulta.

Sin otro particular saluda atte.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Nota

Número:

Referencia: AUMENTO DE VALORES SAE y MESA - Marzo 2025 - c/ COM LC

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

A los Consejos Escolares o Municipios en tanto entes ejecutores

Por la presente informamos que **a partir del mes de marzo del 2025 inclusive** se implementará un **aumento en los valores unitarios** de las prestaciones del programa SAE y del programa MESA Bonaerense.

Por lo tanto, los **nuevos valores vigentes** pasarán a ser:

- La prestación **Desayuno-Merienda \$478** diarios por cupo.
- La prestación **Comedor \$988** diarios por cupo.
- La prestación **Desayuno-Merienda para Patologías \$690** diarios por cupo.
- La prestación **Comedor para Patologías \$1.127** diarios por cupo.
- La prestación **Comedor Listo Consumo \$1.671** diarios por cupo.
- La prestación para **Albergues y Residencias \$2.930** diarios por cupo.

- Programa **MESA Bonaerense \$15.065** valor del módulo mensual.

En función del aumento de valores que se informa, **solicitamos se envíen a la brevedad las propuestas de mejoras en los menús** de las prestaciones presenciales de SAE y a la composición modular del programa MESA al mail md.dirplannutricion@gmail.com para ser analizados por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Quedando a disposición ante cualquier consulta e inquietud, les saludamos atentamente. Sin otro particular saluda atte.

Sin otro particular saluda atte.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2024 - Año del 75º Aniversario de la gratuidad universitaria en la República Argentina

Nota

Número:

Referencia: Comunicación vigencia Pliegos 2023

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

Estimados/as, a través de la presente comunicación, informamos la continuidad de la vigencia para el año en curso del “Pliego General de Bases y Condiciones para la Implementación del Servicio Alimentario Escolar y el Programa MESA en los Municipios de la Provincia de Buenos Aires”, aprobado por Resolución nº 281/2023, con vigencia a partir del 1º de Marzo del año 2023 y comunicado oportunamente a los entes ejecutores.

Se aclara que dicho pliego no cuenta con fecha pre establecida de finalización de su vigencia, por lo cual pueden continuare su utilización para la elaboración de nuevos Pliegos Particulares de Bases y Condiciones por parte de los entes ejecutores.

En caso de elaborar un nuevo Pliego Particular de Bases y Condiciones para el año en curso, favor de enviarlo oportunamente para su análisis y posterior aprobación o no por parte de esta Dirección.

A disposición para aquello que consideren.

Sin otro particular saluda atte.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - SIN TACC</u>				
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	YOGUR (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANDARINA	PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA
OPCIONALES	DM				
	OPCION A				
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)				
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION				
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.					

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - INVIERNO - SIN TACC</u>				
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)
COMP. SÓLIDO	GALLETTAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANDARINA	PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA
OPCIONALES	DM				
	OPCION A				
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)				
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION				
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.					

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - SIN LACTOSA</u>				
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE SIN LACTOSA CON CACAO	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR SIN LACTOSA	INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	PAN CON MERMELADA + MANZANA	PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + MANDARINA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + NARANJA

OPCIONALES	DM	DM	DM
	OPCION A	OPCION B	OPCION C
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE SIN LACTOSA CON CACAO	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACION	PAN CON MERMELADA + MANDARINA	PAN INTEGRAL CON DULCE DE BATATA + BANANA

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.

OPCIÓN B: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 3.

OPCIÓN C: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 4.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - INVIERNO - SIN LACTOSA</u>				
	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE SIN LACTOSA CON CACAO	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN	INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	PAN CON MERMELADA + MANZANA	PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + MANDARINA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + NARANJA

OPCIONALES	DM	DM
	OPCION A	OPCION B
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE SIN LACTOSA CON CACAO	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACION	PAN CON MERMELADA + MANDARINA

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.

OPCIÓN B: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 3.

OPCIÓN C: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 4.



Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA: DICIEMBRE
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR	INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES**	PAN CON DULCE DE LECHE + MANZANA	PAN CON QUESO FRESCO + MANDARINA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	PAN CON QUESO FRESCO + NARANJA
OPCIONALES	DM OPCIÓN A				
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO				
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACION				

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes. - **Variar sabores de galletitas dulce simples.



Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - INVIERNO

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ

DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES**	PAN CON DULCE DE LECHE + MANZANA	PAN CON QUESO FRESCO + MANDARINA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	PAN CON QUESO FRESCO + NARANJA

OPCIONALES	DM
	OPCION A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACION

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes. - **Variar sabores de galletitas dulce simples.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN TACC				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN (CON HARINA SIN TACC)	SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	MILANESA DE CERDO O POLLO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC)	BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER				
	OPCION A				
PLATO PRINCIPAL	PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)				
POSTRE	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, fideos, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.

Se solicita que se arme los alimentos por separado y con identificación.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO - SIN TACC				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO Y VERDURAS	CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC)	POLENTA CON SALSA Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	MILANESA DE POLLO O CERDO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES	PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + SALTEADO DE VEGETALES + PAN (CON HARINA SIN TACC)	BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	MANZANA	NARANJA	BANANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER				
	OPCION A				
PLATO PRINCIPAL	PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)				
POSTRE	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, fideos, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.

Se solicita que se arme los alimentos por separado y con identificación.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN LACTOSA</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	PASTA PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO SIN LACTOSA + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN	SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE VEGETALES + FIDEOS CON QUESO SIN LACTOSA + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER OPCION A				
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO				
POSTRE	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.					

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO - SIN LACTOSA</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	FIDEOS CON FILETO, VERDURAS Y LEGUMBRES	CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES	RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO + PAN	POLENTA CON SALSA Y QUESO	MILANESA DE POLLO O CERDO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO	FIDEOS CON QUESO + SALTEADO VEGETALES + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	MANZANA	NARANJA	BANANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER				
	OPCION A				
	FIDEOS CON FILETO				
	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.					

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO - VERANO				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTA PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN	SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER				
	OPCION A				
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO				
POSTRE	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO</u>				
	Menú Técnica 1	Menú Técnica 2	Menú Técnica 3	Menú Técnica 4	Menú Técnica 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	ROLL DE VEGETALES	SANDWICH DE TIRITAS DE POLLO CON VEGETALES + QUESO	TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA	SÁNDWICH CON PAN INTEGRAL DE TIRITAS DE CARNE A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANZANA / PERA	NARANJA	MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO</u>				
	Menú Técnica 1	Menú Técnica 2	Menú Técnica 3	Menú Técnica 4	Menú Técnica 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO	SÁNDWICH DE CARNE CON VEGETALES	EMPAÑADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE
POSTRE	NARANJA	MANZANA / PERA	BANANA	NARANJA	MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA LISTO CONSUMO COMEDOR (LC) - VERANO / INVIERNO</u>				
	LC 1	LC 2	LC 3	LC 4	LC 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO	ROLL DE QUESO Y TOMATE	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE	EMPAÑADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO	PIZZA CON CHOCLO
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

<u>PERIODO VIGENCIA</u>	DESDE:	HASTA:
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO INVIERNO</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	FIDEOS CON FILETO, VERDURAS Y LEGUMBRES	CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES	RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO + PAN	POLENTA CON SALSA Y QUESO	MILANESA DE POLLO O CERDO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
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	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO	FIDEOS CON QUESO + SALTEADO VEGETALES + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	MANZANA	NARANJA	BANANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER				
	OPCION A				
	FIDEOS CON FILETO				
	FRUTA DE ESTACION				
BEBIDA	AGUA SEGURA				
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.					
*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.					

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - VERANO - SIN TACC

Todos los alimentos (cacao, azúcar, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.



		INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
DM 1 LUNES						
NOMBRE PREPARACION			UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + GALLETTAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170	
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	
	GALLETTAS DULCES SIMPLES	G	35	40	50	
DM 2 MARTES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170	
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60	
	DULCE DE LECHE	G	10	13	18	
	MANZANA	G	125	125	150	
DM 3 MIÉRCOLES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANDARINA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60	
	QUESO FRESCO	G	25	30	40	
	MANDARINA	G	125	125	150	
DM 4 JUEVES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	120	150	170	
	PAN INTEGRAL APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60	
	MERMELADA	G	10	13	18	
	BANANA	G	125	125	150	
DM 5 VIERNES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60	

----- POR EL ANMAT) + NARANJA	QUESO FRESCO	G	25	30	40
	NARANJA	G	125	125	150

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO (CON HARINA SIN TACC)	G	35	40	50
	DULCE DE LECHE	G	15	15	25
	FRUTA DE ESTACION	G	125	170	250

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - INVIERNO - SIN TACC



Todos los alimentos (cacao, azúcar, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
DM 1 LUNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + GALLETTAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	GALLETTAS DULCES SIMPLES	G	35	45	55
DM 2 MARTES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60
	DULCE DE LECHE	G	10	13	18
	MANZANA	G	125	125	150
DM 3 MIÉRCOLES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANDARINA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60
	QUESO FRESCO	G	25	30	40
	MANDARINA	G	125	125	150
DM 4 JUEVES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN INTEGRAL APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150
DM 5 VIERNES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5

INFUSION (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	50	60
	QUESO FRESCO	G	25	30	40
	NARANJA	G	125	125	150

DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO (CON HARINA SIN TACC)	G	35	45	50
	DULCE DE LECHE	G	15	20	25
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	250

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - VERANO - SIN LACTOSA

En todos los alimentos verificar siempre que no contengan leche ni lactosa en sus ingredientes.

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	GALLETITAS DULCES SIMPLES	G	35	40	50
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA + MANZANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	MANZANA	G	125	125	150
DM 3 MIÉRCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + MANDARINA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	G	25	30	40
	MANDARINA	G	125	125	150
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR SIN LACTOSA + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO (SIN LACTOSA)	CC	120	150	170
	PAN INTEGRAL	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCON (SIN LACTOSA) + NARANJA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	G	25	30	40

	NARANJA	G	125	125	150

DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	250
DM OPCIONAL B	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA + MANDARINA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	130	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	MANDARINA	G	125	125	150
DM OPCIONAL C	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON DULCE DE BATATA + BANANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	130	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN INTEGRAL	G	30	50	60
	DULCE DE BATATA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - INVIERNO - SIN LACTOSA

En todos los alimentos verificar siempre que no contengan leche ni lactosa en sus ingredientes.

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	GALLETITAS DULCES SIMPLES	G	35	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA + MANZANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	MANZANA	G	125	125	150
DM 3 MIÉRCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + MANDARINA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	G	25	30	40
	MANDARINA	G	125	125	150
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN INTEGRAL	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10

INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + NARANJA	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	G	25	30	40
	NARANJA	G	125	125	150

DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	45	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	250
DM OPCIONAL B	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA + BANANA	PAN FRESCO	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150
DM OPCIONAL C	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON DULCE DE BATATA + MANZANA	PAN INTEGRAL	G	30	50	60
	DULCE DE BATATA	G	10	13	18
	MANZANA	G	125	125	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - VERANO

DM 1 LUNES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + GALLETTAS DULCES SIMPLES	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170	
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	
	GALLETTAS DULCES SIMPLES	G	35	40	50	
DM 2 MARTES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
LECHE CON INFUSIÓN + PAN CON DULCE DE LECHE + MANZANA	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170	
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN FRESCO	G	30	50	60	
	DULCE DE LECHE	G	10	13	18	
DM 3 MIÉRCOLES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO + MANDARINA	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN FRESCO	G	30	50	60	
	QUESO FRESCO	G	25	30	40	
DM 4 JUEVES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
YOGUR + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	120	150	170	
	PAN INTEGRAL	G	30	50	60	
	MERMELADA	G	10	13	18	
DM 5 VIERNES				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO + NARANJA	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	
	PAN FRESCO	G	30	50	60	
	QUESO FRESCO	G	25	30	40	
DM OPCIONAL A				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO CASERO CON DULCE DE LECHE + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	50
	DULCE DE LECHE	G	15	15	25
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	250

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - INVIERNO					
DM 1 LUNES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	INICIAL		NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	
			UNI	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + GALLETTAS DULCES SIMPLES	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	GALLETTAS DULCES SIMPLES	G	35	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN CON DULCE DE LECHE + MANZANA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	DULCE DE LECHE	G	10	13	18
	MANZANA	G	125	125	150
DM 3 MIÉRCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO + MANDARINA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO	G	25	30	40
	MANDARINA	G	125	125	150
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + BANANA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	150	170
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN INTEGRAL	G	30	50	60
	MERMELADA	G	10	13	18
	BANANA	G	125	125	150
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO + NARANJA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10
	PAN FRESCO	G	30	50	60
	QUESO FRESCO	G	25	30	40
	NARANJA	G	125	125	150

DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO CASERO CON DULCE DE LECHE + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	45	50
	DULCE DE LECHE	G	15	20	25
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	250

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO - SIN TACC.....

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.



ALM VER 01	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	G	60	65	80	
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	30	
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	30	
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	30	
	ZANAHORIA	G	30	40	50	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35	
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150	
ALM VER 02	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	90	
	CEBOLLA	G	20	25	30	
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50	
	AJI MORRON	G	5	5	5	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	ZANAHORIA	G	70	80	90	
	PAPA	G	120	150	200	
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	40	50	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	MANZANA	G	100	100	150	
ALM VER 03	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + ENSALADA DE TOMATE Y	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	
	CEBOLLA	G	25	40	50	
	ZAPALLO ANCO	G	50	80	110	
	ZAPALLITO VERDE	G	40	50	60	
	ZANAHORIA	G	40	50	65	
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70	
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	

LECHUGA + PAN (CON HARINA SIN TACC) + BANANA	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	45
	TOMATE FRESCO	G	40	50	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	LENTEJAS REMOJADAS	G	20	25	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	15	20	25
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	40
	PAPA	G	80	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	60	70
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE CERDO O POLLO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PERA / MANZANA	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	90	120	165
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	50
	TOMATE FRESCO	G	30	40	50
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES +	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	60	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10

NARANJA	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	15
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA PORTUGUESA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	70	90	110
	ZAPALLO ANCO	G	50	55	65
	PAPA	G	90	110	150
	CEBOLLA	G	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	60
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE VEGETALES Y FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) + MANDARINA	ZANAHORIA	G	20	27,5	35
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3
	GARBAZOS REMOJADOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS DE LEGUMBRES	G	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30
	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO)	PAPA	G	80	90	100
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7

APROBADO POR EL ANMAT) +
FRUTA CITRICA

CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	60	80	110
CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
FRUTA CITRICA	G	100	100	150

ALM VER 10

ALM VER 10	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE + MANZANA	PREMEZCLA SIN TACC	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	45
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A

ALM VER OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	G	60	60	90
	GARBAZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSINVIERNO - SIN TACC.....

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente.

ALM VER 01	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardin Inf.	
PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO Y VERDURAS + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	G	70	70	85
	GARBAZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	MORRON	G	5	5	10
	TOMATE TRITURADO	CC	25	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
ALM VER 02	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	120
	PAPA O BATATA	G	80	90	100
	ZAPALLO ANCO	G	80	90	100
	CEBOLLA	G	20	20	30
	ZANAHORIA	G	20	20	30
	MORRON	G	5	5	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	MANZANA	G	75	110	150
ALM VER 03					
RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) + BANANA	CEBOLLA	G	25	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	70	100
	ZANAHORIA	G	40	70	100
	QUESO FRESCO	G	20	25	35
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60	70	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	45	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35

	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON SALSA Y QUESO + NARANJA	POLENTA INSTANTANEA	G	40	55	80
	CEBOLLA	G	20	35	50
	ZANAHORIA	G	20	35	50
	TOMATE TRITURADO	CC	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	15	20	30
	LECHE EN POLVO ENTERA	G	10	15	20
	QUESO FRESCO	G	15	20	30
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	12
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO O CERDO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PERA / MANZANA	MILANESA DE POLLO O CERDO PREPARADAS	G	100	140	185
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	50	55
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	50
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES + MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	30	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER 07				GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + NARANJA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	125	
	ZAPALLO ANCO O CALABAZA	G	40	55	65	
	PAPA	G	100	150	180	
	CEBOLLA	G	20	30	40	
	ZANAHORIA	G	15	20	30	
	MORRON	G	5	5	5	
	HUEVOS ENTERO	G	10	15	20	
	CONDIMENTOS (PIMENTON, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	NARANJA	G	100	100	150	
ALM VER 08	ZANAHORIA	G	20	27,5	50	
	ZAPALLO ANCO	G	40	60	70	
	CEBOLLA	G	20	30	50	
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50	
	AJI MORRON	G	3	6	7	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7	
	FIDEOS DE LEGUMBRES	G	60	70	80	
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20	
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	25	25	
ALM VER 9	BANANA	G	100	100	150	
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANDARINA	PAPA	G	80	90	100	
	ZANAHORIA	G	40	45	50	
	CEBOLLA	G	20	25	50	
	AJI MORRON	G	3	6	7	
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	85	95	135	
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	MANDARINA	G	100	100	150	

ALM VER 10	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE + BANANA	PREMEZCLA SIN TACC	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	20	20	20
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	20	25	30
	QUESO FRESCO	G	30	45	50
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	BANANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	G	60	60	90
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO - SIN LACTOSA.....

En todos los alimentos verificar siempre que no contengan leche ni lactosa en sus ingredientes.

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	60	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
ALM VER 02			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) + POSTRE DE MAICENA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	90
	CEBOLLA	G	20	25	30
	AJI MORRON	G	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	ZANAHORIA	G	70	80	90
	PAPA	G	120	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	40	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 03			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO SIN LACTOSA + ENSALADA DE TOMATE Y	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	50
	ZAPALLO ANCO	G	50	80	110
	ZAPALLITO VERDE	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	40	50	65
	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	G	15	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3

LECHUGA + PAN + BANANA	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	45
	TOMATE FRESCO	G	40	50	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	LENTEJAS REMOJADAS	G	20	25	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	15	20	25
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	40
	PAPA	G	80	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	60	70
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	90	120	165
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	50
	TOMATE FRESCO	G	30	40	50
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	60	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10

	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO RALLAR SIN LACTOSA	G	10	10	15
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	70	90	110
	ZAPALLO ANCO	G	70	55	65
	PAPA	G	90	110	150
	CEBOLLA	G	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	60
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE VEGETALES Y FIDEOS CON QUESO SIN LACTOSA + PAN + MANDARINA	ZANAHORIA	G	20	27,5	35
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3
	GARBAZOS REMOJADOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	60
	QUESO RALLAR SIN LACTOSA	G	5	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RIFFS A LA CRIOLLA + FRUITA	PAPA	G	80	90	100
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7

CITRICA	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	60	80	110
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	100	100	150
ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + MANZANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	G	25	40	45
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBAZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR SIN LACTOSA	G	3	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSINVIERNO - SIN LACTOSA.....

En todos los alimentos verificar siempre que no contengan leche ni lactosa en sus ingredientes.

ALM VER 01	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	GRUPO Primaria	NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardin Inf.		
FIDEOS CON FILETO, VERDURAS Y LEGUMBRES + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	70	70	85	
	GARBAZOS	G	20	30	40	
	CEBOLLA	G	20	25	50	
	ZANAHORIA	G	20	25	50	
	MORRON	G	5	5	10	
	TOMATE TRITURADO	CC	25	40	50	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35	
	QUESO RALLAR	G	5	5	7	
ALM VER 02	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150	
CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES + MANZANA	POLLO FRESCO	G	80	100	120	
	PAPA O BATATA	G	80	90	100	
	ZAPALLO ANCO	G	80	90	100	
	CEBOLLA	G	20	20	30	
	ZANAHORIA	G	20	20	30	
	MORRON	G	5	5	10	
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	
	MANZANA	G	100	100	150	
ALM VER 03						
RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO + PAN + BANANA	CEBOLLA	G	25	40	60	
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	120	
	ZAPALLITO VERDE	G	40	70	100	
	ZANAHORIA	G	40	70	100	
	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	G	20	25	35	
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60	70	80	
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	45	60	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15	
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3	
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35	

	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON SALSA Y QUESO + NARANJA	POLENTA INSTANTANEA	G	40	55	80
	CEBOLLA	G	20	35	50
	ZANAHORIA	G	20	35	50
	TOMATE TRITURADO	CC	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	15	20	30
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick) SIN LACTOSA	G	10	15	20
	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	G	15	20	30
	QUESO RALLAR SIN LACTOSA	G	5	5	7
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	12
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO O CERDO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE POLLO O CERDO PREPARADAS	G	100	140	185
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	50	55
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	50
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	30	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO + NARANJA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	125
	ZAPALLO ANCO O CALABAZA	G	40	55	65
	PAPA	G	100	150	180
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	15	20	30
	MORRON	G	5	5	5
	HUEVOS ENTERO	G	10	15	20
	CONDIMENTOS (PIMENTOS, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	ZANAHORIA	G	20	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	40	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	GARBAZOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	60	70	80
	QUESO RALLAR SIN LACTOSA	G	10	15	20
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
	PAPA	G	80	90	100
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	85	95	135
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
BIFES A LA CRIOLLA + MANDARINA	MANDARINA	G	100	100	150

ALM VER 10					
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + BANANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	20	20	20
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	20	25	30
	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	G	30	45	50
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	BANANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A					
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR SIN LACTOSA	G	3	5	5
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSVERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	60	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	90
	CEBOLLA	G	20	25	30
	AJI MORRON	G	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	ZANAHORIA	G	70	80	90
	PAPA	G	120	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	40	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	50
	ZAPALLO ANCO	G	50	80	110
	ZAPALLITO VERDE	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	40	50	65
	QUESO FRESCO	G	15	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	45

	TOMATE FRESCO	G	40	50	60
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	LENTEJAS REMOJADAS	G	20	25	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	15	20	25
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	40
	PAPA	G	80	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	60	70
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	90	120	165
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	50
	TOMATE FRESCO	G	30	40	50
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	60	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	15
	NARANJA	G	100	100	150

ALM VER 07					
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	70	90	110
	ZAPALLO ANCO	G	50	55	65
	PAPA	G	90	110	150
	CEBOLLA	G	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	60
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	ZANAHORIA	G	20	27,5	35
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3
	GARBAZOS REMOJADOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA	PAPA	G	80	110	125
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	60	80	110
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10

	FRUTA CITRICA	G	100	100	150
ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + MANZANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	QUESO FRESCO	G	25	40	45
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBAZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO

				NIVEL MEDIO
				GRUPO Secundaria
MT 1 LUNES		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ROLL DE VEGETALES + NARANJA	ACELGA		G	150
	CEBOLLA		G	40
	AJI MORRON		G	20
	ZANAHORIA		G	45
	QUESO FRESCO		G	25
	HUEVO (RELLENO)		G	25
	HARINA		G	70
	LECHE		CC	50
	SAL FINA		G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)		G	0,25
MT 2 MARTES	NARANJA		G	150
MT 3 MIERCOLES				GRUPO Secundaria
MT 3 MIERCOLES		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA + MANZANA / PERA	PAPA		G	180
	CEBOLLA		G	85
	QUESO FRESCO		G	40
	HUEVO		CC	40
	ACEITE DE GIRASOL		CC	10
	SAL FINA		G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, AJO)		G	0,25
	MANZANA / PERA		G	150
MT 4 VIERNES				
MT 5 LUNES				GRUPO Secundaria
MT 5 LUNES		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO + MANZANA	MASA DE PREPIZZA (2 UNIDADES FINAS DE 60 G)		G	120
	CEBOLLA		G	22
	TOMATE TRITURADO		CC	22
	QUESO FRESCO		G	50
	ACEITE DE GIRASOL		CC	10
	HUEVO		G	27
	SAL FINA		G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)		G	0,25
	MANZANA		G	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO

		NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO	
MT 1 LUNES		GRUPO 6-11 años		GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO + NARANJA	MASA DE PREPIZZA	G	100	120	
	CEBOLLA	G	15	20	
	TOMATE TRITURADO	CC	15	20	
	QUESO FRESCO	G	40	50	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	10	
	TOMATE FRESCO	G	30	40	
	HUEVO	G	20	25	
	SAL FINA	G	0,3	0,3	
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)	G	0,25	0,25	
	NARANJA	G	150	150	
MT 2 MARTES		GRUPO 6-11 años		GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO + MANZANA / PERA	PAN FRANCES	G	80	100	
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	120	140	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	
	QUESO DE MAQUINA	G	20	25	
	TOMATE FRESCO	G	20	25	
	SAL FINA	G	0,3	0,3	
	MANZANA / PERA	G	150	150	
MT 3 MIERCOLES		GRUPO 6-11 años		GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	
SÁNDWICH DE CARNE CON VEGETALES + BANANA	PAN FRANCES	G	70	80	
	CARNE VACUNA (PALETA-BOLA DE LOMO-CUADRADA-NALGA)	G	70	80	
	ACEITE	CC	8	10	
	CEBOLLA	G	30	40	
	ZANAHORIA	G	10	20	
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO, AJO)	G	0,25	0,25	
	BANANA	G	150	150	
MT 4 JUEVES		GRUPO 6-11 años		GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	
EMPAÑADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + NARANJA	TAZA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60	60	
	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	75	90	
	CEBOLLA	G	35	45	
	MORRON	G	7	10	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	
	QUESO FRESCO	G	40	50	
	HUEVO ENTERO	G	17	20	
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO, AJO)	G	0,3	0,3	

	SAL FINA	G	0,25	0,3
	NARANJA	G	150	150
MT 5 VIERNES			GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + MANZANA	PAN INTEGRAL	G	80
		MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	120
		ACEITE DE GIRASOL	CC	5
		TOMATE FRESCO	G	20
		SAL FINA	G	0,3
		MANZANA	G	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - LISTO CONSUMO (LC) - VERANO / INVIERNO

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Secundaria
			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO + NARANJA	PAN FRANCES	G	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	70	100	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	QUESO DE MAQUINA	G	20	20	25
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	NARANJA	G	150	150	150
LC 2 MARTES					
ROLL DE QUESO Y TOMATE + MANZANA	MASA DE ROLL	U	60	60	60
	QUESO FRESCO	G	60	60	90
	TOMATE FRESCO	G	50	50	80
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	6
	CONDIMENTOS	G	0,3	0,3	0,3
	MANZANA	G	150	150	150
LC 3 MIÉRCOLES					
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + BANANA	PAN INTEGRAL	G	50	75	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	70	100	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	7	10
	TOMATE FRESCO	G	15	20	25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	BANANA	G	150	150	150
LC 4 VIERNES					
EMPAÑADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + NARANJA	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60	60	60
	POLLO	G	50	60	90
	CEBOLLA	G	20	30	45
	MORRON	G	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	25	35	50
	HUEVO ENTERO	G	15	17	20
	CONDIMENTOS	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	NARANJA	G	150	150	150
LC 5 JUEVES					
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

PIZZA CON CHOCLO + PERA MANZANA	MASA DE PREPIZZA	G	80	100	120
	CEBOLLA	G	10	15	20
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	TOMATE TRITURADO	CC	12	15	20
	QUESO FRESCO	G	30	45	50
	CHOCLO GRANO EN CONSERVA	G	20	30	40
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	PERA / MANZANA	G	150	150	150

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOSINVIERNO.....

			INICIAL		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO, VERDURAS Y LEGUMBRES + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS GUISEROS	G	70	70	85
	GARBAZOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	MORRON	G	5	5	10
	TOMATE TRITURADO	CC	25	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
ALM VER 02	FRUTA DE ESTACION	G	100	100	150
CAZUELA DE POLLO CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES + MANZANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	120
	PAPA O BATATA	G	80	90	100
	ZAPALLO ANCO	G	80	90	100
	CEBOLLA	G	20	20	30
	ZANAHORIA	G	20	20	30
	MORRON	G	5	5	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 03					
RISOTTO DE CALABAZA Y QUESO + PAN + BANANA	CEBOLLA	G	25	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	70	100
	ZANAHORIA	G	40	70	100
	QUESO FRESCO	G	20	25	35
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60	70	80
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	45	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35

	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON SALSA Y QUESO + NARANJA	POLENTA INSTANTANEA	G	40	55	80
	CEBOLLA	G	20	35	50
	ZANAHORIA	G	20	35	50
	TOMATE TRITURADO	CC	50	60	70
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	15	20	30
	LECHE EN POLVO ENTERA	G	10	15	20
	QUESO FRESCO	G	15	20	30
	QUESO RALLAR	G	5	5	7
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	12
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO O CERDO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + PERA / MANZANA	MILANESA DE POLLO O CERDO PREPARADAS	G	100	140	185
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	50	60	70
	ZANAHORIA	G	40	50	55
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	50
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5
	PERA / MANZANA	G	100	100	150
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + MANZANA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	30	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, LAUREL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	MANZANA	G	100	100	150

ALM VER 07					
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
PASTEL DE PAPA Y CALABAZA CON POLLO + NARANJA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	80	100	125
	ZAPALLO ANCO O CALABAZA	G	40	55	65
	PAPA	G	100	150	180
	CEBOLLA	G	20	30	40
	ZANAHORIA	G	15	20	30
	MORRON	G	5	5	5
	HUEVOS ENTERO	G	10	15	20
	CONDIMENTOS (PIMENTON, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10
	NARANJA	G	100	100	150
ALM VER 08					
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
	ZANAHORIA	G	20	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	40	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	GARBAZOS	G	15	20	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	60	70	80
	QUESO PARA RALLAR	G	10	15	20
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10
FIDEOS CON QUESO + SALTEADO VEGETALES + PAN + BANANA	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, PEREJIL Y AJO)	G	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	25	25
	BANANA	G	100	100	150
ALM VER 9					
	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
	PAPA	G	80	90	100
	ZANAHORIA	G	40	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	85	95	135
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10

	MANDARINA	G	100	100	150
ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + BANANA	HARINA 000	G	60	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	35
	CEBOLLA	G	20	20	20
	HUEVOS ENTERO	G	14	14	14
	TOMATE FRESCO	G	20	25	30
	QUESO FRESCO	G	30	45	50
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3
	BANANA	G	100	100	150

ALM VER OPCIONAL A	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	90
	GARBAZOS REMOJADOS	G	20	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5
	SAL FINA / GRUESA	G	0,25	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

Resolución

Número:

Referencia: EX-2025-00092239-GDEBA-DPSYSAMDCGP - Acta de Acuerdo SAE con Municipalidad de General Rodriguez

VISTO la ley N° 15.477 y el EX-2025-00092239-GDEBA-DPSYSAMDCGP, mediante el cual se gestiona la aprobación del Acta Acuerdo suscripta entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad de General Rodriguez, para la implementación del “Servicio Alimentario Escolar” (SAE), en el marco del Decreto N° 2077/16, con vigencia desde el 2 de enero al 31 de diciembre del año 2025, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto N° 2077/16 se aprobó el modelo de acta acuerdo a suscribir entre éste Ministerio y los Municipios de la Provincia de Buenos Aires, en el marco del “Servicio Alimentario Escolar” (SAE) en las Escuelas Públicas de Gestión Estatal de la Provincia de Buenos Aires, a los efectos de ampliar la modalidad de su implementación;

Que tal mecanismo se implementa en razón de la inmediatez que poseen los Municipios con la población escolar involucrada y a fin de dar una respuesta eficaz a dicha demanda social cuyo cumplimiento es un auténtico deber para el Estado;

Que en el marco del Decreto mencionado, se suscribió el Acta Acuerdo entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad de General Rodriguez, obrante en número de orden 3;

Que por la cláusula primera de la presente Acta Acuerdo el Ministerio juntamente con el Municipio implementarán el Servicio Alimentario Escolar (SAE), a efectos de garantizar una prestación alimentaria adecuada a todos los niños y jóvenes escolarizados, con necesidades nutricionales y/o en situación de riesgo social en la Provincia de Buenos Aires;

Que se agrega la documentación correspondiente al Municipio, obrando copia de DNI del Intendente, Diploma de la Junta Electoral de la Provincia de Buenos Aires que proclama a Mauro Santiago

García como intendente de General Rodriguez, constancia de Inscripción de ARCA y datos correspondientes a la Cuenta Bancaria;

Que asimismo, en la cláusula decima sexta prevé que el Acta Acuerdo tendrá una duración por el término de un año contando a partir del 2 de enero de 2025, renovable en forma automática;

Que en número de orden 5 la Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE) solicita la aprobación del Acta Acuerdo de mención, asimismo informa que el Programa SAE tendrá como ente ejecutor a partir del 2 de enero de 2025 a la Municipalidad, fecha desde la cual el programa ya no será ejecutado a través del Consejo Escolar;

Que en número de orden 14 interviene la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, sin observaciones que formular;

Que en números de orden 16 y 18 toman intervención la Subsecretaría de Políticas Sociales y la Subsecretaría Técnica, Administrativa y Legal, propiciando la continuidad del trámite;

Que en número de orden 21 la Dirección de Contabilidad informa la correspondiente imputación presupuestaria, Presupuesto General Ejercicio 2023-Ley 15.394 prorrogado para el Ejercicio 2025 en los términos del DECRE-2024-3681- GDEBA-GPBA;

Que en número de orden 29 ha tomado intervención la Dirección de Subsidios y Subvenciones del Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires;

Que en número de orden 31 ha dictaminado la Delegación de Asesoría General de Gobierno, en número de orden 36 ha informado la Delegación Fiscal de la Contaduría General de la Provincia y en número de orden 40 ha tomado vista Fiscalía de Estado;

Que el presente acto se dicta en uso de las facultades conferidas por el artículo 2º del Decreto N° 2077/16, artículo 23 de la Ley N° 15.477 y el artículo 1º inciso 5) del Decreto N° 272/17E y modificatorios;

Por ello,

EN USO DE LA FACULTADES

CONFERIDAS POR EL DECRETO N° 272/17 E Y MODIF.

EL MINISTRO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD

DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Aprobar el Acta Acuerdo suscripta entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Municipalidad de General Rodriguez, para la implementación del “Servicio Alimentario Escolar” (SAE), en el

marco del Decreto N° 2077/16, el que como Anexo Único (IF-2025-00611181-GDEBA-DSAEMDCGP) forma parte integrante de la presente, por los motivos expuestos en los considerandos, con vigencia desde el 2 de enero al 31 de diciembre del año 2025.

ARTÍCULO 2º. Autorizar a la Dirección de Contabilidad, a emitir el pago de la suma que surja del Acta Acuerdo que por este acto se aprueba en el Artículo 1°, a favor del Municipio referido o quien legalmente lo represente.

ARTÍCULO 3º. El gasto que demande el cumplimiento de lo establecido en el artículo primero será atendido con cargo a la siguiente imputación presupuestaria: Jurisdicción 18 – Programa 7 - Subprograma 1- Actividad 1 – Unidad Ejecutora Dirección Sistema Alimentario Escolar - Inciso 5 - Partida Principal 3 - Partida Parcial 3 - Subparcial 98 - Fuente de Financiamiento 1.1 - Ubicación Geográfica 999; Subparcial 99 - Fuente de Financiamiento 1.3 - Ubicación Geográfica 999; Subparcial 98 - Fuente de Financiamiento 1.3 - Ubicación Geográfica 999; Subparcial 99 - Fuente de Financiamiento 1.1 - Ubicación Geográfica 999 y Actividad 2 – Unidad Ejecutora Dirección Sistema Alimentario Escolar - Inciso 5 - Partida Principal 3 - Partida Parcial 3 Subparcial 99 - Fuente de Financiamiento 1.1 - Ubicación Geográfica 999; Presupuesto General Ejercicio 2023 -Ley 15.394 prorrogado para el Ejercicio 2025 en los términos del DECRE-2024-3681- GDEBA-GPBA.

ARTÍCULO 4º. El Municipio beneficiario deberá rendir cuenta documentada de la correcta inversión de los fondos acordados, de conformidad con lo establecido en el artículo 10 Anexo I del Decreto N° 4619/93.

ARTÍCULO 5º. Notificar al Fiscal de Estado, comunicar al SINDMA, a la Dirección de Contabilidad, a la Dirección de Administración de Subsidios, a la Dirección Sistema Alimentario Escolar (SAE) y por su intermedio al Municipio. Cumplido, archivar.

ACTA ACUERDO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SAE

Entre el **MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**, con domicilio en calle 55 N° 570 de la ciudad y partido de La Plata, Provincia de Buenos Aires representado en este acto por el **Ministro ANDRÉS LARROQUE**, de aqui en adelante “**EL MINISTERIO**”, por una parte y por la otra la **MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ**, con domicilio en la calle 2 DE ABRIL N°756, Gral. Rodriguez, Provincia de Buenos Aires, representada en este acto por el Señor **Intendente Municipal MAURO SANTIAGO GARCÍA** (en adelante, el “**MUNICIPIO**”) acuerdan en suscribir la presente acta acuerdo (en adelante, “**ACTA ACUERDO**”) sujeto a las cláusulas que a continuación se detallan:

PRIMERA: El MINISTERIO juntamente con el MUNICIPIO implementarán el SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (en adelante, el “SAE”), a efectos de garantizar una prestación alimentaria adecuada a todos los niños y jóvenes escolarizados, con necesidades nutricionales y/o en situación de riesgo social en la Provincia de Buenos Aires.

SEGUNDA: El MINISTERIO aportará los fondos para la prestación del SAE conforme a las siguientes partidas:

- a) Alimentaria: de acuerdo al valor de las distintas modalidades que determine el MINISTERIO
- b) Gastos de combustible envasado: para uso de cocina y calefones, exceptuándose calefacción, instalación y/o carga de depósitos de gas para grandes volúmenes.
- c) Gastos equipamiento y mantenimiento: heladeras, cocinas, vajilla y elementos indispensables para la adecuada prestación del servicio.

- d) Gastos de administración: papel, útiles, fotocopias, etc., utilizados exclusivamente en la administración del servicio alimentario.
- e) Gastos de transporte: para la distribución de la comida elaborada, desde las cocinas centralizadas hasta los comedores escolares

TERCERA: El MUNICIPIO aportará y será responsable de proveer los recursos humanos para la implementación del SAE, así como también la infraestructura, servicios y mantenimiento de las dependencias que se encuentren bajo su órbita y en las que se presten los servicios en el marco del ACTA ACUERDO, sin perjuicio de las funciones ejercidas por la Dirección General de Cultura y Educación.

CUARTA: El MINISTERIO realizará auditorías contables para verificar los términos en que se ejecutan los fondos transferidos, sin perjuicio de la información que deberá remitir el MUNICIPIO de conformidad con lo establecido en el ACTA ACUERDO. El MUNICIPIO deberá presentar un informe contable trimestral donde evidencie la efectiva ejecución de los fondos. La falta de presentación de este informe o la verificación de que se han falseado datos, podrán significar una disminución en el monto liquidado y/o la rescisión del ACTA ACUERDO, sin perjuicio de las consecuencias jurídicas que corresponda.

Asimismo, las auditorías a realizarse por el MINISTERIO incluirán aspectos cualitativos y cuantitativos con el objeto de efectuar mediciones periódicas que determinen el grado de cumplimiento de los objetivos del Programa SAE. A tal fin el MUNICIPIO deberá poner a disposición del MINISTERIO la documentación y/o información que el mismo le solicite vinculada con el Programa. La falta de cumplimiento del deber de colaboración establecido en

este párrafo facultará al MINISTERIO a rescindir la presente ACTA ACUERDO, sin perjuicio de las consecuencias legales que se deriven del incumplimiento.

QUINTA: El MUNICIPIO mantendrá las prestaciones que integran el SAE durante los recesos escolares – invernal y estival -, a través de las dependencias y establecimientos en funcionamiento durante el curso del ciclo lectivo.

SEXTA: La administración y gestión de los fondos del SAE, será realizada por el MUNICIPIO, debiendo a tales efectos:

- a) Distribuir en cada escuela las raciones y/o partidas específicas según liquidación efectuada por el MINISTERIO de acuerdo a las aprobaciones de modalidades establecidas por éste.
- b) Mantener en forma actualizada el registro de los beneficiarios del SAE, debiendo actualizarlo cada año al inicio del ciclo lectivo y luego del receso de invierno, y remitirlo dentro de los diez (10) días del inicio del ciclo lectivo y del receso de invierno respectivamente al MINISTERIO.
- c) Registrar los movimientos de dichos fondos en los libros: BANCO y CARGOS, afectados únicamente al SAE.
- d) Disponer los medios necesarios para efectuar la carga de la Asistencia media mensual en los sistemas informáticos establecidos al efecto. En tal caso se establece un plazo máximo de quince días de finalizado el mes inmediato anterior, todo ello para tener derecho al ciento por ciento (100%) de la liquidación correspondiente.
- e) Rendir cuenta de la utilización de los fondos del SAE a los Organismos competentes, debiendo facilitar en cualquier momento la información que se le solicite y el ingreso del personal que disponga el MINISTERIO

a todas las instalaciones en que se preste el SAE a los fines de llevar a cabo controles, fiscalizaciones y auditorías.

- f) Realizar la gestión de compras del SAE en un todo de acuerdo a las normas aplicables y al pliego de bases y condiciones provisto por el MINISTERIO.
- g) Priorizar para el caso de paridad en calidad y precios a las Asociaciones Cooperadoras de los establecimientos que indique el MINISTERIO
- h) Controlar en forma concurrente con los Directores de los establecimientos la calidad, cantidad e higiene de los alimentos que se suministren y la adecuación de las prestaciones al MENÚ SUGERIDO preestablecido, incluyendo las características de calidad nutricional que indique el MINISTERIO.
- i) Solicitar los resultados de los controles bromatológicos y de higiene de los alimentos, en su estado natural o elaborado que se provean para el SAE.

SÉPTIMA: El MUNICIPIO, conforme lo informado por los órganos y establecimientos correspondientes, propondrá al MINISTERIO las raciones a asignar a cada establecimiento escolar de su distrito y podrá reducir, suprimir y/o redistribuir la cantidad de raciones otorgadas, como así también proponer aumentos y cambios de modalidad prestacional, todo ello en base a criterios de nominatividad en cuanto a los beneficiarios y sujeto a la aprobación del MINISTERIO.

En el caso de proposición de aumento de raciones o cambios de modalidad prestacional, el MUNICIPIO afrontará los costos que originen dichas medidas.

OCTAVA: El MUNICIPIO deberá solicitar a cada establecimiento educativo la lista de beneficiarios del SAE y arbitrará los medios para mantener actualizadas las mismas. Sin perjuicio de ello, el MINISTERIO deberá dar intervención a la

Dirección General de Cultura y Educación a los fines de validar la información aquí referida, pudiendo hacerlo por muestreo.

NOVENA: El MINISTERIO comunicará al MUNICIPIO el detalle de las raciones por modalidad aprobadas por establecimiento y distrito, como así también las modificaciones que se produjeran.

DÉCIMA: El MUNICIPIO ejercerá el contralor de la correcta utilización de los beneficios acordados, sin perjuicio de las competencias, responsabilidades, deberes y derechos que corresponden al MINISTERIO.

DÉCIMA PRIMERA: Los fondos mencionados en la Cláusula Segunda serán depositados por el MINISTERIO en la forma y las cuentas que le indique el MUNICIPIO de acuerdo a su estructura organizacional y procedimientos. Deberá tratarse de una o más cuentas específicas, exclusivamente afectadas a la presente ACTA ACUERDO.

DÉCIMA SEGUNDA: Los fondos precitados serán liquidados por el MINISTERIO en forma mensual y por el cien por ciento (100%) de los cupos aprobados por el mismo, ajustándose por Asistencia Media. A tales fines, deberá emitir informes contables trimestrales, los que serán vinculantes con las sucesivas liquidaciones.

DÉCIMA TERCERA: El MINISTERIO proveerá de un MENU SUGERIDO al MUNICIPIO para instruir posteriormente a las dependencias y/u órganos desconcentrados que ejecuten el presente en cada uno de los distritos. El MINISTERIO podrá realizar controles de calidad nutricional en pos de garantizar la calidad, cantidad y el valor nutricional de los alimentos.

DÉCIMA CUARTA: El MINISTERIO emitirá un pliego de bases y condiciones generales y particulares, el que deberá ser utilizado en forma obligatoria por el MUNICIPIO.

DÉCIMA QUINTA: A todos los efectos legales derivados de la presente ACTA ACUERDO, quedan constituidos los domicilios especiales consignados en el encabezado, donde serán válidas todas las notificaciones que se efectúen. Asimismo, las partes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales ordinarios del Departamento Judicial de La Plata, renunciando a todo otro fuero o Jurisdicción que pudiera corresponder.

DÉCIMA SEXTA: La presente ACTA ACUERDO tendrá vigencia por el término de un año contado a partir de su entrada en vigencia, renovable en forma automática, por igual período.

DÉCIMA SÉPTIMA: El MINISTERIO se reserva la facultad de rescindir la presente ACTA ACUERDO o interrumpir las transferencias de fondos en forma parcial o total, en caso de incumplimiento de las obligaciones aquí pactadas por parte del MUNICIPIO, y hasta tanto se reviertan las irregularidades, sin derecho a indemnización para la otra parte y sin perjuicio de las consecuencias legales que se deriven del incumplimiento.

DÉCIMA OCTAVA: Las partes podrán celebrar protocolos adicionales y/o específicos para una mejor instrumentación del ACTA ACUERDO.

En prueba de conformidad con las cláusulas que anteceden se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad y Partido de La Plata a los 2 días de Enero de 2025.

ANDRES LARROQUE
Ministro
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
Gobierno de la Provincia de Buenos Aires

Lic. Mauro García
INTENDENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE LA PLATA
CORRIQUEZ



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2025-Centenario de la Refinería YPF La Plata: Emblema de la Soberanía Energética Argentina

**Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico**

Número:

Referencia: GRAL. RODRÍGUEZ AcAc SAE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.