

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

SAE y MESA 2025



INTRODUCCIÓN

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludables por ser el lugar de enseñanza, desarrollo y socialización para niñas, niños y adolescentes (NNyA).

La oferta de alimentos saludables en el ámbito escolar, promueve la mejora en los patrones de preferencia de NNyA, y el mantenimiento/mejora de la salud y el bienestar de las/os integrantes de la comunidad educativa en general. 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), se busca colaborar con la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan a la salud, la calidad de vida y el desarrollo humano sostenible y sustentable que asegure la igualdad de oportunidades y la construcción de ciudadanía. Ambos programas, siendo diferentes entre sí, pero sumamente complementarios desde el punto de vista nutricional, contribuyen 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.

El programa SAE brinda prestaciones presenciales de desayuno/merienda y comedor a NNyA que asisten a las escuelas de gestión estatal de la provincia de Buenos Aires, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo.



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 cuyo 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 gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires.
- **TIPOS DE PRESTACIONES:**
 - **SAE:** programa alimentario presencial 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, dependiendo del distrito, los Consejos Escolares o los Municipios.



LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNys 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios de la población de la provincia de Buenos Aires reflejan que:

- Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumen 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.
- Bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal, y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.
- Los entornos escolares continúan con una oferta relativamente baja de alimentos recomendados y agua segura, y con una oferta elevada de alimentos altos en azúcar, grasa, sal, y con baja calidad nutricional.

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.

En relación a los entornos escolares de gestión estatal y privada del GBA, la ENNys 2 muestra que:

- Solo al 27,8 % se les provee frutas frescas siempre en las escuelas.
- Únicamente al 51,2% se les provee agua segura siempre en las escuelas.
- Al 72,5% siempre o a veces se les provee facturas/productos de pastelería/galletitas dulces/cereales con azúcar en las escuelas.

En cuanto a las elecciones alimentarias de NNyA y sus familias, la ENNys confirma que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios notablemente menos saludables. Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA es significativamente menos saludable que el de los adultos, consumiendo un 40% más de bebidas azucaradas, y el doble de productos ultraprocesados.



Es a partir de ese diagnóstico poblacional que 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 saludable para los NNyA de la provincia de Buenos Aires.

Estos lineamientos tienen en cuenta 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.

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

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Ley 26.588 - Celiaquía
- Código Alimentario Argentino (Ley 18.284)
- Directrices de la OMS para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad - OMS - 2023.
- 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.
- 2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - 2019.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años - Ministerio de Salud de la Nación - 2021.

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 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 siempre que sea posible.



De todos modos, cabe destacar que la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos contempla las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables (fuente de nutrientes esenciales como calcio, hierro, etc.), y 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 un producto similar sin estos; reforzando que, al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, se seleccionen aquellos que NO contengan sello de advertencia en sus envases.

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, cereales, legumbres y derivados, leche, queso, carnes y huevos, y aceites.
- Se recomienda priorizar la inclusión de alimentos de producción local, 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** correspondientes (RNE, RNPA, SENASA, PUPA, según corresponda) y la verificación de la calidad organoléptica (aroma, color, sabor, textura) de los alimentos solicitando **muestras de los mismos**.

PRESENTACIÓN DEL 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.



LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2025

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 2 años y 11 meses.
- Inicial: de 3 a 5 años.
- 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, primaria y secundaria**.

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

Se sugiere considerar los siguientes requerimientos nutricionales como base para la elaboración de los menús y preparaciones. Para el año 2025 el equipo técnico nutricional de la dirección ha conformado requerimientos nutricionales específicos para la población de la provincia de Bs As en base a la evidencia científica de los siguientes organismos:

- Entornos Escolares Saludables del Ministerio de Salud de la Nación
<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/entornos-escolares-saludables>
- Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Ministerio de Desarrollo Social.
- Conclusiones de la Reunión Nacional Escolar 2013 - FAGRAN

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

- 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 (g)	Vit C (mg)	Vit A (mcg)	Hierro (mg)	Fibra (g)
3 a 5	1300	DM	227	8	<8,7	150	6	61,25	1	1,8
3 a 5	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	234	21	140	1,3	2,2
13 a 18	2750	COMEDOR	894	33	<36	234	35	240	5,2	10

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 octubre y un menú de verano, en los meses de octubre a diciembre y de marzo a abril; este último aplica a las escuelas de verano durante los meses de enero y febrero.
- 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), se aconseja contar con 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones opcionales, 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, papa, tartas, guisos, estofados, etc.



4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, etc. que puedan dar cuenta de sus ingredientes.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Se recomienda incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales, 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:**
 - 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:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los beneficiarios del programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas que poseen como parte de su tratamiento dietoterapias con requerimientos y restricciones alimentarias específicas 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.

Para este tipo de menú, se evaluará cada situación particular a requerimiento del distrito.



- c. **MENÚS OPCIONALES FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, 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 se enviarán sugerencias para estas fechas.
- d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o plato exclusivo para ser utilizado en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser un plato sencillo de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la emergencia. Este menú no podrá ser preelaborado en las instituciones con días de anticipación ni ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar en qué situaciones específicas se utilizará.
- e. **MENÚ MATERNAL:** En el caso de brindar prestaciones en instituciones maternales (para niños/as de 45 días a 2 años y 11 meses), deberá desarrollarse un menú específico para este grupo etario, que deberá ser aprobado 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:** Tal cual queda establecido en el CAA, toda persona que entre en contacto con alimentos, debe contar con el Carnet Único de Manipulador de Alimentos vigente. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de Gestión y Abordaje Integral del SAE 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 horas) 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 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 alumno 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.
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 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

A continuación, se detalla, en formato gráfico y por prestación, las composiciones esperadas de las prestaciones SAE, con sus respectivos grupos alimentarios, frecuencias de consumo y gramajes mínimos esperados.

PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE SUGERIDOS POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche entera fortificada con vitaminas A y D y/o quesos frescos. Puede presentarse en combinación con cacao o alguna infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche) o en licuados. En caso de endulzar utilizar máximo 10 g de azúcar por porción (2 cucharaditas de té). En el caso de utilizar cacao comercial, no agregar azúcar. El yogur puede ser utilizado como reemplazo no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos y sellos de advertencia.</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 120 cc de leche/día o 30g de queso fresco/día.</p> <p>PRIMARIO :150cc de leche /día o 35g de queso fresco/día.</p> <p>SECUNDARIO:200 cc de leche o 45g de queso fresco/día.</p>
Acompañamiento a base de cereales	<p>Panificados caseros o de panadería local (pan de panadería, budines o bizcochuelos caseros, alfajores caseros o galletitas caseras), avena, almidón de maíz o arroz con leche. El pan será fresco (blanco/integral) con queso cremoso y/o dulces (mermelada, dulce de leche o dulces compactos). Se podrá reemplazar el <u>panificado casero</u> <u>solamente 1 vez por semana</u> por alguna de las</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 30 g/día.</p> <p>PRIMARIO: 50 g/día.</p> <p>SECUNDARIO: 60 g/día.</p>



	<p>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>	
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, agroecológicas 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, priorizando la variedad.</u></p>	<p>Gramaje sugerido:</p> <p>INICIAL Y PRIMARIO: 500g/semana. SECUNDARIO: 600g/semana.</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día (gramaje entre 100 y 120 gramos).</p> <p>Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos).</p>



PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE POR RANGO ETARIO
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.</p> <p>Enteras, en compota, al horno, o en ensalada de frutas.</p> <p>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.</p> <p><u>Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar, priorizando la variedad.</u></p> <p><u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de 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 vigilante (queso fresco con membrillo o batata).</p>	<p>Gramaje sugerido:</p> <p>INICIAL Y PRIMARIO: 500g/semana.</p> <p>SECUNDARIO: 600g/semana.</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día (gramaje entre 100 y 120 gramos).</p> <p>Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos).</p>
Vegetales	<p>Preferentemente de estación, 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> <ul style="list-style-type: none"> - Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otros vegetales. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. <u>Si se presenta sólo papa y/o</u> 	<p>Frecuencia sugerida: Diaria, con variedad semanal de crudas y cocidas.</p>



	batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.	
Legumbres	<p>Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas. Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas, albóndigas, hamburguesas, hummus, 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 el postre).</p>	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.
Cereales	<p>Incluyen arroz, trigo, avena, quínoa, 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: fideos, masas para tartas/empanadas/pizza. <u>Se debe variar entre todas las opciones, sin reiterar preparaciones en la misma semana.</u> Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>los cereales o sus harinas deben combinarse con:</u> carne o huevo o legumbres (sumados a los vegetales diarios y el postre).</p>	Frecuencia sugerida: 4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas. El o los días que no se ofrezcan, se incluirá papa, batata, choclo y/o legumbres.
Pan fresco	<p>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.</p>	Frecuencia sugerida: Sólo en las preparaciones que lo requieran.



Lácteos	<p>Leche entera fortificada con vitaminas A y D, 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.</p>
Carnes	<p>Incluir variedad 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><u>No utilizar carne picada/molida de ningún animal por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.</u></p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 o 3 veces por semana y/o dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario.</p> <p>INICIAL: 150 g/ semana</p> <p>PRIMARIO: 200g/semana</p> <p>SECUNDARIO: 250 g/semana</p> <p>Aclaración importante: Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones complementan correctamente cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.</p> <p>Distribuir el gramaje total de carnes en preparaciones donde la misma sea un ingrediente principal (ej.: 2 veces por semana de 125 g de carne en secundarios).</p>



		CARNE PARA MILANESA: El gramaje mínimo de carne asignado para estas preparaciones no podrá ser inferior a Inicial: 80 g primario: 100 g secundario: 125 g
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.	Frecuencia sugerida: 2 veces a la semana.
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 0,2 g/día en inicial y primaria Máximo 0,3 g/día 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, ketchup, quesos untados industrializados, etc.
FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS	Paleta, jamón, salame, salchichas, picadillo, paté, chorizo, chorizo colorado, etc.
CALDOS INDUSTRIALIZADOS	Caldos en cubito y/o polvo, resaltadores del sabor (ajinomoto), etc.
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.
PASTAS RELLENAS INDUSTRIALIZADAS	Ravioles, sorrentinos y sus variantes industrializadas.
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
POSTRES EN POLVO	Gelatina, flan, postres varios para reconstituir.
JUGOS Y GASEOSAS	Jugos en polvo, jugos para diluir, gaseosas, jugos en brick, o cualquier otra bebida industrializada.
BEBIDAS A BASE DE LÁCTEOS	Chocolatadas lista consumo, bebibles simil leche sabores frutales.
SNACKS INDUSTRIALIZADOS	Chizitos, papitas, palitos, etc.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)

PARTICULARIDADES POR INSTITUCIONES

JARDINES MATERNALES

Del nacimiento a los 2 años se produce el mayor crecimiento y maduración, por ello resulta fundamental brindar una alimentación acorde a cada etapa del desarrollo, ya que incluir alimentos no acordes a la edad representa un **riesgo** para la salud del bebé / niño.

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 instituciones maternales y/o salas maternales.

Etapas en la alimentación del niño

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

- La alimentación debe basarse únicamente en la **lactancia humana exclusiva**, es decir, no debe incorporarse ningún otro alimento o bebida que no sea leche humana. 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 humana.
- **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 humana extraída previamente o la fórmula indicada (ver abajo formas de conservación).

ETAPA 2: Iuego de los 6 meses - Alimentación Complementaria

- En este período es necesario que el niño comience a incorporar los alimentos de forma paulatina mientras se mantiene la lactancia humana 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 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 la exposición al mismo 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, excepto espinaca y acelga hasta el año de edad. 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.
- **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. 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 aceites puros (girasol, maíz, oliva, 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 del cerebro.
- **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**
- **Carne picada:** no debe ser ofrecida a bebés, niños ni niñas hasta mínimo los 5 años por 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** (maní, tutuca, garrapiñada, pipas de girasol, nueces, maní, 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.
- **Verduras de hojas verdes como la acelga y la espinaca:** cuentan con una sustancia llamada nitratos en su composición, que en bebés menores de 1 año podrían causar metahemoglobinemia.
- **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** (salchichas, jamón, entre otros), por su alto contenido de 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 (te, café, mate)**: 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.

ESCUELAS ESPECIALES

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 las unidades ejecutoras sobre modificaciones alimentarias y /u organolépticas.

EDUCACIÓN AGRARIA

Debido a las particularidades de estas instituciones, desde la dirección de nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con las unidades ejecutoras e instituciones sobre modificaciones del menú necesarias y viables.



LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2025

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.

Cabe señalar que todos los alimentos consignados en el módulo deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2025.

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 cerca de la fecha.

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



	<p>Evitar repetir más de dos unidades de la misma variedad.</p> <p>La única legumbre que se admitirá en su versión seca serán las lentejas por su menor tiempo de cocción</p>	
Leche**	<ul style="list-style-type: none"> -Leche de vaca fluida larga vida fortificada con vitaminas A y D. 	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.
Cereales y Choclo***	<ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco 00000 -Arroz Integral 00000 -Harina de trigo 000 -Harina de trigo 0000 -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	<ul style="list-style-type: none"> Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva. 	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

EVENTUALES REEMPLAZOS SUJETOS A APROBACIÓN:

*** De 12 huevos:**

- 1 lata de atún al natural + 6 huevos
- 1 lata de atún al natural + un paquete de huevo en polvo (**aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad**).
- 2 latas de atún 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.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Vegetales en conserva	-Chauchas, remolacha, espinaca, acelga, jardinera.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Otros	<p>-Frutos secos como almendras, nueces, castañas.</p> <p>-Maní tostado sin sal</p> <p>-Condimentos envasados como ajo en polvo, pimienta, pimentón, orégano, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, ají molido, etc.</p> <p>Envasados, cerrados, con toda la información obligatoria del rótulo según CAA.</p> <p>No se admitirán las bolsas fraccionadas.</p>	Otros.



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 DE TOMATE	Puré de tomate o salsas de tomate industrializadas.
ARROZ DE BAJA CALIDAD	Arroz blanco 0000, arroz integral 0000, arroz partido o segunda calidad, arroz precocido o preelaborado, 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 .
 - Costos finales de cada producto.
- Todos los proveedores de cada distrito deberán entregar la misma composición modular, para todos las escuelas por igual.
- Todos los productos deben estar incluidos en caja cerrada con cinta adhesiva, dando cumplimiento a las especificaciones 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 2025**
- **ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2025**
- **ANEXO 3:COMPOSICIÓN MODULAR MESA**
- **ANEXO 4: MENÚS SAE**

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SAE - MESA 2025

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 envasados como lácteos 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 bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. 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.

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 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. 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 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. 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.

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, conteniendo 500 grs.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá contener 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 contener 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 estar bien cerrada, no estar vencida, 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 contener 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 contener 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. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, 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. 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.

Avena arrollada instantánea: No deberá contener 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 carnosos 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 desee (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.

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.

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.

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en Ajustado 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, 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.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Especias / Condimentos (pimentón, orégano, ají molido, nuez moscada, pimienta (blanca o negra), comino, condimento para pizza, provenzal, laurel.): 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, 1201,1203 (ají molido), 1217(comino) 1226 (orégano), 1233(pimentón), 1234(pimienta blanca) 1237 (pimienta negra).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.

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. 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.

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 crakers 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.

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.
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.

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.

<p>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. 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.</p>
<p>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 herméticamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.</p>
<p>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 herméticamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.</p>
<p>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 herméticamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>Leche deslactosada 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. 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" ó "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</p>

confieren 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 aceptaran 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 confieren 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 confieren 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 confieren 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. 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.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): 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. 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 560bis. 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. 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.

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.

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.

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, 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 deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (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. .

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 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 lástico 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 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.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carnosos 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 carnosos 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.

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. 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.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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. En el queso rallado deberán estar en envases sobre 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.

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

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

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.

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 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 aven; 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 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.

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 aven; 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 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.

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.

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>



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 1**, 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). De ser posible y necesario comprobarlos 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.
- **Lista de ingredientes:** salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: “ingredientes:” o “ingr.”. Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.
- **Contenidos netos:** debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
- **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 permite identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra “L”.
- **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 rechaza la compra

Una vez seleccionados los alimentos que conformarán la prestación SAE y el módulo MESA, se recomienda informar sobre esta composición a las escuelas para que puedan verificar el contenido durante la recepción. 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
Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta	<ul style="list-style-type: none">-Consistencia inadecuada del producto recibido-Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE" o LECHE MODIFICADAS, etc.-Fecha de vencimiento menor a 3 meses.-Envase roto, sucio o dañado.

Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"	-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
Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.	
Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.	Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas. No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO" Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.
Queso para rallar o rallado	
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 húmeda
Azúcar común tipo "A"	

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 de tamaño muy irregular
Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas	Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.
Conservas Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
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	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 o canastos de mimbre.

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

	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 / Pechuga de pollo / Pata y Muslo	Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer(menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.
Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.
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 éste 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	NºFACTURA /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))	ACEPTAD O (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL



		<u>PERIODO VIGENCIA</u>	MARZO-ABRIL-MAYO 2026			
		<u>NIVEL</u>	INICIAL/ESPECIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA			
MUNICIPIO:		SAN MIGUEL	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO</u>			
PRIMERA SEMANA		ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PLATO PRINCIPAL		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
CARNE A LA CACEROLA CON JARDINERA		PASTEL DE POLLO	ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO, LENTEJAS Y TOMATE	MILANESA DE CARNE CON ARROZ Y TOMATE	FIDEOS CON POLLO Y VEGETALES	
POSTRE		MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
		ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL		SALPICÓN DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES	TIRITAS DE POLLO SALTEADAS CON VEGETALES Y PURE MIXTO	CARNE A LA CACEROLA CON ARROZ ZANAHORIA Y CHOCLO	TARTA DE ZAPALLITOS	FIDEOS CON SALTEADO DE VEGETALES Y HUEVO
POSTRE		MANZANA	MANDARINA	BANANA	NARANJA	MANDARINA
BEBIDA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
		OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C***		
PLATO		FIDEOS CON QUESO Y HUEVO	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE Y HUEVO	PIZZA CON QUESO Y HUEVO		
POSTRE		MANZANA	MANDARINA	BANANA		
BEBIDA		AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA		

EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACION CON PREVIA AUTORIZACION DE LA DIRECCION DE LA DIRECCION

EL MENU OPCIONAL B-C: SE SERVIRA COMO MENU FESTIVO (FIESTAS PATRIAS, EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), O EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDA USAR LA COCINA DE LA INSTITUCION

*FRUTA DE ESTACION: LA FRUTA DEBERA SER VARIADA (AL MENOS 3 FRUTAS DISTINTAS POR SEMANA)

INSTRUCTIVO MOSAICO: IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

NOTA: SI EN SU DISTRITO HAY ESCUELAS QUE NO POSEEN COCINA O POSIBILIDADES IN SITU DE ELABORACION

PRESENTE A SU VEZ EL MENU PROPUESTA PARA EL SERVICIO DE COMIDAS TIPO VIANDA, CON LA PLANILLA DE PREPARACION DESARROLLO INGREDIENTES CORRESPONDIENTE.-

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO

ALM VER 01	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	CARNE A LA CACEROLA CON ENSALADA JARDINERA	CARNE VACUNA	GRS	75	90	90	100
	BANANA	CEBOLLA	GRS	25	30	30	30
	AGUA	MORRON	GRS	5	5	5	5
		ACEITE	GRS	8	8	8	8
		PIMENTOS DULCE, AJO PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
		PAPA	GRS	50	60	80	100
		ZANAHORIA	GRS	30	40	40	50
		ARVEJA	GRS	15	20	20	20
		ACEITE	ML	8	10	10	15
		SAL	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
		BANANA	GRS	60	80	80	120
ALM VER 02	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	PASTEL DE POLLO	POLLO SUPREMAS	GRS	50	60	60	70
	MANDARINA	CEBOLLA	GRS	20	25	25	30
		MORRON ROJO /AJI	GRS	5	5	5	5
		CALABAZA	GRS	75	80	80	100
		PAPA	GRS	75	80	80	100
		HUEVO	GRS	25	30	30	30
		ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
		PIMENTON DULCE, AJO, PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
		MANDARINA	GRS	60	80	80	120
		SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
		TOTALES		318,25	370,25	370,25	470,25
ALM VER 03	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO LENTEJAS Y	ARROZ	GRS	20	30	30	35
		ZANAHORIA RALLADA	GRS	50	60	60	100
		LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	60	60
	MANZANA	HUEVO	GRS	25	50	50	75
		ARVEJAS REMOJADAS	GRS	10	15	15	20
		CHOCLO	GRS	10	15	15	20
		TOMATE FRESCO	GRS	50	50	50	100
		ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
		SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
		MANZANA	GRS	60	80	80	120
		TOTALES		0	0	0	448
ALM VER 04	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	MILANESA DE CARNE CON ARROZ PRIMAVERA Y	CARNE VACUNA	GRS	75	90	90	100
	TOMATE	PAN RALLADO	GS	30	35	45	50
		HUEVO	GRS	10	15	15	15
		ACEITE DE GIRASOL	CC	20	20	20	20
		JARDINERA LATA	GR	20	30	30	40
		ARROZ	GR	40	50	50	60
		TOMATE FRESCO	GR	50	50	50	100
		ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	15	15
		MANZANA	GRS	60	80	80	120
		SAL FINA			0,15	0,15	0,20
		ACEITE DE GIRASOL	GRS	0,15	10	10	15
		TOTALES	CC	8	730	745	535
ALM VER 05	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO	FIDEOS TALLARIN	UNI	586	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
		POLLO ENTERO	GRS	70	CANT PB	CANT PB	CANT PB
		CEBOLLA	GRS	30	40	40	50
		MORRON ROJO /AJI	GRS	30	40	40	50
		ZANAHORIA	GRS	30	40	40	50
		TOMATE CUBETEADO EN LATA	GRS	40	40	50	50
		ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
		PIMENTON DULCE, AJO, PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
		MANDARINA	GRS	60	80	80	120
		SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
		TOTALES		228,25	360,25	380,25	465,25
ALM VER 06	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
				CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	SALPICÓN DE ARROZ CON VEGETALES Y POLLO	ARROZ BLANCO	GRS	20	35	40	50
		SUPREMAS DE POLLO	GRS	50	60	60	60
		ARVEJA EN LATA	GRS	20	25	30	30
		TOMATE FRESCO	GRS	25	30	40	40
		ZANAHORIA COCIDA	GRS	50	60	60	70
		SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
		ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
		CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
		MANZANA	GRS	60	80	80	120

ALM VER 07	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	233	300	320	385
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
TIRITAS DE POLLO CON VEGETALES Y PURE MIXTO	POLLO ENTERO CEBOLLA TOMATE ZANAHORIA PAPA ZAPALLO/BATATA ACEITE DE GIRASOL AJO, PIMENTON OREGANO MANDARINA SAL FINA	GRS GRS GRS GRS GRS GRS CC GRS GRS GRS		50 25 30 30 70 80 8 0,50 60 0,15	80 30 40 40 80 90 10 0,50 80 0,15	80 30 40 40 90 90 10 0,50 80 0,15	90 30 50 50 100 100 15 0,50 120 0,20
				353	450	460	555
ALM VER 08	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
CARNE A LA CACEROLA CON ENSALADA DE ARROZ ZANAHORIA, Y CHOCLO.	CARNE VACUNA CEBOLLA MORRON ACEITE PIMENTON DULCE, AJO PEREJIL ARROZ CHOCLO ZANAHORIA BANANA ACEITE SAL	GRS GRS GRS ML GRS GRS GRS GRS GRS ML GRS		70 25 5 8 0,25 20 75 50 60 8 0,15	90 30 5 10 0,25 35 80 50 80 10 0,15	90 30 5 10 0,25 40 80 50 80 10 0,15	100 30 5 15 0,25 50 80 50 120 15 0,15
				321	390	395	465
ALM VER 09	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
ZAPALLITOS TARTA DE ZAPALLITOS NARANJA	ZAPALLITOS CEBOLLA ZANAHORIA AJI/MORRON QUESO CREMOSO HUEVO ACEITE DE GIRASOL MASA DE TARTA ACEITE DE GIRASOL PIMENTON, OREGANO, PIMIENTA,AJO AJO DESHIDRATADO NARANJA	gs gs gs gs gs gs ml gs ml gr gs		150 15 15 10 20 30 8 50 8 1 1 70	200 20 20 10 30 40 10 60 8 1 1 80	200 20 20 10 30 50 10 70 8 1 1 80	250 30 20 15 40 60 15 80 15 1 1 120
	Total:	gr		378	480	500	647
OPCIONAL A	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	PRIMARIA	GRUPO Secundaria	
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON VERDURAS SALTEADAS Y HUEVO MANDARINA	FIDEOS MOSTACHOLES CEBOLLA TOMATE CUBETEADO EN LATA MORRON ARVEJAS ZANAHORIA PIMENTON, OREGANO, PIMIENTA,AJO QUESO PARMESANO HUEVO SAL FINA MANDARINA ACEITE DE GIRASOL	GRS GRS GRS GRS GRS GRS GRS GRS GRS GRS GRS CC		60 15 15 15 40 20 0,25 10 20 0,15 60 5	70 30 30 30 50 30 0,25 15 30 0,15 80 8	70 30 30 30 60 40 0,25 20 40 0,15 80 8	100 40 40 30 70 50 0,25 25 40 0,20 120 8
	Total:	gr		170	218	240	325
OPCIONAL B	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	PRIMARIA	GRUPO Secundaria	
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE MANDARINA	PAN MIGNON QUESO FRESCO HUEVO DURO PICADO TOMATE FRESCO MANDARINA	gs gs gs gs gs		60 25 30 25 70	70 40 35 30 80	80 50 40 40 80	100 60 50 50 120
	totales			210	255	290	380
DMOPCIONAL C	TOTALES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	Primaria	GRUPO Secundaria	
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
PIZZA CON QUESO Y HUEVO BANANA	MASA PREPIZZA TOMATE TRITURADO QUESO FRESCO ACEITE DE GIRASOL HUEVO DURO PICADO SAL FINAL BANANA	gs gs gs gs gs gs gs		60 25 30 3 30 0,5 70	70 30 40 4 40 0,5 80	80 40 40 5 40 1 80	100 50 60 7 45 1 120
	Total	gs		218	259	286	383

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico de ALMUERZOS de la estacionalidad correspondiente

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta del ALMUERZO . En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g ó cc)

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios

Si algún grupo no es destinatario del programa SAE en su municipio, no detalle ni cargue los gramajes para ese grupo.

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un análisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

Se solicita utilizar programa ofimática Microsoft Excel, e ingresar los datos todos en mayuscula de imprenta, a fin de facilitar la carga y la determinación de cálculos del planeamiento.



MARIA DANIELA DALESSIO
M.C. EN NUTRICIÓN (U.P.A)
MUN. IBIAZ M.P. 2288

ANEXO I. MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA

	FECHA PROPUESTA	marzo			
	NIVEL	JARDIN/PRIMARIA/SECUNDARIA			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA</u>			
	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	INFUSION	LECHE ENTERA CON CACAO	INFUSIÓN SIN LECHE	LECHE ENTERA CON CACAO	INFUSION CON LECHE ENTERA
COMP. SOLIDO	PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	VAINILLAS/BUDÍN/BIZCOCHUELO CASERO O DE
	QUESO FRESCO	DULCE DE LECHE	QUESO FRESCO	DULCE DE LECHE	
	MANZANA		BANANA		MANDARINA

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA

Detallar Municipio que presenta la propuesta

Indicar fecha- debe coincidir con el envío por correo electrónico de la propuesta. La vigencia puede consignarse como año en el que se va a implementar operativamente la propuesta

Nivel: especificar nivel educativo en el que se implementará la propuesta: JARDIN DE INFANTES / PRIMARIA / SECUNDARIA

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

Líquido: Leche en forma diaria 200 cc. Alternar con yogur al menos 1 vez. Preferir parcialmente descremados según disponibilidad y realidad local.

Leche con infusion, no superar los 10 gr de azúcar como endulzante. Leche con cacao que ya es azucarado , no adicionar azúcar.

Para preparar infusión de té o mate cocido, los saquitos deberán incorporarse a la leche preparada. (NO AGREGAR AGUA ADICIONAL)

Sólido: utilizar pan , tostadas, blanco tipo frances, tambien integrales , o cereales tipo hojuelas o copos sin azúcar.

Si utiliza sólidos dulces, tratar de elegir de sabores simples sin rellenos evitando aquellos que presenten agregados de azúcares simples, sodio, grasas totales y saturadas en alto contenido por porción.

Evitar servicio de golosinas como turrones, alfajores en los desayunos / meriendas.

Para acompañar panes sugerimos mermeladas, quesos, dulce compacto, manteca (esta última con cuidado de la frecuencia por su contenido graso y elevado aporte de sodio)

Fruta: al 1-2 unidad por semana, tratando progresivamente de llegar a 4-5 unidades en DMC en frecuencia semanal

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA. En el caso de usar productos deso sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un análisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

ANEXO II

PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO	
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10	10	10
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	50	60	
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5	
Fruta	MANZANA	grs	150	180	180	200	
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON C	LECHE P DESC	c.c	120	150	150	200	
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10	
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	50	60	
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	15	15	
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10	10	
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5	
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	50	60	
	QUESO FRESCO	grs	30	35	35	45	
Fruta	BANANA	grs	150	180	180	200	
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
INFUSION CON LECHE	LECHE P.DESC	c.c	120	150	150	200	
	AZUCAR	grs	10	10	10	10	
	MATECOCIDO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5	
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	50	60	
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	15	15	
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON C	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200	
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10	
VAINILLAS/GALLETTAS DE AGUA/BIZCOCHUELO CASERO	VAINILLAS/GALLETTAS DE AGUA/BIZCOCHUELO CASERO	grs	40	50	50	60	
FRUTA	MANDARINA	grs	150	180	180	200	
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 1	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	

INFUSIÓN +	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200
ARROZ CON LECHE	ARROZ	grs	25	25	30	30
	AZUCAR	grs	20	20	20	20
FRUTA	MANZANA	grs	150	180	180	200
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 2		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA LEUDANTE	grs	40	50	50	60
	AZUCAR	grs	15	20	20	20
	ACEITE	ml	5	10	10	15
	HUEVO	grs	20	30	30	30
FRUTA	MANDARINA	grs	150	180	180	200

		PERIODO VIGENCIA	mar-26			
		NIVEL	MATERNAL			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO				
PRIMERA SEMANA		ALM VER 01 LUNES	ALM VER 02 MARTES	ALM VER 03 MIERCOLES	ALM VER 04 JUEVES	ALM VER 05 VIERNES
PLATO PRINCIPAL		FIDEOS CON SALSA BLANCA , POLLO Y ACELGA	GUISO DE ARROZ CON POLLO	MILANESA DE POLLO CON PURE MIXTO	FIDEOS CON REVUELTO DE ZAPALLITOS	MILANESAS DE CARNE CON BOCADITOS DE ACELGA Y ARROZ
POSTRE		BANANA	POSTRE DE MAICENA	PERA	FLAN	MANZANA
BEBIDA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA		ALM VER 06 LUNES	ALM VER 07 MARTES	ALM VER 08 MIÉRCOLES	ALM VER 09 JUEVES	ALM VER 10 VIERNES
PLATO PRINCIPAL		GUISO DE LENTEJAS	POLLO AL HORNO CON PAPAS Y BATATAS	FIDEOS CON VEGETALES	BASTONCITOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA AL HORNO	POLENTA CON ESTOFADO
POSTRE		BANANA	POSTRE DE MAICENA	PERA	FLAN	MANZANA
BEBIDA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
MENU OPCIONAL PARA CONTINGENCIA		FIDEOS CON HUEVO FRUTA	<p>*OPCIONAL A SE REALIZARA SOLO EN FECHAS FESTIVAS PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE</p> <p>*OPCIONAL B SE REALIZARA SOLO EN SITUACION DE CONTINGENCIA PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE (FALTA SUMNISTROS, PAROS, ETC.)</p>			

INSTRUCTIVO MOSAICO: IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

NOTA: SI EN SU DISTRITO HAY ESCUELAS QUE NO POSEEN COCINA O POSIBILIDADES IN SITU DE ELABORACION PRESENTE A SU VEZ EL MENU PROPUESTA PARA EL SERVICIO DE COMIDAS TIPO VIANDA , CON LA PLANILLA DE PREPARACION DESARROLLO INGREDIENTES CORRESPONDIENTE.-

COMANDA ALMUERZOS INVIERNO

ALM VER 01	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS	FIDEOS	GRS	40.00
CON SALSA BLANCA	LECHE ENTERA	GRS	100.00
ACELGA.Y POLLO	ACELGA	GRS	20.00
	POLLO PECHUGA	GRS	40.00
	ALM DE MAIZ	GRS	20.00
	ACEITE DE GIRASOL	C.C	10.00
	QUESO DE RALLAR	GRS	5.00
	NUEZ MOSCADA	GRS	0,10
	BANANA	GRS	100.00
TOTALES			335.00

ALM VER 02	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
GUISO POLLO CON	ZANAHORIA	GRS	10.00
POSTRE MAICENA	ACEITE	GRS	15.00
	POLLO SIN PIEL	GRS	40.00
	ARROZ	GRS	30.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	TOMATE CUBETEADO	GRS	20.00
	CEBOLLA	GRS	20.00
	LECHE ENTERA	GRS	100.00
	MAICENA	GRS	20.00
	ESENCIA VAINILLA	GRS	5.00
	AZUCAR	GRS	10.00
TOTALES			280.00

ALM VER 03	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
MILANESA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO	GRS	40.00
CON PAPA Y	PAN RALLADO	GRS	10.00
	HUEVO	GRS	20.00
	PAPA	GRS	50.00
	CALABAZA	GRS	50.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	PERA/MANZANA	GRS	100.00
TOTALES			280.00

ALM VER 04	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS	FIDEOS	GRS	40.00
CON REVUELTO	CEBOLLA	GRS	8.00
DE ZAPALLITOS	MORRON	GRS	8.00
FLAN	ACEITE	GRS	10.00
	ZAPALLITOS	GRS	80.00
	QUESO FRESCO	GRS	20.00
	HUEVO	GRS	30.00
	LECHE	GRS	100.00
	HUEVO	GRS	30.00
	ESENCIA VAINILLA	GRS	6.00
	AZUCAR	GRS	20.00
TOTALES			352.00

ALM VER 05	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
MILANESA DE CARNE	ARROZ	GRS	30.00
CON BOCADITOS DE	CARNE DE VACA	GRS	50
ACELGA Y ARROZ	CEBOLLA	GRS	5.00
	PAN RALLADO	GRS	10.00
	ACELGA	GRS	30.00
	HUEVO	GRS	40.00
	PEREJIL	GRS	0,10
	MANZANA	GRS	100.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20.00
TOTALES			285.00

ALM VER 06	INGREDIENTES	UNI	MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3

GUISO DE LENTEJAS	LENTEJAS	GRS	30.00
BANANA	ACEITE DE GIRASOL	GRS	8.00
	ZAPALLO	GRS	40.00
	CARNE PALETA	GRS	30.00
	CEBOLLA	GRS	8.00
	MORRON	GRS	5.00
	PAPA	GRS	20.00
	TOMATE FRESCO	GRS	20
	BANANA	GRS	100
	TOTALES		261.00

ALM VER 07			1 A 3
POLLO CON BATATA Y Y PAPA, POSTRE MAICENA	POLLO PECHUGA CEBOLLA PAPA BATATA ACEITE DE GIRASOL LECHE ENTERA MAICENA ESENCIA VAINILLA AZUCAR	GRS	30 10.00 40.00 40.00 10.00 100.00 20.00 5.00 10.00
			265

ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS CON VEGETALE	FIDEOS GUISEROS CEBOLLA	GRS	40.00 8.00
PERA	MORRON ROJO/ AJI ACEITE DE GIRASOL	GRS	8.00 10.00
	TOMATE FRESCO	GRS	50.00
	ZAPALLITOS	GRS	40.00
	QUESO FRESCO	GRS	20.00
	HUEVO	GRS	30.00
	PERA	GRS	100.00
	TOTALES	GRS	306.00

ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
BASTONCITOS DE pollo con papa	POLLO SIN PIEL PAN RALLADO HUEVO	GRS	40.00 10.00 5.00
ZANAHORIA	ZANAHORA	GRS	50.00
FLAN	PAPA ACEITE DE GIRASOL	GRS CC	50.00 10.00
	LECHE ENTERA		100.00
	HUEVO		50.00
	ESENCIA VAINILLA		6.00
	AZUCAR		10.00
	TOTALES		331.00

ALM VER 10			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
POLENTA CON ESTOFA	HARINA DE MAIZ	GRS	40.00
MANZANA	QUESO CREMOSO	GRS	10.00
	LECHE ENTERA		120.00
	CARNE MAGRA	GRS	30.00
	TOMATE FRESCO	GRS	35.00
	CEBOLLA	GRS	15.00
	ZANAHORIA	GRS	10.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	ACEITE	GRS	15.00
	MANZANA	GRS	100.00
	TOTALES		385.00

ALM VER 11			
MENU OPCIONAL	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS	FIDEOS	GRS	40.00
CON HUEVO	QUESO DE RALLAR	GRS	10.00
BANANA	HUEVO	GRS	50.00
	ACEITE	GRS	15.00
	BANANA	GRS	100

ANEXO II. MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA

	FECHA PROPUESTA				
	NIVEL	MATERNAL 1 a 3 años			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA			
	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
OPCION 1	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	YOGURT ENTERO BEBIBLE	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO
COMP. SOLIDO	MATE COCIDO				TE
	PAN EN MIÑON	BIZCOCHUELO CASERO	PAN EN MIÑON	VAINILLAS	PAN EN MIÑON
	MERMELADA		QUESO FRESCO		MERMELADA
	PERA	BANANA	MANZANA	BANANA	MANDARINA

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA.

En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado

por grupo destinatarios

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un análisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

ANEXO II**PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA": MATERNAL :1 A 3 AÑOS**

		MATERNAL	
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES		1 A 3 AÑOS	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		cc	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
INFUSIÓN	MATE COCIDO	GRS	0,5
	MERMELADA	grs	10
Fruta	PERA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES		MATERNAL	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		c.c	150
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA LEUDANT	grs	30
	AZUCAR	grs	10
	HUEVO	grs	20
Fruta	BANANA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES		MATERNAL	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		ml	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
	QUESO FRESCO	grs	20
Fruta	MANZANA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES		MATERNAL	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
YOGURT ENTERO BEBIBLE		c.c	150
	VAINILLAS	grs	30
Fruta	BANANA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES		MATERNAL	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON	LECHE P. DESC	c.c	150
TE SAQUITO	TE SAQUITO	grs	0,5
PAN MIÑON	PAN MIÑON	grs	30
	MERMELADA	grs	10
Fruta	MANDARINA	grs	100

		PERIODO VIGENTE	marzo-abril mayo 2026		
		NIVEL	6 MESES 1 AÑO		
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	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	FIDEOS MOSTACHOLES CON POLLO	GUISO DE ARROZ CON POLLO	POLLO EN TIRITAS CON PAPA Y CALABAZA	FIDEOS TIRABUZÓN CON REVUELTO DE ZAPALLITOS	TIRITAS DE CARNE CON BOCADITOS DE ACELGA Y ARROZ
POSTRE	BANANA	MANZANA	PERA	BANANA	MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE PALETA CON ZAPALLO Y ZANAHORIA	POLLO CON BATATA Y PAPA	FIDEOS GUISEROS CON VEGETALES	POLLO CON PURE DE ARVEJAS Y PAPA	BASTONCITOS DE POLENTA CON TIRITAS DE CARNE Y SALSA TOMATE NATURAL
POSTRE	BANANA	MANZANA	PERA	BANANA	MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
MENU OPCIONAL PARA CONTINGENCIA	FIDEOS CON HUEVO	<p>*OPCIONAL A SE REALIZARA SOLO EN FECHAS FESTIVAS PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION</p> <p>*OPCIONAL B SE REALIZARA SOLO EN SITUACION DE CONTINGENCIA PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO</p>			

COMANDA ALMUERZOS INVIERNO

ALM VER 01	INGREDIENTES	UNI	6M a 1A
FIDEOS	FIDEOS	GRS	40.00
CON POLLO	POLLO SIN PIEL	GRS	40.00
	ACEITE DE GIRASOL	C.C	20.00
	NUEZ MOSCADA	GRS	0,10
	BANANA	GRS	100.00
TOTALES			200.00
ALM VER 02	INGREDIENTES	UNI	6M 1A
POLLO CON ARROZ Y	ZANAHORIA	GRS	10.00
VEGETALES	ACEITE	GRS	15.00
	POLLO SIN PIEL	GRS	40.00
	ARROZ	GRS	30.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	TOMATE FRESCO	GRS	20.00
	CEBOLLA	GRS	20.00
	MANZANA RALLADA	GRS	100
			245.00
ALM VER 03	INGREDIENTES	UNI	6M 1 A
POLLO CON PAPA Y	PECHUGA DE POLLO	GRS	40
Y CALABAZA	PAPA	GRS	40
	CALABAZA	GRS	30
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20
	PERA/MANZANA	GRS	100
TOTALES			230
ALM VER 04	INGREDIENTES	UNI	6M 1A
FIDEOS TIRABUZÓN	FIDEOS	GRS	40
CON REVUELTO	CEBOLLA	GRS	8
DE ZAPALLITOS	MORRON	GRS	8
	ACEITE	GRS	20.00
	ZAPALLITOS	GRS	50.00
	BANANA	GRS	100.00
TOTALES			226.00
ALM VER 05	INGREDIENTES	UNI	6M 1 A
TIRITAS DE CARNE	ARROZ	GRS	30
CON BOCADITOS DE	CARNE DE VACA	GRS	40
ACELGA Y ARROZ	ACELGA	GRS	30
	HUEVO	GRS	30
	PEREJIL	GRS	8
	MANZANA	GRS	100
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20
TOTALES			258
ALM VER 06	INGREDIENTES	UNI	6M 1 A
CHURRASCO PALETA	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20
CON ZANAHORIA Y	ZAPALLO	GRS	40
HERVIDO	CARNE PALETA	GRS	40
	ZANAHORIA	GRS	40
	BANANA	GRS	100
TOTALES			240
ALM VER 07	INGREDIENTES	UNI	6M A 1A
POLLO AL HORNO CON	POLLO PECHUGA	GRS	30
PAPA AL HORNO.	CEBOLLA	GRS	20
	PAPA	GRS	40
	BATATA		40
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20
	PERA		100
			250
ALM VER 08	INGREDIENTES	UNI	6M A 1A
NOMBRE PREPARACION			

FIDEOS GUISEROS CON SALSA TOMATE	FIDEOS GUISEROS CON SALSA TOMATE	GRS	30
NATURAL	CEBOLLA	GRS	8
PERA	MORRON	GRS	8
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20
	TOMATE FRESCO O CUBE	GRS	50
	ZAPALLITOS	GRS	30
	ZANAHORIA	GRS	20
	PERA	GRS	100
	TOTALES	GRS	266
ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	6M A 1A
TIRITAS DE POLLO	POLLO SIN PIEL	GRS	40
PURE DE ARVEJAS	ARVEJAS SECAS	GRS	15
Y PAPA	PAPA	GRS	40
	ACEITE DE GIRASOL	CC	20
	FRUTA		100
	TOTALES		215
ALM VER 10			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	6M 1 A
BASTONCITOS DE POLE	HARINA DE MAIZ	GRS	30
CON CARNE EN TIRITAS	CARNE MAGRA	GRS	30
Y SALSA DE TOMATE	TOMATE FRESCO O CUBE	GRS	20
NATURAL	CEBOLLA	GRS	10
	ZANAHORIA	GRS	30
	PIMIENTO MORRON	GRS	10
	ACEITE	GRS	20
	MANZANA	GRS	100
	TOTALES		250.00
ALM VER 11			
MENU OPCIONAL	INGREDIENTES	UNI	6M A 1A
FIDEOS CON HUEVO	FIDEOS	GRS	40.00
BANANA	HUEVO	GRS	30.00
	ACEITE	GRS	20.00
	BANANA	GRS	100

		<u>PERIODO VIGENCIA</u>	marzo-abril-mayo 2026		
		<u>NIVEL</u>	INICIAL/ESPECIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA		
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO			
	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CARNE A LA CACEROLA CON JARDINERA	PASTEL DE POLLO	ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO, LENTEJAS Y TOMATE	MILANESA DE CARNE CON ARROZ Y TOMATE	FIDEOS CON POLLO Y VEGETALES
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SALPICÓN DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES	TIRITAS DE POLLO SALTEADAS CON VEGETALES Y PURE MIXTO	CARNE A LA CACEROLA CON ARROZ ZANAHORIA Y CHOCLO	EMPANADA DE ZAPALLITOS	FIDEOS CON SALTEADO DE VEGETALES Y HUEVO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	NARANJA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C***		
PLATO	FIDEOS CON QUESO Y HUEVO	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE Y HUEVO	PIZZA CON QUESO Y HUEVO SIN TACC		
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA		
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA		

EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACION CON PREVIA AUTORIZACION DE LA DIRECCION DE LA DIRECCION

EL MENU OPCIONAL B-C: SE SERVIRA COMO MENU FESTIVO (FIESTAS PATRIAS, EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), O EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDE USAR LA COCINA DE LA INSTITUCION

*FRUTA DE ESTACION: LA FRUTA DEBERA SER VARIADA (AL MENOS 3 FRUTAS DISTINTAS POR SEMANA)

INSTRUCTIVO MOSAICO: IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

NOTA: SI EN SU DISTRITO HAY ESCUELAS QUE NO POSEEN COCINA O POSIBILIDADES IN SITU DE ELABORACION

PRESENTA A SU VEZ EL MENU PROPUESTA PARA EL SERVICIO DE COMIDAS TIPO VIANDA, CON LA PLANILLA DE PREPARACION DESARROLLO INGREDIENTES CORRESPONDIENTE.-

MARIA DANIELA DALEOSIO
UC: EN NUTRICION (3/64)
NIN: 6252 MNP: 2088

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CAN1. PB), y diferenciado por grupo destinatario

Si algun grupo no es destinatario del programa SAE en su municipio, no detalle ni cargue los gramajes para ese grupo.

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un análisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento.

Se solicita utilizar programa ofimática Microsoft Excel, e ingresar los datos todos en mayuscula de imprenta, a fin de facilitar la carga y la determinación de cálculos del planeamiento.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO

ALM VER 01	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL		NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
				GRUPO Jardin Inf.	CANT PB	GRUPO 6-8 años	CANT PB	GRUPO Secundaria
CARNE A LA CACEROLA CON ENSALADA JARDINERA	CARNE VACUNA	GRS	75	90	90	90	100	100
BANANA	CEBOLLA	GRS	25	30	30	30	30	30
AGUA	MORRON	GRS	5	5	5	5	5	5
	ACEITE	GRS	8	8	8	8	8	8
	PIMENTOS DULCE, AJO PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GRS	50	60	80	100	100	100
	ZANAHORIA	GRS	30	40	40	50	50	50
	ARVEJA	GRS	15	20	20	20	20	20
	ACEITE	ML	8	10	10	10	15	15
	SAL	GRS	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
	BANANA	GRS	60	80	80	120	120	120
ALM VER 02	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	CANT PB	GRUPO 6-8 años	CANT PB	GRUPO Secundaria
PASTEL DE POLLO	POLLO SUPREMAS	GRS	50	60	60	60	70	70
MANDARINA	CEBOLLA	GRS	20	25	25	30	30	30
	MORRON ROJO /AJI	GRS	5	5	5	5	5	5
	CALABAZA	GRS	75	80	80	100	100	100
	PAPA	GRS	75	80	80	100	100	100
	HUEVO	GRS	25	30	30	30	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15	15	15
	PIMENTON DULCE, AJO, PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANDARINA	GRS	60	80	80	120	120	120
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20
	TOTALES		318,25	370,25	370,25	470,25	470,25	470,25
ALM VER 03	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	CANT PB	GRUPO 6-8 años	CANT PB	GRUPO Secundaria
ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO LENTEJAS Y TOMATE	ARROZ	GRS	20	30	30	35	35	35
	ZANAHORIA RALLADA	GRS	50	60	60	100	100	100
	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	60	60	60	60
MANZANA	HUEVO	GRS	25	50	50	75	75	75
	ARVEJAS REMOJADAS	GRS	10	15	15	20	20	20
	CHOCLO	GRS	10	15	15	20	20	20
	TOMATE FRESCO	GRS	50	50	50	100	100	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15	15	15
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20
	MANZANA	GRS	60	80	80	120	120	120
	TOTALES		0	0	0	448	448	448
ALM VER 04	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	CANT PB	GRUPO 6-8 años	CANT PB	GRUPO Secundaria
POLLO CON ARROZ PRIMAVERA Y TOMATE	POLLO SUPREMA	GRS	75	90	90	100	100	100
	HUEVO	GRS	10	15	15	15	15	15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	20	20	20	20	20	20
	JARDINERA LATA	GR	20	30	30	40	40	40
	ARROZ	GR	40	50	50	60	60	60
	TOMATE FRESCO	GR	50	50	50	100	100	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	15	15	15	15
	MANZANA	GRS	60	80	80	120	120	120
	SAL FINA				0,15	0,15	0,20	0,20
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	0,15	10	10	15	15	15
	TOTALES		8	695	700	485	485	485
ALM VER 05	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	INICIAL		NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON VEGETALES Y POLLO	FIDEOS TALLARIN	UNI	CANT PB	70	80	80
	POLLO ENTERO	GRS	30	40	40	50
	CEBOLLA	GRS	30	40	40	50
	MORRON ROJO /AJI	GRS	30	40	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	40	50
	TOMATE CUBETEADO EN LATA	GRS	40	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
	PIMENTON DULCE, AJO, PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANDARINA	grs	60	80	80	120
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
			228,25	360,25	380,25	465,25
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
SALPICON DE ARROZ CON VEGETALES Y POLLO	ARROZ BLANCO	GRS	20	35	40	50
	SUPREMAS DE POLLO	GRS	50	60	60	60
MANZANA	ARVEJA EN LATA	GRS	20	25	30	30
	TOMATE FRESCO	GRS	25	30	40	40
	ZANAHORIA COCIDA	GRS	50	60	60	70
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
	MANZANA	GRS	60	80	80	120
	TOTALES		233	300	320	385
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
TIRITAS DE POLLO CON VEGETALES Y	POLLO ENTERO	GRS	50	80	80	90
PURE MIXTO	CEBOLLA	GRS	25	30	30	30
	TOMATE	GRS	30	40	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	40	50
	PAPA	GRS	70	80	90	100
	ZAPALLO/BATATA	GRS	80	90	90	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	10	15
	AJO, PIMENTON OREGANO	GRS	0,50	0,50	0,50	0,50
	MANDARINA	GRS	60	80	80	120
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
			353	450	460	555
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
CARNE A LA CACEROLA CON ENSALADA DE ARROZ	CARNE VACUNA	GRS	70	90	90	100
ZANAHORIA, Y CHOCLO.	CEBOLLA	GRS	25	30	30	30
BANANA	MORRON	GRS	5	5	5	5
	ACEITE	ML	8	10	10	15
	PIMENTON DULCE, AJO PEREJIL	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
	ARROZ	GRS	20	35	40	50
	CHOCLO	GRS	75	80	80	80
	ZANAHORIA	GRS	50	50	50	50
	BANANA	GRS	60	80	80	120
	ACEITE	ML	8	10	10	15
	SAL	GRS	0,15	0,15	0,15	0,15
	TOTALES		321	390	395	465
ALM VER 09			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	ZAPALLITOS	gs	150	200	200	250
	CEBOLLA	gs	15	20	20	30
EMPAÑADAS SIN TACC	ZANAHORIA	gs	15	20	20	20
DE	AJI/MORRON	gs	10	10	10	15
ZAPALLITOS	QUESO CREMOSO	gs	20	30	30	40
NARANJA	HUEVO	gs	30	40	50	60
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	10	10	15
	MASA DE TARTA	gs	50	60	70	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	8	8	15
	PIMENTON, OREGANO, PIMIENTA,AJO	gr	1	1	1	1
	AJO DESHIDRATADO	gr	1	1	1	1
	NARANJA	gs	70	80	80	120
	Total:	gr	378	480	500	647
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON VERDURAS SALTEADAS Y HUEVO	FIDEOS MOSTACHOLES SIN TACC	GRS	60	70	70	100

MANDARINA	CEBOLLA	GRS	15	30	30	40
	TOMATE CUBETEADO EN LATA	GRS	15	30	30	40
	MORRON	GRS	15	30	30	30
	ARVEJAS	GRS	40	50	60	70
	ZANAHORIA	GRS	20	30	40	50
	PIMENTON, OREGANO, PIMENTA, AJO	GRS	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARMESANO	GRS	10	15	20	25
	HUEVO	GRS	20	30	40	40
	SAL FINA	GRS	0,15	0,15	0,15	0,20
	MANDARINA	GRS	60	80	80	120
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	8	8	8
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	FIDEOS MOSTACHOL SIN TACC	gs	60	80	80	100
MANZANA	ARVEJAS	gs	15	20	30	50
	HUEVO	gr	20	30	40	40
	MANZANA	gs	70	80	80	120
	ACEITE DE GIRASOL	ml	5	8	10	15
	SAL FINAL	gs	0,25	0,25	0,5	0,5
	Total		170	218	240	325
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE SIN TACC	PAN MIGNON SIN TACC	gs	60	70	80	100
MANDARINA	QUESO FRESCO SIN TACC	gs	25	40	50	60
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	35	40	50
	TOMATE FRESCO	gs	25	30	40	50
	MANDARINA	gs	70	80	80	120
	totales		210	255	290	380
DMOPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	Primaria	GRUPO Secundaria
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON QUESO Y HUEVO SIN TACC	MASA PREPIZZA SIN TACC	gs	60	70	80	100
BANANA	TOMATE TRITURADO	gs	25	30	40	50
	QUESO FRESCO	gs	30	40	40	60
	ACEITE DE GIRASOL	gs	3	4	5	7
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	35	40	45
	SAL FINAL	gs	0,5	0,5	1	1
	BANANA.	gs	70	80	80	120
	Total		218	259	286	383

MARIA DANIELA DALESSIO
LIC. EN NUTRICIÓN (UNA)
N.I.N. 6012 M.P. 2006

ANEXO I. MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA

	FECHA PROPUESTA	marzo			
	NIVEL	JARDIN/PRIMARIA/SECUNDARIA			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA			
	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	INFUSION	INFUSIÓN CON LECHE ENTERA	INFUSIÓN SIN LECHE	LECHE ENTERA CON CACAO SIN TACC	INFUSIÓN CON LECHE ENTERA
COMP. SOLIDO	GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	VAINILLAS/BUDÍN/BIZCOCHUELO SIN TACC
	QUESO FRESCO SIN TACC	DULCE DE LECHE SIN TACC	QUESO FRESCO SIN TACC	DULCE DE LECHE	
	MANZANA		BANANA		MANDARINA

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA

Detallar Municipio que presenta la propuesta

Indicar fecha- debe coincidir con el envío por correo electrónico de la propuesta. La vigencia puede consignarse como año en el que se va a implementar operativamente la propuesta

Nivel: especificar nivel educativo en el que se implementará la propuesta: JARDIN DE INFANTES / PRIMARIA / SECUNDARIA

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

Líquido: Leche en forma diaria 200 cc. Alternar con yogur al menos 1 vez. Preferir parcialmente descremados según disponibilidad y realidad local.

Leche con infusión, no superar los 10 gr de azúcar como endulzante. Leche con cacao que ya es azucarado, no adicionar azúcar.

Para preparar infusión de té o mate cocido, los saquitos deberán incorporarse a la leche preparada. (NO AGREGAR AGUA ADICIONAL)

Sólido: utilizar pan, tostadas, blanco tipo francés, también integrales, o cereales tipo hojuelas o copos sin azúcar.

Si utiliza sólidos dulces, tratar de elegir de sabores simples sin rellenos evitando aquellos que presenten agregados de azúcares simples, sodio, grasas totales y saturadas en alto contenido por porción.

Evitar servicio de golosinas como turrones, alfajores en los desayunos / meriendas.

Para acompañar panes sugerimos mermeladas, quesos, dulce compacto, manteca (esta última con cuidado de la frecuencia por su contenido graso y elevado aporte de sodio)

Fruta: al 1-2 unidad por semana, tratando progresivamente de llegar a 4-5 unidades en DMC en frecuencia semanal

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico

Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA. En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.

Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)

Gramajes: se deberá registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un análisis de valor nutricional correctamente formulado.-

La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento

ANEXO II						
PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"						
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10	10
GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	grs	40	50	50	60
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5
Fruta	MANZANA	grs	150	180	180	200
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA	LECHE P DESC	c.c	120	150	150	200
	AZÚCAR	grs	10	10	10	10
GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	grs	40	50	50	60
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	15	15
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10	10
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5

GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	grs	40	50	50	60
	QUESO FRESCO	grs	30	35	35	45
Fruta	BANANA	grs	150	180	180	200
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION CON LECHE	LECHE P.DESC	c.c	120	150	150	200
	AZUCAR	grs	10	10	10	10
	MATECOCIDO	unidad	0,5	0,5	0,5	0,5
GALLETA DE ARROZ	GALLETA DE ARROZ	grs	40	50	50	60
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	15	15
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON CACAO EN POLVO SIN TACC	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200
	CACAO EN POLVO SIN TACC	grs	10	10	10	10
VAINILLAS/GALLETITAS DE AGUA/BIZCOCHUELO CASERO SIN TACC	VAINILLAS/GALLETITAS DE AGUA/ BIZCOCHUELO CASERO SIN TACC	grs	40	50	50	60
FRUTA	MANDARINA	grs	150	180	180	200
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 1		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN +	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200
ARROZ CON LECHE	ARROZ	grs	25	25	30	30
	AZUCAR	grs	20	20	20	20
FRUTA	MANZANA	grs	150	180	180	200
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 2		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150	200
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA PREMEZCLA	grs	40	50	50	60
	AZUCAR	grs	15	20	20	20
	ACEITE	ml	5	10	10	15
	HUEVO	grs	20	30	30	30
FRUTA	MANDARINA	grs	150	180	180	200

		PERIODO VIGENCIA	marzo-abril-mayo 2026		
		NIVEL	INICIAL/ESPECIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA		
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION VIANDAS			
	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	TARTA DE VERDURA	SANDWICH DE POLLO LECHUGA Y TOMATE	TORTILLA DE VEGETALES	SANDWICH DE QUESO, HUEVO Y TOMATE, Ó PIZZETA CON QUESO, HUEVO Y TOMATE	SALPICON DE ARROZ CON POLLO Y ARVEJAS
POSTRE	MANDARINA	MANZANA	PERA/MANZANA	BANANA	BANANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
OPCIONAL					
PLATO PRINCIPAL	EMPANADAS DE POLLO				
POSTRE	MANDARINA				
BEBIDA	AGUA				

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO

INICIAL						
ALM VER 01	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	RUPO Secundari
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE VERDURA	MASA TARTA	GRS	40	50	60	80
	CEBOLLA	GRS	10	20	30	40
MANDARINA	MORRON	GRS	10	20	20	30
	ACELGA	GRS	50	60	80	100
	HUEVO	GRS	30	30	30	40
	QUESO	GRS	20	30	30	40
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15	20
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	MANDARINA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 02	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	años	Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TOMATE	PAN FRANCES/ CHAPATT	GRS	40	80	80	100
	POLLO TIPO SUPREMA	GRS	40	80	80	100
MANZANA	QUESO DE MAQUINA	GRS	10	10	10	15
	LECHUGA	GRS	10	10	15	15
	TOMATE FRESCO	GRS	15	20	30	40
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	15
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	BANANA/MANZANA/	GRS	120	150	150	200
ALM VER 03	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años
TORTILLA DE VEGETALES	PAPA	GRS	100	120	130	150
	ACELGA	GRS	50	100	100	100
MANZANA/PERA	CEBOLLA	GRS	15	20	25	25
	HUEVO	GRS	30	30	50	50
	ACEITE	CC	10	15	15	15
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	MANZANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 04	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO HUEVO Y TOMATE	PAN	GRS	40	80	80	100
	QUESO	GRS	30	50	50	60
BANANA	HUEVO	GRS	20	30	30	40
	TOMATE	GRS	15	20	30	40
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1

	ACEITE	GRS	10	15	15	20
	BANANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZETA CON QUESO HUEVO Y TOMATE	HARINA COMUN		30	40	50	50
	LEVADURA	GRS	2	3	3	3
BANANA	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15	15
	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	CEBOLLA	GRS	5	10	10	15
	MORRON ROJO/AJI	GRS	5	5	10	10
	TOMATE CUBETEADO	GRS	20	30	30	40
	OREGANO	GRS	0,2	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	GRS	30	50	50	60
	TOMATE FRESCO	GRS	20	40	50	50
	HUEVO	GRS	20	30	40	40
	BANANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE ARROZ CON POLLO	ARROZ 00000	GRS	30	50	60	70
Y ARVEJAS	ARVEJAS ENTERAS COCI	GRS	10	20	20	30
	POLLO PECHUGA	GRS	60	80	100	120
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50	50
	ACEITE	CC	8	10	10	15
BANANA	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	BANANA	GRS	120	150	150	200
	NOMBRE PREPARACION OPCIONAL	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO	MASA EMPANADAS	GRS	40	60	60	80
	CEBOLLA	GRS	10	20	20	30
BANANA	MORRON	GRS	10	20	20	30
	POLLO PECHUGA	GRS	30	40	50	60
	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	ACEITE	CC	10	15	15	15
	BANANA	GRS	120	150	150	200

ANEXO I. MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA

	FECHA PROPUESTA				
	NIVEL	JARDIN/PRIMARIA/SECUNDARIA			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA			
	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA CON CACAO
COMP. SOLIDO					
	GALLETITAS VAINILLAS	PAN CON QUESO FRESCO	PAN CON DULCE DE LECHE	PAN CON MERMELADA	GALLETITAS
	BANANA		MANZANA		MANDARINA

ANEXO II						
PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"						
			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA	grs	200	200	200	200
CACAO			10	10	10	10
FRUTA	BANANA	grs	120	150	150	200
	VAINILLAS/GALLETITAS DE AGUA/	grs	30	45	45	60
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA	c.c	200	200	200	200
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10
	PAN	grs	30	40	50	50
	QUESO CREMOSO	grs	30	35	35	35
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA	c.c	200	200	200	200
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10
	PAN	grs	30	40	50	50
	DULCE DE LECHE	grs	5	10	10	15
FRUTA	MANZANA	grs	120	150	150	200
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA	c.c	200	200	200	200
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10
	PAN	grs	30	40	50	50
	DULCE DE LECHE	grs	5	10	10	15
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA CON CACAO	LECHE ENTERA	c.c	200	200	200	200
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10	10
	GALLETITAS	grs	30	40	50	50
FRUTA	MANDARINA	grs	120	150	150	200

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

INFORMACION INSTITUCIONAL

ZONA 1:

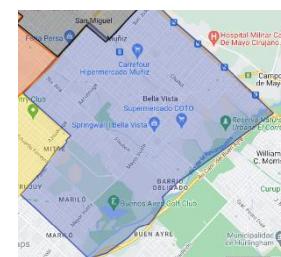
ESCUELA	CUPOS COMEDOR DIARIOS	COMEDOR LISTO CONSUMO A CONTRATAR	CUPOS DESAYUNOS DIARIOS	ZONA
EE 502	50	610	44	1
EP 02	0	0	500	1
EP 03	0	0	460	1
EP 06	0	0	501	1
EP 08	103	1220	264	1
EP 10	0	0	500	1
EP 12	330	4026	500	1
EP 13	240	2928	486	1
EP 14	0	0	250	1
EP 20	140	1708	200	1
EP 23	900	10980	720	1
EP 34	250	3050	600	1
EP 36	300	3660	302	1
EP 39	300	3660	306	1
ES 02	185	2318	360	1
ES 10	0	0	215	1
ES 11	14	122	700	1
ES 12	225	2806	480	1
Es 12 (SALA MATERNAL)	16	244	18	1
ES 15	0	0	280	1
ES 16	0	0	260	1

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ES 18	0	0	275	1
ES 20	0	0	430	1
ES 26	0	0	160	1
ES 27	0	0	187	1
ES 31	0	0	160	1
ES 36	0	0	250	1
ET 01	0	0	850	1
JI 903	0	0	160	1
JI 904	0	0	202	1
JI 905	0	0	165	1
JI 906	0	0	210	1
JI 907	0	0	200	1
JI 911	190	2318	278	1
JI 917	300	3660	308	1
JI 924	11	122	220	1
JI 925	46	610	286	1
JI 926	112	1342	326	1
JM 02	60	732	100	1
JV 01	200	2440	266	1
JV 03	100	1220	100	1

EMPRESA: A DESIGNAR.

ZONA 1. Comprendida en el cuadrante que conforman las calles Av. Pte. Illia, Camino del Buen Ayre, El Ceibo, Pardo, Pichincha, Av. Papa Francisco, Peluffo, Las Heras.



ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ZONA 2:

ESCUELA	CUPOS COMEDOR DIARIOS	CUPOS DESAYUNOS DIARIOS	ZONA
EP 01	0	903	2
EP 04	0	560	2
EP 05	161	350	2
EP 07	0	300	2
EP 19	80	120	2
EP 22	138	340	2
EP 26	0	550	2
EP 28	120	200	2
EP 37	0	520	2
EP 38	100	200	2
ES 04	0	874	2
ES 05	184	600	2
ES 06	0	910	2
ES 07	0	910	2
ES 08	0	510	2
ES 09	0	250	2
ES 13	170	220	2
ES 17	0	400	2
ES 25	0	340	2
ES 38	0	280	2
ET 03	322	990	2
JI 901	0	297	2
JI 908	0	165	2
JI 909	0	210	2
JI 913	0	260	2
JI 920	0	206	2
JM 01	36	36	2

EMPRESA: A DESIGNAR.

ZONA 2. Gral. Las Heras, Av. Pte. Illia, Incluye Campo de Mayo, Int. Arricau, Gaspar Campos, Florencio Sanchez, Martin Rodriguez, Av. Dr. Ricardo Balbín, Peluffo, Gral. Las Heras.

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ZONA 3.

ESCUELA	CUPOS COMEDOR DIARIOS	CUPOS DESAYUNOS DIARIOS	ZONA
EP 09	300	326	3
EP 18	450	770	3
EP 25	500	460	3
EP 30	370	438	3
ES 23	550	450	3
ES 24	414	423	3
ES 29	0	300	3
ES 34	0	270	3
JI 910	180	189	3
JI 916	250	268	3
JI 922	265	360	3
JI 923	150	169	3

ZONA 3. Pardo, El Ceibo, Las Heras, Maestro Ferreyra, Av. Papa Francisco, Pichincha.

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ZONA 4

ESCUELA	CUPOS COMEDOR DIARIOS	CUPOS DESAYUNOS DIARIOS	ZONA
EP 16	250	450	4
EP 17	450	723	4
EP 27	525	650	4
EP 31	350	490	4
EP 33	330	420	4
ES 01	0	516	4
ES 21	100	390	4
ES 22	0	280	4
ES 28	420	690	4
ES 37	0	350	4
JI 912	0	320	4
JI 918	28	350	4

ZONA 4. Martin García, Primera Junta, Defensa, Av. Papa Francisco, Maestro Eduardo Ferreyra, Sargento Cabral.



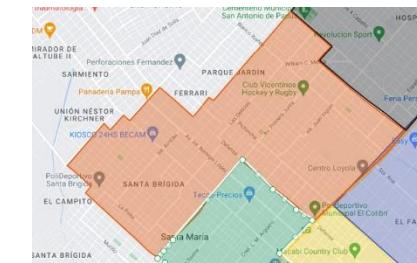
ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ZONA 5.

ESCUELA	CUPOS COMEDOR DIARIOS	CUPOS DESAYUNOS DIARIOS	ZONA
CFI 1	222	315	5
EE 503	100	61	5
EE 504	160	92	5
EP 11	260	614	5
EP 15	230	299	5
EP 21	635	1105	5
EP 24	190	301	5
EP 29	165	480	5
EP 32	400	570	5
EP 35	200	355	5
ES 03	0	600	5
ES 14	74	250	5
ES 19	0	230	5
ES 30	113	338	5
ES 32	0	420	5
ES 33	0	220	5
ES 35	0	240	5
ET 02	80	459	5
JI 902	0	300	5
JI 914	200	277	5
JI 915	177	277	5
JI 919	194	339	5
JI 921	120	190	5
JI 927	150	330	5
JI 928	110	180	5

ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

ZONA 5. Primera Junta, Martin García, Marcos Paz, Marchena, Tomas Guido, Luis Salguero, El Gaucho, Maestro Eduardo Ferreyra, Pedro de Mendoza, Defensa, Arricau, Pichincha, Arricau, Gaspar Campos, Florencio Sánchez, Martin Rodríguez, Av. Papa Francisco, Defensa, Primera Junta



ANEXO DE ZONIFICACION – PRESTACIONES PRESENCIALES - S.A.E. 2026

RESUMEN ZONIFICACION							
	DESAYUNOS/ MERIENDA	COMEDOR	COMEDOR LISTO CONSUMO	DM PATOLOGIA	COMEDOR PATOLOGIA	PRESUPUESTO TOTAL	PORCENTAJE TOTAL
ZONA 1	1,595,638	496,784	49,776	194,834	4,758	\$ 1,476,510,978.00	29.0%
ZONA 2	1,403,122	159,942	15,982	171,044	1,952	\$ 975,641,198.00	18.0%
ZONA 3	539,606	418,338	41,846	66,002	4,514	\$ 791,802,936.00	15.0%
ZONA 4	686,738	299,266	30,012	83,814	2,928	\$ 735,217,140.00	15.0%
ZONA 5	1,078,724	461,160	46,116	131,516	23,302	\$ 1,165,323,382.00	23.0%
TOTAL	5,303,828	1,835,490	183,732	647,210	37,454	\$ 5,144,495,634.00	100%



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 - Febrero 2026 - San Miguel

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

A la municipalidad de San Miguel

Se informa a través de la presente la cantidad de cupos diarios máximos autorizados **a partir de febrero de 2026** para cada prestación del programa SAE, como también los cupos autorizados correspondientes al programa MESA, a saber:

- Desayuno Merienda (DM): 43.742 cupos diarios.
- Comedor: 15.045 cupos diarios.*
- DM adaptado a patologías: 1 cupo diario.
- Comedor adaptado a patologías: 1 cupo diario.
- DM Patios Abiertos / Coros y Orquestas: 580 cupos diarios.
- **MESA Bonaerense: 33.448 cupos.****

*Los cupos Comedor Listo Consumo (230) se autorizaron por obras en EP 15 hasta el viernes 19 de diciembre de 2025 convirtiendo cupos Comedor que fueron reasignados a partir de esa fecha.

**Motiva la presente nota informar un aumento de cupos MESA.

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.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS.,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.12.19 11:51:28 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2025.12.19 11:51:29 -03'00'