



MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2026

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL PARA EL
DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES ALIMENTARIAS



DIRECCIÓN DE
NUTRICIÓN
Y CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS

MINISTERIO DE
DESARROLLO DE
LA COMUNIDAD



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**



MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD PBA

Ministro

Andrés Larroque

Subsecretaría de Políticas Sociales

Bernarda Meglia

Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria

Bruno Bozzano

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos

Lucía Cacciutto

Dirección del Sistema Alimentario Escolar

Juan Pablo Sorrentino



ÍNDICE

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



INTRODUCCIÓN

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

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

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

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

SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA

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

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

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

LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Código Alimentario Argentino. Ley n° 18.284.
- Conclusiones de la Reunión Escolar 2013/2023-2024. Federación Argentina de Graduados en Nutrición.
- Directrices de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad, 2023.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), 2006.
- Guía de Entornos Escolares Saludables Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años, 2021.
- Línea de Acción Prestaciones a Comedores Escolares. Documento Técnico para la Implementación, 2024.
- Ley de Enfermedad Celiaquía. Ley n° 26.588,
- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Ley n° 27.642.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS 2, 2019.
- Serie *Ultra-processed foods and human health*, The Lancet, 2025.

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

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

CRITERIOS EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

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

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

PRESENTACIÓN DE MENÚ / CONFORMACIÓN MODULAR

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

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2026

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS

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

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

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

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES}

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

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

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

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

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

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

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

CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA SECUNDARIAS (12 AÑOS EN ADELANTE)

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

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

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

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

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

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

SOBRE EL MENÚ

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

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

verano. En el caso de la prestación de Desayuno/Merienda (DM), si bien en el menú sugerido se proponen 10 listas, se aconseja contar con un mínimo de 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones 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, papas, tartas, guisos, estofados, entre otros.
4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o comercios/emprendimientos de cercanía, que se elaboran con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, entre otras. que puedan dar cuenta de sus ingredientes.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de NNYA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales, y la identidad bonaerense, siempre y cuando se adecúen a este marco alimentario.
6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el comedor. Se recomienda disponer de jarras en las mesas del comedor, que hayan sido cargadas dentro de los 30 minutos previos al servicio. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.
7. **TIPOS DE MENÚS:**

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

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

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

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

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

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

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

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

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

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

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

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

- Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
 - Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.
 - Almuerzo: en escuelas de turno mañana se debe ofrecer media hora antes del egreso; en escuelas de turno tarde en la primera media hora del ingreso, y en escuelas de jornada completa entre las 11:30 y las 13:00 hs.
5. **VIANDAS ELABORADAS EN EL HOGAR:** Se desalienta la admisión de viandas elaboradas en el hogar tanto para Desayuno/Merienda y Comedor debido al riesgo bromatológico que representa el transporte de alimentos elaborados en los hogares hasta la escuela, su almacenamiento en frío en las instituciones garantizando el cumplimiento de cadena de frío y calentamiento para el servicio.

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

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

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

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

PRESTACIÓN DESAYUNO/MERIENDA

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



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

PRESTACIÓN COMEDOR

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

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

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

	<p>postres caseros de maicena, arroz con leche casero, flan casero, budín de pan casero, panqueques caseros. Se podrá optar una vez por semana por un postre con dulce compacto (queso fresco con membrillo o batata) o frutas en almíbar.</p>	
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.
Aceite	<p>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.</p>	Frecuencia sugerida: Diaria.
Agua	<p>Utilizar el agua segura como única bebida. Se podrá saborizar naturalmente utilizando la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de frutas.</p>	Frecuencia sugerida: Diaria.
Sal	<p>Limitar el agregado en las comidas. Evitar los cubitos de caldos concentrados.</p>	Limitar su uso. Máximo 0,10 g en inicial, 0,15 g en primaria y 0,22 g en secundarias.
Condimentos	<p>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.</p>	Frecuencia sugerida: Diaria.

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

PARTICULARIDADES POR INSTITUCIONES

ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL

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

ESCUELAS DE EDUCACIÓN AGRARIA

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

JARDINES Y/O SALAS MATERNALES

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

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

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

Etapas en la alimentación del niño

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

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

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

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

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

ALIMENTOS RECOMENDADOS:

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

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

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

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

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

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA BONAERENSE 2026

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

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

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

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

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

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



	<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 y lentejones por su menor tiempo de cocción.</p>	
Leche**	Leche de vaca fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, minerales, Vitamina A y otras vitaminas.
Cereales y Choclo***	<p>-Arroz blanco 00000 (cinco ceros).</p> <p>-Arroz integral 00000 (cinco ceros).</p> <p>-Harina de trigo 000 (tres ceros).</p> <p>-Harina de trigo 0000 (cuatro ceros).</p> <p>-Harina de trigo leudante.</p> <p>-Harina de trigo integral.</p> <p>-Avena arrollada o instantánea.</p> <p>-Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes).</p> <p>-Choclo en grano en remojo.</p> <p>Deberá entregarse una variedad mínima de 2 alimentos diferentes.</p>	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.
Tomate	Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

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

***De 12 huevos:**

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

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

- Mínimo 250 gramos de leche en polvo.

*** De cereales:

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

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



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

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

IMPORTANTE

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



ANEXOS

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

GLOSARIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BIBLIOGRAFÍA

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



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



ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SAE - MESA 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.

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>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.</p> <p>Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 o 1000 grs,</p>
<p>Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>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.</p> <p>Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 a 1000 grs,</p>
<p>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.</p> <p>El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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 carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 248 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVI-

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C . Se deberá definir el corte que se 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.

Espicias / 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 expendirse 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 sustancias 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 sustancias 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 sustancias 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: Filet 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, fisiogénico 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 SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888, (890, 891, 892 para fruta cítrica) 893
Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Deberán presentar sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%.
Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.
Con o sin salvado/avena. de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%.
Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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” ò “Bajo en Lactosa” ó “Libre de Lactosa” o “Sin lactosa” o “Deslactosado (o Deslactosada)” o “Cero Lactosa” ó “0% Lactosa”. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que</p>

confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

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

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se 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" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación: En envases tetrapack o botellas de PET x 1 litro..

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>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.</p> <p>Presentación: cubos de 50 o 500 grs.</p>
<p>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.</p> <p>Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>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.</p> <p>Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs. .</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>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.</p> <p>Presentación: envase de vidrio o plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre entre 420 y 500 grs. Envases por 500g, 1000g, 2000g.</p> <p>ALIMENTO APTO ÚNICAMENTE PARA NIÑOS MAYORES DE 2 AÑOS.</p>

<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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</p>
<p>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.</p>
<p>Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>
<p>Pollo entero / pata muslo enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.</p>

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 sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Rebozador: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g

<p>Rebozador libre de gluten: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido,tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g</p>
<p>Sémola de trigo candeal/ Harina y sémola de cocción rápida Fortificada: Fortificada con hierro y zinc. Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art 668 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.</p>
<p>Tapa de empanada / tarta : Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños. Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar". Debe estar 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.</p>
<p>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 expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo, que habrá aprobado, en cada caso, la autoridad sanitaria jurisdiccional luego de haber evaluado la propuesta presentada por el elaborador, la que deberá contener los ensayos efectuados para establecer su estabilidad acompañados por documentación de validez científica que los avalen; recayendo sobre el elaborador la responsabilidad de cualquier tipo de consecuencia derivada de la fijación incorrecta del lapso de aptitud; la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar". Debe estar 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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

<p>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.</p>
<p>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</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

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 permita 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) <hr/> Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta	-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur). -Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D -Fecha de vencimiento menor a 7 días. -Envases alterados, rotos, sucios. -Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado -Consistencia inadecuada del producto recibido -Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE"o LECHES MODIFICADAS, etc. -Fecha de vencimiento menor a 3 meses. -Envase roto, sucio o dañado.

<p>Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<p>-Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos.</p> <p>-Presencia de sustancias extrañas.</p> <p>-Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p> <hr/> <p>Queso para rallar o rallado</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase.</p> <p>Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco.</p> <p>Características inadecuadas de olor, color, consistencia.</p> <p>Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</p> <p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO" Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>
<p>Dulce de leche Mermelada</p> <hr/> <p>Azúcar común tipo "A"</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses</p> <p>Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado.</p> <p>Presencia de sustancias extrañas</p> <p>Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.</p> <p>Azúcar húmeda</p>

<p>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)</p> <hr/> <p>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses</p> <p>Envase deteriorado, sucio o dañado.</p> <p>Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado.</p> <p>Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos.</p> <p>Producto de menor calidad a la especificada ej.; Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea)</p> <p>Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc.</p> <p>Legumbres de tamaño muy irregular</p> <p>Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.</p>
<p>Conservas</p> <p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</p> <hr/> <p>Tomate triturado</p> <hr/> <p>Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses.</p> <p>Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p> <p>Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido</p> <p>Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p> <p>Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.</p>
<p>Pan tipo francés Figazas</p> <p>Pan salvado o integral</p>	<p>Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas.</p> <p>Tamaño muy irregular</p> <p>Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.</p>

<p>Copos de cereales sin azúcar.</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo dulces simples</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses</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>
<p>Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva</p>	<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>
<p>Infusiones Té en bolsita/saquitos</p> <p>Yerba mate en bolsita/saquitos</p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses.</p> <p>Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, .</p> <p>Té suelto a granel</p> <p>saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p>Huevos frescos de gallina</p>	<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>
<p>Frutas, y hortalizas frescas</p>	<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>

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

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 INVIOLABLE (si / no)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS ((si/no)	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL





DISTRITO	SAN MIGUEL
MES	MAYO - JULIO
MODULO	Mesa

Determinacion de Aportes Nutricionales

Detallar aportes nutricionales del modulo total y en promedio diario.-
 Se deberá consignar Energía (Kcal) ; Proteínas totales (g) , Proteínas AVB (g), Lípidos (g), HC(g), Fibra (g); Calcio (mg), Hierro total (mg); Vit A (ug) , Zinc (ug) , Ac. Fólico (ug) y Vit C (mg).-

Los alimentos con factor correccion aplicar y los enlatados considerar por su peso neto escurrido.
 Debajo del tabulado de determinación ingresar Firma y sello Nutricionista distrital.-

Aportes nutricionales													
Alimentos Bolson Diario	Canr (grs)	Energia	Prot (grs)	Prot AVB	Grasas	HC (grs)	Fibra	Hierro	Sodio	Calcio	Folatos	Vit A (ug)	
Aceite de girasol	45	405	0		45	0	0	0	0	0	0	0	0
Arroz blanco	50	173.1	3.45		0.1	39.6	0	0.35	2	4.5	4.635	0	
Arveja semilla seca entera cruda	14	41.538	3.15		0.406	8.218	1.89	0.602	1.974	7.308	37.24	0.98	
Fideos secos	50	177.87	6.39		0.79	37.5	1.2	2.15	3.5	9	196	0	
Harina de Trigo	50	170.07	5.15		1.35	36.63	2.3	2.25	5	5.5	199	0	
Huevo de gallina entero crudo	30	46.74	3.6	3.6	3.54	0.12	0	0.759	40.5	16.8	14.664	43.68	
Leche de vaca parcialmente descremada	100	43.8	3.2	3.2	1.4	4.6	0	0.08	55	120	5	32.5	
Lentejas	14	31.36	2.912		0.112	9.072	4.396	0.54	1.68	6.44	62.44	0.28	
Tomate conserva en lata	20	3.282	0.16		0.026	0.782	0.18	0.194	25.6	6.2	1.6	1.2	
Totales		1092.76	28.012	6.8	52.724	126.549	9.966	6.925	135.254	175.748	520.579	78.64	

Gasto en armado por módulo (no debe estar incluido en los costos por producto) > Completar en celda siguiente						\$ 860.00	6.05%
ALIMENTO	DENOMINACION DE VENTA	CANT. UNIDADES	MARCAS	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL	COSTO X UNIDAD	COSTO TOTAL
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.	Indicar denominacion de venta del alimento	Expresar en números naturales	Indicar marca/s del producto que compone el bolsón.	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad , expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros,CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades)	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros,CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.	Indicar el costo de cada unidad de producto, expresado en números decimales, <i>si es necesario</i> , anteponiendo el signo pesos (\$)	Indicar el costo total del producto (por bolsón), expresado en números decimales, <i>si es necesario</i> , anteponiendo el signo pesos (\$). Este dato resulta de la multiplicación de los datos de la columna D y G.
Leche Larga vida descremada	Leche Larga vida descremada	2	La suipachense	1000ml	1lt	\$ 1,100.00	\$ 2,200.00
Fideos	Fideos	2	Marolio/ Verizzia/ Santa Isabel	500 g	500	\$ 750.00	\$ 1,500.00
Aceite De Girasol	Aceite de girasol	1	Casaliva/Finca del lazo/ El Cortijo/ Cañuelas/Leira/Oligra/El Eden/Doña Lola	900	900	\$ 2,835.00	\$ 2,835.00
arvejas secas remojadas	arvejas secas remojadas	1	Montenevi,Inalpa,Agromar,La Minucha, doña pupa	340gr	340gr	\$ 500.00	\$ 500.00
Huevos (6 unidades)	Media docena de Huevos	2	Gran Estrella,Avicoper,Huevos del pilar, Granja don Alberto	6 u	12u	\$ 1,350.00	\$ 2,700.00
lentejas secas remojadas	Lentejas secas remojadas	1	Agromar,Terragona,Monte Nevi Alco	340gr	340gr	\$ 700.00	\$ 700.00
Tomate cubeteado	Tomate entero cubeteado en conserva	1	Terragona,Monte Nevi,Molto	400 g	400 g	\$ 920.00	\$ 920.00
Harina de trigo	Harina de trigo	1	Boniella,Tassara,Morixe	1000gr	1000gr	\$ 650.00	\$ 650.00
Jardinera en lata	Jardinera en lata	2	Agromar,Terragona,Monte Nevi Alco	400gr	400gr	\$ 600.00	\$ 1,200.00
Arroz Blanco Largo Fino 00000	Arroz Blanco Largo 00000	1	Klick,Vanguardia, Bernabeu, Primor, Cañuelas, Minucha,	1000gr	1000gr	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00

ANEXO DE ZONIFICACION – PROGRAMA MESA 2026
 INFORMACION INSTITUCIONAL

ANEXO DE ZONIFICACION - MODULOS DE ALIMENTOS 2026 INFORMACION INSTITUCIONAL				
ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS MENSUALES	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS A CONTRATAR
EE 502	Moreno y Aconcagua	1	83	
EP 02	Munzón 618	1	372	
EP 03	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	243	
EP 06	Tucumán 815	1	313	
EP 08	Rio Negro 536	1	193	
EP 10	Boquerón 135	1	360	
EP 12	Olegario Andrade 1875	1	226	
EP 13	Rio Diamante 1671	1	437	
EP 14	Rosetti 419	1	204	
EP 20	San José 2600	1	151	
EP 23	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	776	
EP 34	Santa Clara 1195	1	570	
EP 36	Juan José Paso 3253	1	262	
EP 39	Durand 300	1	342	
ES 02	Bourell 555	1	228	
ES 10	San José 2600	1	125	
ES 11	Santa Clara 1195	1	602	
ES 12	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	422	
Es 12 (SALA M	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	0	
ES 15	Durand 300	1	250	
ES 16	Rio Segundo 62	1	220	
ES 18	Paraguay 810	1	167	
ES 20	Munzón 618	1	330	
ES 26	Alberdi 320	1	101	
ES 27	Rio Negro 536	1	128	
ES 31	Juan José Paso 3253	1	97	
ES 36	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	159	
ET 01	Farias 480	1	327	
Jl 903	Santa Clara entre San José y Conesa	1	140	
Jl 904	Figuroa Alcorta 893	1	165	
Jl 905	Alberdi 348	1	120	
Jl 906	Boquerón 149	1	170	
Jl 907	Rivas 551	1	155	
Jl 911	Bourell y Santa Clara	1	228	
Jl 917	Juan M. de Rosas y Araucano	1	300	
Jl 924	San José 1388	1	200	
Jl 925	Salta 2779	1	285	
Jl 926	Quirno N°5310	1	260	
JM 02	Rio Tercero y Rio Turbio	1	50	
JV 01	Americo Vespuccio N° 815	1	257	
JV 03	Rio Negro y Saliqueló	1	100	

10118

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS MENSUALES	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS A CONTRATAR
EP 01	Av. Balbín 1254	2	464	
EP 04	Primera Junta 1108	2	360	

EP 05	Belgrano 1735	2	233	
EP 07	Serrano 1323	2	207	
EP 19	Argüero 331	2	65	
EP 22	William Morris 2749	2	275	
EP 26	Zalazar y Santillan S/N (Campo de Mayo)	2	281	
EP 28	Malnatti 3100	2	145	
EP 37	Argüero 1138	2	402	
EP 38	Rosetti 3215	2	125	
ES 04	Roca 1438	2	380	
ES 05	Sargento Cabral 1659 (Campo de Mayo)	2	350	
ES 06	Argüero 1138	2	394	
ES 07	Argüero 1138	2	333	
ES 08	Sargento Cabral S/N (Campo de Mayo)	2	313	
ES 09	Malnatti 3100	2	169	
ES 13	Argüero 331	2	153	
ES 17	Belgrano 1735	2	228	
ES 25	Serrano 1323	2	246	
ES 38	William Morris 2749	2	134	
ET 03	Monseñor Blois 1625	2	561	
Jl 901	Av. Balbín 1238	2	145	
Jl 908	Cabo Mirando y Sargento Fonsalia (Cam)	2	140	
Jl 909	Jose María Paz y Letonia	2	176	
Jl 913	Presidente Perón 2050	2	188	
Jl 920	Rosetti 2958	2	159	
JM 01	Sargento Lorca Casa 104 (Campo de Ma)	2	36	

6662

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS MENSUALES	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS A CONTRATAR
EP 09	Padre Ustarroz 880	3	365	
EP 18	Uriarte 251	3	628	
EP 25	Italia y Bramante	3	382	
EP 30	Conesa (e/ El Maestro y Sarmiento) 437	3	397	
ES 23	Conesa 4311	3	650	
ES 24	Uriarte 251	3	364	
ES 29	Italia y Bramante	3	236	
ES 34	Conesa (e/ El Maestro y Sarmiento) 437	3	230	
Jl 910	Fleming 3780	3	174	
Jl 916	Las Tres Marías 246	3	250	
Jl 922	Juan Jose Paso y Padre Ustarroz	3	340	
Jl 923	Charlone N°4102 E/ Defensa y C. Vigil	3	160	
JM STA MARIA	Anexo - Las Delicias N°3740	3	115	

4291

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS MENSUALES	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS A CONTRATAR
EP 16	Cruz del Sur 1954	4	393	
EP 17	El Zonda e Irigoin	4	535	
EP 27	Paula Albarracin 2447	4	550	
EP 31	Cjal. Tribulato 5795	4	450	
EP 33	Rodriguez Peña 4800	4	363	
ES 01	Remigio Lopez 2551	4	340	
ES 21	Cruz del Sur 1954	4	330	
ES 22	Cjal. Tribulato 5795	4	220	
ES 28	Paula Albarracin 2447	4	552	
ES 37	Rodriguez Peña 4800	4	286	

Jl 912	Remigio Lopez 2551	4	262	
Jl 918	Berón de Astrada 2103	4	310	
JM STA MARIA	Sede - Defensa N°1739	4	115	

4706

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS MENSUALES	CUPOS MODULOS DE ALIMENTOS A CONTRATAR
CFI 1	Irigoin 2645	5	255	
EE 503	Irigoin 2645	5	46	
EE 504	Argüero y Mateo Bootz	5	92	
EP 11	Las Delicias 3579	5	680	
EP 15	Pringles 2650	5	285	
EP 21	Isabel la Católica 3715	5	973	
EP 24	Saint Exupery y Primera Junta	5	233	
EP 29	Tomás Edison 3221	5	299	
EP 32	La Pinta 3211 y Callao	5	583	
EP 35	Gral. Pinto y Pringles	5	248	
ES 03	Marcos Paz y Pedro Rivera	5	505	
ES 14	Saint Exupery y Primera Junta	5	210	
ES 19	Gral. Pinto y Pringles	5	250	
ES 30	Las Delicias 3579	5	234	
ES 32	La Pinta 3211 y Callao	5	350	
ES 33	Pringles 2650	5	150	
ES 35	Tomás Edison 3221	5	200	
ET 02	Pedro Rivera y Joaquín V. Gonzalez	5	400	
Jl 902	Balcarce 2388	5	256	
Jl 914	Isabel la Católica y Marcos Paz	5	261	
Jl 915	Salerno 3202	5	266	
Jl 919	Marconi 5696	5	267	
Jl 921	Santa Ana 2198	5	150	
Jl 927	M. Sarmiento N°2351	5	320	
Jl 928	J.V. Gonzalez N°5650	5	158	

7671

RESUMEN CONTRATACION			
ZONA	CANTIDAD DE ESCUELAS	MODULOS MESA PROPUESTA	TOTAL MODULOS MESA A CONTRATAR POR TRIMESTRE
1	41	10118	30354
2	27	6662	19986
3	13	4291	12873
4	13	4706	14118
5	25	7671	23013
TOTAL	119	33448	100344