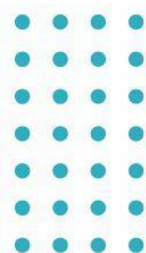


MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2026

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 prestaciones diferencial, con aporte de micro y macronutrientes diferentes al habitual del SAE, pero que permite la optimización de los recursos alimentarios de este programa para las adolescencias bonaerenses. Para poder efectivizar esta prestación se deberá solicitar especial aprobación de la adecuación de las preparaciones a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

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

SOBRE EL MENÚ

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

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

verano. En el caso de la prestación de Desayuno/Merienda (DM), si bien en el menú sugerido se proponen 10 listas, se aconseja contar con un mínimo de 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones 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 maternales deberá desarrollarse la alimentación específica para cada etapa de este grupo etario, que deberá ser aprobada por la Dirección de Nutrición previo a su ejecución.

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

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

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

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

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

ESCUELAS ABIERTAS DE VERANO/ PRESTACIONES DE SÁBADOS -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	Leche fluida entera fortificada con vitaminas A y D y/o quesos frescos. 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). En el caso de utilizar cacao comercial, no agregar azúcar. El yogur puede ser utilizado como reemplazo no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos (saborizantes, colorantes, etc.) sellos de advertencia y leyendas precautorias.	Frecuencia sugerida: diaria. INICIAL: 120 cc de leche/día o 30 g de queso fresco PRIMARIO: 150 cc de leche/día o 45 g de queso fresco SECUNDARIO: 150 cc de leche o 40g de queso fresco/día
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)	Frecuencia sugerida: diaria. INICIAL: 30 g/día

	o galletitas caseras), avena, almidón de maíz o arroz con leche. El pan será fresco (blanco/integral) con queso fresco y/o dulces (mermelada, miel, dulce de leche o dulces compactos). 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>	PRIMARIO: 50 g/día SECUNDARIO: 80 g/día
Frutas	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). <u>Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar para dar cuenta de su variedad.</u>	Gramaje sugerido: INICIAL: 500 - 600 g/ semana PRIMARIO Y SECUNDARIA: 600 - 750 g/ semana Se podrá optar por: Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNYA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo). Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo).

PRESTACIÓN COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA/GRAMAJE POR RANGO ETARIO
Lácteos	Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota. En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento. En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados. La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana para preparaciones principales. Para postres máximo 1 vez a la semana.
Carnes	Incluir variedad semanal de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros y blancas (pechuga deshuesada de pollo, pata-muslo, pescado). <u>Deberá aclararse en el menú el corte de carne específico a entregar.</u> Quitar la grasa visible antes de cocinar. 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. - No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo.	Frecuencia sugerida: Mínimo 3 veces por semana, dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por nivel educativo, en peso neto. INICIAL: 150 gr /semana PRIMARIO 220 gr /semana SECUNDARIO: 290 gr /semana <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. CARNE PARA MILANESA:

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

	- 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.	
Legumbres	Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas. Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas, albóndigas, hamburguesas, humus, untables, pasteles, etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>las legumbres deben combinarse con</u>: carne o huevo o cereales (sumados a los vegetales diarios y cítricos).	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.
Frutas	Preferentemente frescas, de estación, de cercanías y agroecológicas. Enteras, en compota, al horno, o en ensalada de frutas. Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas) para mejorar la absorción del hierro vegetal. <u>Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana y aclararse en el menú la fruta específica a entregar.</u> <u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de	Frecuencia sugerida: INICIAL: 500g a 600g /semana PRIMARIO y SECUNDARIO: 600g a 750gr /semana Se podrá optar por: a) Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNyA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo) b) Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo)

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

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES	
ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, 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 maternos 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.

	Evitar repetir más de dos unidades de la misma variedad. La única legumbre que se admitirá en su versión seca serán las lentejas y lentejones por su menor tiempo de cocción.	
Leche**	Leche de vaca fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, minerales, Vitamina A y otras vitaminas.
Cereales y Choclo***	-Arroz blanco 00000 (cinco ceros). -Arroz integral 00000 (cinco ceros). -Harina de trigo 000 (tres ceros). -Harina de trigo 0000 (cuatro ceros). -Harina de trigo leudante. -Harina de trigo integral. -Avena arrollada o instantánea. -Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes). -Choclo en grano en remojo. Deberá entregarse una variedad mínima de 2 alimentos diferentes.	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,

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

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

IMPORTANTE

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

ANEXOS

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

GLOSARIO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 2026

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

VENCIMIENTOS:

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

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

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

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc.

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

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc.

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

Alimento a base de azúcar y cacao: Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o envases continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Presentación: En envase con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones de 360 a 800 grs.
Alimento a base de azúcar y cacao, libre de gluten: Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o envases continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones de 360 a 800 grs., Debe estar bien cerrado, no estar vencido. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Alimento a base de harina de quinoa sin azúcar libre de gluten (quinoa inflada/pop) libre de gluten: Presentación ajustado a las especificaciones del C.A.A, Cap. IX Artículo 682. RESOLUCIÓN GMC N° 106/94. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen, no a granel. Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Almidón de Maíz, libre de gluten: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad máxima 15%, conforme al Art. 674. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT. Presentación en envase de poliéster de aproximadamente 12 micrones, metalizado, conteniendo 500 grs.
Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 o 1000 grs.
Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. 500 o 1000 grs, Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 a 1000 grs.
Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: No deberá estar contaminado con impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada de 500 a 1000 grs., tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 340 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva, libre de gluten: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 340 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Debe herméticamente cerrado, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Avena arrollada instantánea: No deberá estar contaminada con impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallará alterada, averiada o fermentada. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación entre 250 grs a 800 grs.
Azúcar común tipo “A”: No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: En bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones de 1 kg. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen.
Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Deberán presentar olor, color y sabor característico del producto., ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489,y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Coco rallado: pulpa de coco desecada y triturada con especificaciones de humedad (< 3%), cenizas (< 2,5%) y dióxido de azufre (< 50 mg/kg). Contenido de aceite: mínimo 55% m/m. Materia vegetal extraña (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas): no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g. Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada.
Copos de cereales sin azúcar: Presentación ajustada a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC N° 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: En envase polietileno herméticamente cerrado o envase de cartón laminado con polietileno, envasado en origen, no a granel. Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida,en envases cerrados de: 400g, 1kg, 3kg. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Dulce compacto (membrillo/batata): confitura elaborada por cocción de no menos de 45% partes de pulpa de membrillo o batata. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 811. De textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente. Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Sin piel ni semillas. Permitido al empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Dulce de Leche: sin otra denominación.Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96 Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: En envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. Según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados.250/400/1000/3000/5000 gramos. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Esencia Artificial o natural de Vainilla: Deberá presentar las siguientes características consistencia: líquida, sin impurezas, coloración castaño oscuro acaramelado. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: En botella plástica o de vidrio según corresponda, herméticamente cerrada, con contenido de 30, 50, 100 o 500 cc.
Espicias / Condimentos (pimentón, orégano, ají molido, nuez moscada, pimienta blanca o negra, comino, condimento para pizza, provenzal, laurel, curcuma, ajo en polvo, albahaca desecada.): Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). Libres de insectos y moho. Las mezclas de especias deberán 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, 1233 (pimentón), 1226 (orégano), 1203 (ají molido), 1231 (nuez moscada), 1234 (pimienta blanca), 1237 (pimienta negra), 1217 (comino), 1224 (laurel), 1230 (curcuma), 1204 (albahaca desecada). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Espicias / Condimentos (pimentón, orégano, ají molido, nuez moscada, pimienta blanca o negra, comino, condimento para pizza, provenzal, laurel, curcuma, ajo en polvo, albahaca en polvo.) Libre de gluten: Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). Libres de insectos y moho. Las mezclas de especias deberán 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, 1233 (pimentón), 1226 (orégano), 1203 (ají molido), 1231 (nuez moscada), 1234 (pimienta blanca), 1237 (pimienta negra), 1217 (comino), 1224 (laurel), 1230 (curcuma), 1204 (albahaca desecada). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Debe estar herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Facturas de panadería local: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 757 y 757 bis. Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Transporte en recipiente apto para alimentos acorde a su procedencia.
Fécula de mandioca, libre de gluten sin TACC: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad máxima 18%, conforme al Art. 674. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT.
Fideos secos “guiseros” / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de 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. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Filete de pescado fresco enfriado o congelados sin espina y sin piel: 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, fisiológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta 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.
Galletas de harina de bagazo: galletas elaboradas con harina de bagazo seco, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas y elaboradas acorde a las exigencias de C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase de polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.
Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. Presentación: En paquete de polietileno de 500 grs.
Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida).Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. Presentación: En paquete de polietileno de 500 grs. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Harina de trigo, tipo 000, 0000: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.
Harina especial para pizzas / Harina acondicionada para pizzas con levadura. Enriquecida según ley Nº25.630: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, 687 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.
Harina integral: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 662 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.
Harina Leudante: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: En envase según corresponda, paquete de papel correctamente cerrado y sin perforaciones o bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha de 1 kg.

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

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

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de “Contenido Bajo en Lactosa” y de “Contenido Reducido en Lactosa”, aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: “Reducido en Lactosa” 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 confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.
Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

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

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

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

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación: En envase de polietileno x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT).

De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación: en envases tetrabrik o botellas de PET x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Presentación: en envases tetrabrik o botellas de PET x 1 litro. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Lentejas secas: No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

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

Lentejas secas, libres de gluten: No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

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

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

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

Presentación: Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.
Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.
Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Maní tostado pelado entero sin agregado de sal: Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs. .
Manteca: Producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea. Envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. Presentación: 100 grs, 200 grs o 500 grs. No se aceptará “alimento untable a base de aceites vegetales y manteca”.
Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Debe poseer sabor y olor característico, sin olores ni sabores extraños. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Presentación: En envase de vidrio o plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Miel: Debe poseer consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma característico, sin olores ni sabores extraños. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 782, 783 y RESOLUCIÓN GMC N° 015/94. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación: envase de vidrio o plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre entre 420 y 500 grs. Envases por 500g, 1000g, 2000g. ALIMENTO APTO ÚNICAMENTE PARA NIÑOS MAYORES DE 2 AÑOS.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPR el N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) . Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.
Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minusculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.
Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747 Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.
Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.
Pan sin tacc: Debe responder a las siguientes características: miga porosa y homogénea, corteza superior e color uniforme, elaborado en establecimiento acorde a las exigencias para elaboradores de alimentos libres de gluten (SIN TACC). Presentar forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa herméticamente cerrada, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten”.
Pan rallado: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g
Pasas de uva, libres de gluten: Pasas de uva en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911. Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Debe encontrarse vigente en el listado oficial de la ANMAT. Presentación: bolsas perfectamente selladas y resistentes de 100/150/200/250/500/1000 grs.
Pasta de maní libre de gluten: Producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de grano de maní fresco y tostado, mediante un proceso de molienda y homogeneización, sin ningún tipo de ingrediente distinto del maní. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 925. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.
Pollo entero / pata muslo enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento. Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados.Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos extraños. Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.
Polvo para hornear: Deberá ser un polvo y homogéneo, de color blanco uniforme. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1259. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Libre de impurezas, cuerpos extraños y humedad. Presentación en envase apto, herméticamente sellado con pestaña ancha de como mínimo, UN (1) cm en perfecto estado de conservación. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Debe herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Prepizza de panadería local: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 723.. Presentación: de tamaño razonablemente uniforme, en envases cerrados en cuyo rótulo deberá consignar con la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar.
Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Horma con peso variable. El queso que se adquiera rallado, deberá estar en sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Queso sin lactosa: Mismas especificaciones que queso cuartirolo o tipo cremoso requiriendo un etiquetado claro que indique "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa".Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1372 y 1372 bis. El alimento Libre de Lactosa o Sin lactosa o Deslactosado o Cero Lactosa o 0% Lactosa, no contendrá más de 100 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento listo para el consumo. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.
Rebozador: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g, 1000 g
Rebozador libre de gluten: Deberá presentarse libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 752, 754, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Debe estar bien cerrado, no estar vencido,tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Presentación: En envases de polietileno con termosellado de pestaña ancha de 250 g, 500g , 1000 g
Sémola de trigo candeal/ Harina y sémola de cocción rápida Fortificada: Fortificada con hierro y zinc. Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art 668 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.
Tapa de empanada / tarta : Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños. Estos productos deberán 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 herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Tapa de tarta / discos de masa libre de gluten: Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina y la adición facultativa del propionato de sodio y/o calcio en cantidad no superior al 0,25% (expresada en ácido propiónico) y/o de ácido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y/o calcio en cantidad no superior al 0,05% (expresada en ácido sórbico), referidas a producto terminado; fraccionadas generalmente en forma circular de diferentes tamaños. Estos productos deberán 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 herméticamente cerrado, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A.Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.
Tomate perita entero, en trozo o cubeteado (pelado) o Tomate triturado: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 ; 943, 943 tris, 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases íntegros y limpios. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. En todos los casos el tomate será envasado en su propio jugo o agregado de pulpa de tomate, excluye agregado de puré o salsa de tomate Presentación: entre 400 a 550 grs.
Tomate triturado / perita entero / cubeteado, libre de gluten. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido,tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Vinagre de alcohol / manzana: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1328, 1329,1335. Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico. Constancia del año de elaboración y grado de acidez no menor al 5%. Apto para el consumo; Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenido en envase plástico adecuado con cierre hermético.

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1193, 1194 inc 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500 grs / 1000 grs
Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 3grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.
Yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Yogur/yoghurt sin lactosa: mismas especificaciones que yogur/yoghurt entero o parcialmente descremado requiriendo un etiquetado claro que indique "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa".Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1372 y 1372 bis. El alimento Libre de Lactosa o Sin lactosa o Deslactosado o Cero Lactosa o 0% Lactosa, no contendrá más de 100 mg de Lactosa por cada 100 g ó 100 ml de alimento listo para el consumo. Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

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

- 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.
- 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:
 - Quesos: tanto de pasta dura como blanda
 - Yogur: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
 - Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes

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

LINK DE INTERÉS:

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

ANEXO II

SAE - MESA

SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

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

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

SELECCIÓN AL MOMENTO DE LA ADQUISICIÓN

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

1. **Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO 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) 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.

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

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

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

	Frutas: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.
Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío	Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)
Pollo entero enfriado eviscerado Grado A / Pechuga de pollo / Pata y Muslo	Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer (menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.
Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla. Alimento a base de azúcar y cacao.	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida. Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.

Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rótulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.

- ❖ El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad.
Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).
- ❖ La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

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

RECEPCIÓN MERCADERÍA SAE

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

Elementos necesarios:

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

Descripción de la tarea:

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

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

Planilla de Recepción de Mercadería

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



MUNICIPIO: SAN MIGUEL**SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR****PERÍODO VIGENCIA: SEPTIEMBRE**

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS y BATATAS	FIDEOS CON SALTEADO DE VEGETALES	MILANESA CON ARROZ PRIMAVERA	GUISO DE LENTEJAS CON VERDURAS	FIDEOS CON ESTOFADO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANDARINA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	ARROZ CON POLLO EN TIRITAS Y VEGETALES	PAN DE LENTEJAS CON FIDEOS	CERDO AL HORNO CON ARROZ ZANAHORIA Y ARVEJAS	TORTILLA PAPA Y ZAPALLITOS	POLENTA CON ESTOFADO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C
PLATO	FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	PIZZA CON QUESO Y HUEVO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN
EL MENÚ OPCIONAL B-C: SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS,EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), Ó EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDA USAR LA COCINA DE LA INSTITUCIÓN.

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR - SEPTIEMBRE

1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Estofado de pollo con papa y batata	Papa	gs	100	120	120
	cebolla	gs	20	40	50
	morrón	gr	20	20	20
	Batata	gr	100	120	120
	aceite	gs	10	15	15
	zanahoria	gr	50	80	80
	pollo supremas	gr	40	60	80
	mandarina	gs	100	120	120
	orégano	gr	0.5	0.5	0.5
	Sal	gs	0.5	1	1
	pimentón	gr	0.5	0.5	0.5
	condimento para pizza	gs	1	1	1
	Total		442	578	608
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON SALTEADO DE VEGETALES	fideos	gs	60	80	100
	cebolla	gs	20	30	40
	zapallitos /berenjenas	gs	20	40	40
	aji/morron	gs	8	20	30
	arvejas secas remojadas	gr	30	50	50
	Queso pasta dura	grs	8	10	10
	Manzana	gs	100	120	120
	Sal	gs	0.5	1	1
	orégano	gr	0.5	0.5	0.5
	pimenton	gr	0.5	0.5	0.5
	ajo en polvo	gr	0.5	0.5	0.5
	aceite	ml	10	15	15
	condimento para pizza	gs	0.2	0.2	0.2
	Total	gs	256.2	366.2	406.2
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
MILANESA DE POLLO CON ARROZ PRIMAVERA	carne supremas	gs	80	120	160
	Huevo de gallina entero crudo	gs	10	20	20
	Pan rallado	gs	40	60	80
	Aceite de girasol	ml	5	10	10
	Arroz 00000	gr	40	60	70
	Tomate fresco	gr	20	30	40
	Jardinera en conserva	gr	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	15
	provenzal	gs	1	1	1
	Queso pasta dura	gr	5	8	10
	Sal Fina	gs	1	1	1
	banana	gs	100	120	120
	Total		332	475	567
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
GUIZO DE LENTEJAS	Lentejas secas remojadas	gs	30	50	60
	Arroz00000	gr	20	20	20
	aji morrón	gs	8	10	15
	Cebolla	gs	20	20	20
	Zanahoria	gs	15	30	30
	batata/papa	gs	30	50	70
	Tomate cubeteado en lata	gs	30	50	80
	Calabaza	gr	30	40	40
	pimenton	gs	1	1	1
	condimento para pizza	gr	1	1	1
	aceite de girasol	ml	10	15	15
	sal final	gs	1	1	1
	Mandarina	gs	100	120	120
	Total		296	408	473
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ESTOFADO	Carne vacuna (paleta, nalga)	gs	30	40	50
	Cebolla	gs	15	30	30
	Ají rojo / morrón rojo	gs	5	6	10
	Zanahoria	gs	30	50	50
	Tomate cubeteado en lata	gs	30	40	60
	Fideos guiseros	gs	50	60	80
	arvejas	gs	15	30	30
	Aceite de girasol	ml	10	15	15
	pimenton	gr	1	1	1
	oregano	gr	1	1	1
	condimento para pizza	gr	1	1	1
	Sal fina	gs	1	1	1
	mandarina	gs	100	120	120
	Total		289	395	449
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ	Supremas	gs	40	50	70
CON TIRITAS DE	morrón	gs	20	40	40
POLLO	Cebolla	gs	20	40	40
SALTEADAS	Zanahoria/chauchas	gs	20	40	40
CON VEGETALES	Aceite	ml	3	7	10

	Arroz 00000	gs	30	40	50
	zuchinni/zapallito	gs	40	70	80
	Berenjena/calabaza/	gs	40	70	80
	Aceite	ml	3	10	15
	Sal	gs	1	1	1
	pimenton	gr	1	1	1
	condimento para pizza		1	1	1
	oregano	gs	1	1	1
	manzana	gs	100	120	120
	Total		320	491	549
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PAN DE LENTEJAS CON FIDEOS	Lentejas secas remojadas	gs	30	50	70
	Huevo de gallina entero crudo	gs	20	30	50
	pan rallado	gs	40	50	60
	zanahoria	gr	50	70	100
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	queso cremoso	gr	30	40	50
	fideos	grs	30	50	70
	cebolla	gr	20	40	50
	ajo deshidratado granulado	gr	1	1	1
	ajimolido	gs	1	1	1
	Sal Fina	gs	1	1	1
	mandarina	gs	100	120	120
	Total		328	463	588
8 MIÉRCOLES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CERDO AL HORNO CON ENSALADA DE ARROZ Y ZANAHORIA	Carne de cerdo sin hueso	gs	80	120	160
	Condimentos (ajo-perejil)	gs	1	1	1
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Arroz	gs	50	70	70
	Arvejas	gs	15	30	30
	Zanahoria	gs	30	40	50
	Aceite de girasol	gs	5	15	20
	Sal fina	gs	0,25	0,31	0,36
	manzana	gs	100	120	120
	Total		286	406	466
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
	zapallitos	gs	100	150	200
	papa	gs	60	100	200
	cebolla	gs	15	20	30
TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITOS	zanahoria	gs	15	20	20
	aji/morrón	gs	10	10	15
	queso cremoso	gs	20	30	40
NARANJA	huevo	gs	40	60	80
	aceite de girasol	ml	8	10	15
	condimento para pizza	gr	0,25	0,25	0,25
	sal	gr	0,1	0,15	0,22
	naranja	gs	100	120	120
	Total:	gr	368,35	520,4	720,47
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON ESTOFADO	pollo supremas	gs	30	50	60
	Cebolla	gs	15	35	30
	Ají rojo /morron	gr	3	30	10
	Harina de maiz (polenta)	gs	50	70	80
	Tomate en lata cubeteado	gs	30	50	60
	Zanahoria	gs	15	50	60
	Condimento para pizza	grs	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	gs	5	15	15
	Sal fina	gs	1	1	1
	Leche entera	ml	80	100	120
	mandarina	gs	100	120	120
	Total		329,2	521,2	556,2
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
OMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	Fideos mostachol	gs	60	80	100
	arvejas	gs	15	30	50
	huevo	gr	20	40	40
	manzana	gs	100	120	120
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	sal fina	gs	0,25	0,5	0,5
	Total		200	280	325
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
OMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	Pan Migñon	gs	60	80	100
	queso fresco	gs	25	50	60
	tomate fresco	gs	25	40	50
	mandarina	gs	100	120	120
	totales		210	290	330
DMOPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
OMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa Prepizza	gs	60	80	100
	Tomate triturado	gs	25	40	50
PIZZA CON QUESO	queso fresco	gs	30	40	60
	aceite de girasol	gs	3	5	7
HUEVO	huevo duro picado	gs	30	40	45
	Sal fina	gs	0,5	1	1
	banana	gs	100	120	120
	Total		248	326	383

OBSERVACION. FRUTA DE ESTACION: LA FRUTA DEBERÁ SER VARIADA (3 VARIEDADES DIFERENTES POR CADA SEMANA)

OBSERVACION 2: EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE LA DIRECCIÓN

OBSERVACION 3:EL MENÚ OPCIONAL B-C: SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS,EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), Ó EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDA USAR LA COCINA DE LA INSTITUCIÓN.

ANEXO I. MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA

FECHA PROPUESTA SEPTIEMBRE

NIVEL JARDIN/PRIMARIA/SECUNDARIA

MUNICIPIO: SAN MIGUEL

SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA

	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5	OPCIONAL 1	OPCIONAL 2
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
	INFUSION CON LECHE	LECHE ENTERA CON CACAO	INFUSIÓN CON LECHE	LECHE ENTERA CON INFUSIÓN	INFUSION CON LECHE ENTERA	INFUSION CON LECHE ENTERA	YOGURT
COMP. SÓLIDO							
	PAN EN MIÑÓN	PAN EN MIÑÓN	PAN EN MIÑÓN	PAN EN MIÑÓN	VAINILLAS/BUDÍN/BIZCOCHUELO CASERO O DE PANADERIA LOCAL	BIZCOCHUELO	COPOS DE MAIZ
	QUESO FRESCO	DULCE DE LECHE	QUESO FRESCO	DULCE DE LECHE			
	MANZANA		BANANA		MANDARINA	MANZANA	MANDARINA

OBSERVACION. FRUTA DE ESTACION: LA FRUTA DEBERÁ SER VARIADA (3 VARIEDADES DIFERENTES POR CADA SEMANA)

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA

Detallar Municipio que presenta la propuesta

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

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

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :					
Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico					
Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA. En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.					
Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)					
Gramajes: se debiera registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios					
La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente formulado.-					
La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento					
ANEXO II					
PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"					
			INICIAL		NIVEL MEDIO
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	80
	QUESO FRESCO	grs	30	45	60
Fruta	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	80
FRUTA	DULCE DE LECHE	grs	5	10	20
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	80
	QUESO FRESCO	grs	30	45	60
BANANA	BANANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION CON LECHE	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
	AZUCAR	grs	10	10	10
	MATECOCIDO	unidad	0,5	0,5	0,5
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	40	50	80
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	20
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA DE VACA	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10
VAINILLAS/GALLETITAS DE AGUA/BIZCOCHUELO CASERO	VAINILLAS/GALLETITAS DE AGUA/ RIZCOCHUELO CASERO	grs	40	50	80
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA OPCIONAL 1			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN +	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
	TÉ EN SAQUITO	UNIDAD	0.5	0.5	0.5
BIZCOCHUELO	HARINA LEUDANTE	grs	30	40	50
	ESENCIA VAINILLA	ml	2	2	2
	LECHE ENTERA	ML	10	15	20
	ACEITE	ml	10	15	20
	HUEVOS	grs	15	15	15
CASERO	AZUCAR	grs	20	30	30
FRUTA	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA OPCIONAL 2			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGURT	YOGURT ENTERO	c.c	120	150	200
COPOS DE MAIZ	COPOS S AZÚCAR	grs	30	50	80
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200

PERIODO VIGENCIA	OCTUBRE - DICIEMBRE
NIVEL	INICIAL/ESPECIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA

MUNICIPIO:		SAN MIGUEL				SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO			
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01		ALM VER 02		ALM VER 03		ALM VER 04		ALM VER 05
	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CERDO A LA CACEROLA CON ENSALADA JARDINERA		PASTEL DE PAPAS CON LENTEJAS		ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO, LENTEJAS Y TOMATE		MILANESA DE POLLO CON ARROZ Y TOMATE		FIDEOS CON ESTOFADO
POSTRE	MANZANA		MANDARINA		BANANA		MANZANA		MANDARINA
BEBIDA	AGUA		AGUA		AGUA		AGUA		AGUA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06		ALM VER 07		ALM VER 08		ALM VER 09		ALM VER 10
	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SALPICON DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES		TIRITAS DE POLLO SALTEADAS CON VEGETALES Y PURE MIXTO		CERDO AL HORNO CON ARROZ ZANAHORIA Y CHOCLO		TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITOS		FIDEOS CON SALTEADO DE VEGETALES Y HUEVO
POSTRE	MANZANA		MANDARINA		BANANA		NARANJA		MANDARINA
BEBIDA	AGUA		AGUA		AGUA		AGUA		AGUA
	OPCIONAL A		OPCIONAL B		OPCIONAL C				
PLATO	FIDEOS CON ARVEJA Y HUEVO		SANDWICH DE QUESO Y TOMATE Y HUEVO		PIZZA CON QUESO Y HUEVO				
POSTRE	MANZANA		MANDARINA		BANANA				
BEBIDA	AGUA SEGURA		AGUA SEGURA		AGUA SEGURA				

EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL MENÚ OPCIONAL B-C: SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS,EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), Ó EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDA USAR LA COCINA DE LA I

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



MARIA DANIELA CALESIO
LIC. EN NUTRICION (UNSA)
MEX. 6352 M.P. 2006

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
CARNE A LA CACEROLA CON ENSALADA JARDINERA	CARNE DE CERDO SIN HUESO	GRS (PESO NETO)	50	70	90
BANANA	CEBOLLA	GRS	25	30	30
AGUA	MORRON	GRS	5	5	5
	ACEITE	GRS	8	8	8
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GRS	50	80	100
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	ARVEJA	GRS	15	20	20
	ACEITE	ML	8	10	15
	SAL	GRS	0.1	0,15	0.22
	BANANA	GRS	100	120	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
PASTEL DE PAPAS CON LENTEJAS	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	70
MANDARINA	CEBOLLA	GRS	20	25	30
	ZANAHORIA	GRS	10	15	20
	MORRON ROJO /AJI	GRS	5	5	5
	CALABAZA	GRS	75	80	100
	PAPA	GRS	75	80	100
	HUEVO	GRS	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
	TOTALES		368.35	490.47	0
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO	ARROZ	GRS	20	30	35
	ZANAHORIA RALLADA	GRS	50	60	100
	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	60
MANZANA	HUEVO	GRS	25	50	75
	ARVEJAS REMOJADAS	GRS	10	15	20
	CHOCLO	GRS	10	15	20
	TOMATE FRESCO	GRS	50	50	100
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0.15	0.15	0.15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
	MANZANA	GRS	100	120	120
	TOTALES		0	0	0
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB

MILANESA DE POLLO CON ARROZ	SUPREMAS	GRS (PESO NETO)	80	120	160
PRIMAVERA Y TOMATE	PAN RALLADO	GS	50	60	70
	HUEVO	GRS	10	15	15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	20	20	20
	JARDINERA LATA	GR	20	30	40
	ARROZ	GR	40	50	60
	TOMATE FRESCO	GR	50	50	100
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0.15	0.15	0.15
	PROVENZAL	GRS	0.15	0.15	0.15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15
	MANZANA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	15
TOTALES			593.15	1125.89	0
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON ESTOFADO	FIDEOS TALLARIN	GRS	60	80	80
	CARNE VACUNA	GRS (PESO NETO)	20	30	40
	CEBOLLA	GRS	30	40	50
	MORRON ROJO /AJI	GRS	30	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	TOMATE CUBETADO EN LATA	GRS	40	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	MANDARINA	grs	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
			258.35	475.47	0
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
SALPICON DE ARROZ CON POLLO	ARROZ BLANCO	GRS	20	40	50
	SUPREMAS DE POLLO	GRS (PESO NETO)	30	50	70
MANZANA	ARVEJA EN LATA	GRS	20	30	30
	TOMATE FRESCO	GRS	25	40	40
	ZANAHORIA COCIDA	GRS	50	60	70
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,25	0,25	0,25
	MANZANA	GRS	100	120	120
	TOTALES		253.1	395.22	0
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
TIRITAS DE POLLO CON PURE MIXTO	POLLO SUPREMA	GRS (PESO NETO)	30	50	70
	CEBOLLA	GRS	25	30	30
	TOMATE	GRS	30	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	PAPA	GRS	70	90	100
	ZAPALLO/BATATA	GRS	80	90	100

	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
			373.35	535.47	0
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
BO AL HORNO CON ENSALADA DE A	CARNE CERDO SIN HUESO	GRS (PESO NETO)	90	120	150
ZANAHORIA, Y CHOCLO.	CEBOLLA	GRS	25	30	30
BANANA	MORRON	GRS	5	5	5
	ACEITE	ML	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	ARROZ	GRS	20	40	50
	CHOCLO	GRS	75	80	80
	ZANAHORIA	GRS	50	50	50
	BANANA	GRS	100	120	120
	ACEITE	ML	8	10	15
	SAL	GRS	0.1	0,15	0.22
	TOTALES		381.1	515.22	0
ALM VER 09			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	ZAPALLITOS	gs	100	150	200
	PAPA	gs	60	100	200
	CEBOLLA	gs	15	20	30
TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITOS	ZANAHORIA	gs	15	20	20
	AJI/MORRON	gs	10	10	15
	QUESO CREMOSO	gs	20	30	40
NARANJA	HUEVO	gs	40	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	gr	0.25	0.25	0.25
	SAL	gr	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	gs	100	120	120
	Total:	gr	368.35	720.47	0
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON VERDURAS SALTEADA	FIDEOS MOSTACHOLES	GRS	60	70	100
MANDARINA	CEBOLLA	GRS	15	30	40
	TOMATE CUBETEO EN LATA	GRS	15	30	40
	MORRON	GRS	15	30	30
	ARVEJAS	GRS	40	60	70
	ZANAHORIA	GRS	20	40	50
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARMESANO	GRS	10	20	25
	HUEVO	GRS	20	40	40
	SAL FINA	GRS	0.1	0,15	0.22
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	8	8
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	FIDEOS MOSTACHOL	gs	60	80	100

MANZANA	ARVEJAS	gs	15	30	50
	HUEVO	gr	20	40	40
	MANZANA	gs	100	120	120
	ACEITE DE GIRASOL	ml	5	10	15
	SAL FINAL	gs	0,25	0,5	0,5
	Total		200	325	0
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE MANDARINA	PAN MIÑON	gs	60	80	100
	QUESO FRESCO	gs	25	50	60
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	40	50
	TOMATE FRESCO	gs	25	40	50
	MANDARINA	gs	100	120	120
	totales		240	380	0
DMOPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON QUESO Y HUEVO	MASA PREPIZZA	gs	60	80	100
BANANA	TOMATE TRITURADO	gs	25	40	50
	QUESO FRESCO	gs	30	40	60
	ACEITE DE GIRASOL	gs	3	5	7
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	40	45
	SAL FINAL	gs	0,5	1	1
	BANANA.	gs	100	120	120
	Total		248	383	0

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

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

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

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

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

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

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

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

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


 MARIA DANIELA DALESSIO
 LIC. EN NUTRICION (SUA)
 MUN. 6052 M.P. 2200

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

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA

Detallar Municipio que presenta la propuesta

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

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

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

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

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

Para preparar infusion de te o mate cocido, los saquitos deberan incorporarse a la leche preparada. (NO AGREGAR AGUA ADICIONAL)

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

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

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

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

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

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

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

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

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

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

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

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

PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30	50	80
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
	QUESO FRESCO	grs	30	45	60
Fruta	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON C	LECHE P DESC	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30	50	80
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	20
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30	50	80
	QUESO FRESCO	grs	30	45	60
Fruta	BANANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION CON LECHE	LECHE P.DESC	c.c	120	150	150
	AZUCAR	grs	10	10	10
	MATECOCIDO	unidad	0,5	0,5	0,5
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30	50	80
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	20
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON C	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10
VAINILLAS/GALLETITAS/BIZCOCHUELO CASERO	VAINILLAS/GALLETITAS / BIZCOCHUELO CASERO	grs	40	50	80
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA OPCIONAL 1			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN +	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150
ARROZ CON LECHE	ARROZ	grs	25	30	30
	AZUCAR	grs	20	20	20
FRUTA	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA OPCIONAL 2			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE P. DESC	c.c	120	150	150
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA LEUDANTE	grs	40	50	60
	AZUCAR	grs	15	20	20
	ACEITE	ml	5	10	15
	HUEVO	grs	20	30	30
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200

		PERIODO VIGENCIA		SEPTIEMBRE-DIC	
		NIVEL		MATERNAL 1-3	
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO MATERNAL VERANO			
	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TIRABUZÓN CON BROCOLI Y POLLO	GUIZO DE ARROZ PASADO CON POLLO	MILANESA DE POLLO SIN COSTRA CON PURE MIXTO	FIDEOS CON COLCHON DE ARVEJAS PISADAS	MILANESAS DE CARNE CON ARROZ PASADO Y JARDINERA PISADA
POSTRE	BANANA	POSTRE MAICENA Y MANZANA	PERA	FLAN CON MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	GUIZO DE LENTEJAS PASADAS	CERDO AL HORNO CON PAPAS Y BATATAS	TARTA DE POLLO Y CALABAZA	MILANESA DE POLLO EN BASTONES CON BATATA, Y ZANAHORIA	POLENTA CON ESTOFADO
POSTRE	BANANA	MANZANA RALLADA Y MAICENA	PERA	FLAN CON BANANA	MANZANA COCIDA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
MENU OPCIONAL PARA CONTINGENCIA		*OPCIONAL A SE REALIZARA SOLO EN FECHAS FESTIVAS PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE *OPCIONAL B SE REALIZARA SOLO EN SITUACION DE CONTINGENCIA PREVIA			
	FIDEOS CON HUEVO				
	FRUTA				

COMANDA ALMUERZOS MATERNAL - SEPTIEMBRE-DIC			
ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS TIRABUZÓN CON BROCOLI Y POLLO	FIDEOS TIRABUZÓN	GRS	40.00
	BROCOLI	GRS	100.00
	POLLO PECHUGA	GRS	40.00
	ACEITE DE GIRASOL	C.C	10.00
	BANANA	GRS	100.00
TOTALES			290.00
ALM VER 02			
NOMBRE PREPARACION			1 A 3
GUISO POLLO CON ARROZ	ZANAHORIA	GRS	10.00
POSTRE MAICENA	ACEITE	GRS	15.00
	POLLO SIN PIEL	GRS	40.00
	ARROZ 00000	GRS	30.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	TOMATE CUBETEADO	GRS	20.00
	CEBOLLA	GRS	20.00
	LECHE ENTERA	GRS	100.00
	MAICENA	GRS	20.00
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00
	TOTALES		365.00
ALM VER 03			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
MILANESA DE POLLO SIN	PECHUGA DE POLLO	GRS	40.00
CON PAPA Y CALABAZA	PAN RALLADO	GRS	10.00
	HUEVO	GRS	20.00
	PAPA	GRS	50.00
	CALABAZA	GRS	50.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	PERA/MANZANA COCIDA	GRS	100.00
TOTALES			280.00
ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
FIDEOS CON COLCHÓN	FIDEOS MOSTACHOL	GRS	40.00
DE ARVEJAS PISADAS	CEBOLLA	GRS	8.00
	ARVEJAS PISADAS	GRS	25.00
FLAN CON MANZANA	ACEITE	GRS	10.00
	QUESO FRESCO	GRS	20.00
	HUEVO	GRS	30.00
	LECHE	GRS	100.00
	HUEVO	GRS	30.00
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00
	TOTALES		363.00
ALM VER 05			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
MILANESA DE CARNE	ARROZ 00000PASADO	GRS	30.00
SIN COSTRA	CARNE DE VACA NALGA	GRS	50
CON JARDINERA	JARDINERA TRITURADA	GRS	20.00
	PAN RALLADO	GRS	10.00
	HUEVO	GRS	40.00
	PEREJIL FRESCO	GRS	0,10
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20.00
	TOTALES		270.00
ALM VER 06			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
GUISO DE LENTEJAS	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50.00
TRITURADAS	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
BANANA	ZAPALLO	GRS	40.00
	CARNE PALETA	GRS	30.00

	CEBOLLA	GRS	8.00
	MORRON	GRS	5.00
	PAPA	GRS	20.00
	TOMATE FRESCO	GRS	20
	BANANA	GRS	100
	TOTALES		283.00

ALM VER 07			1 A 3
CERDO AL HORNO	CERDO SIN HUESO	GRS	40
CON PAPA Y BATATA	CEBOLLA	GRS	10.00
POSTRE MAICENA	PAPA	GRS	40.00
	BATATA	GRS	40.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	LECHE ENTERA	GRS	100.00
	ALMIDON DE MAIZ	GRS	20.00
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00

360

ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
TARTA DE POLLO	HARINA 0000	GRS	30.00
	ACEITE DE GIRASOL	ML	8.00
	HUEVO	ML	10.00
Y CALABAZA	CEBOLLA	GRS	8.00
PERA	MORRON ROJO/ AJI	GRS	8.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	PECHUGA DE POLLO	GRS	20.00
	CALABAZA	GRS	40.00
	QUESO FRESCO	GRS	20.00
	HUEVO	GRS	30.00
	PERA	GRS	100.00
	TOTALES	GRS	284.00

ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
MILANESA DE POLLO SIN COSTRA	POLLO SIN PIEL	GRS	60.00
CON BATATA	PAN RALLADO	GRS	20.00
Y ZANAHORIA AL HORNO	HUEVO	GRS	5.00
	ZANAHORIA	GRS	100.00
FLAN	BATATA	GRS	100.00
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10.00
	LECHE ENTERA		100.00
	HUEVO		50.00
	BANANA		100.00
	TOTALES		545.00

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

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

<u>DESAYUNO- MERIENDA MATERNAL</u>						
	FECHA PROPUESTA					
	NIVEL	MATERNAL 1 a 3 años				
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA				
	DESAYUNO MERIENDA	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5	OPCIONAL
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
OPCION 1	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA FLUIDA FORTIFICADA CON HIERRO	ARROZ CON LECHE
COMP. SOLIDO						
	PAN EN MIÑON	BIZCOCHUELO CASERO	PAN EN MIÑON	PANQUEQUE DE AVENA CON HUEVO	POSTRECITO DE MAICENA/AVENA	
	HUEVO		QUESO FRESCO			
	PERA	BANANA	MANZANA COCIDA	BANANA	MANZANA RALLADA	MANZANA COCIDA

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :			
Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico			
Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA. En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.			
Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)			
Gramajes: se debiera registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatarios			
La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente formu			
La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento			
ANEXO II			
PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA": MATERNAL :1 A 3 AÑOS			
			MATERNAL
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			1 A 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		cc	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
	HUEVO	grs	15
Fruta	PERA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		c.c	150
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA LEUDANTE	grs	30
	ACEITE	ml	5
	LECHE ENTERA	ml	10
	HUEVO	grs	20
Fruta	BANANA	grs	200
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		ml	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
	QUESO FRESCO	grs	20
Fruta	MANZANA RALLADA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO		c.c	150
PANQUEQUE DE AVENA	AVENA INSTANTANEA	grs	30
	HUEVO	ml	30
Fruta	BANANA	grs	200
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
POSTRECITO DE MAICENA	LECHE P. DESC	c.c	150
	ALMIDON DE MAIZ	grs	30
Fruta	MANDARINA SIN HOLLEJOS	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA OPCIONAL			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ CON LECHE	LECHE P. DESC	c.c	150
	ALMIDON DE MAIZ	grs	40
Fruta	MANZANA RALLADA	grs	100

<u>MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA</u>					
	FECHA PROPUESTA				
	NIVEL	MATERNAL 7M A 12M			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA</u>			
	DESAYUNO MERIENDA	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
OPCION 1	LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA	LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA	LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA	LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA	LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA
COMP. SOLID					
	PAN EN MIÑON	BIZCOCHUELO CASERO	PAN EN MIÑON	PANQUEQUE DE AVENA CO	BIZCOCHUELO CASERO
	HUEVO		HUEVO		
	PERA	BANANA	MANZANA COCIDA	BANANA	MANZANA RALLADA

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :			
Nombre Preparación se deberá detallar lo mismo que se consigno en el mosaico			
Ingredientes: detallar cada alimento que conforma la receta de DESAYUNO- MERIENDA. En el caso de usar productos descremados o sin sal o integrales, especificar correctamente.			
Unidad: corresponde al detalle unidad de medida en la que especifica el alimento de la receta (g o cc)			
Gramajes: se debiera registrar en PESO BRUTO CRUDO (CANT. PB), y diferenciado por grupo destinatario			
La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente formulado			
La carga diferencial de gramajes por grupo en CANT. PB, permitirá determinar correctamente las necesidades de compra y abastecimiento para cada establecimiento			
ANEXO II			
PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA": MATERNAL :7M A 1 AÑO			
			MATERNAL
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			7M A 12M
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA		cc	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
	HUEVO	grs	15
Fruta	PERA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA		c.c	150
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA LEUDANTE	grs	30
	ACEITE	ml	10
	HUEVO	grs	20
Fruta	BANANA	grs	200
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA		ml	150
PAN EN MIÑON	PAN EN MIÑON	grs	30
	HUEVO	grs	20
Fruta	MANZANA RALLADA	grs	100
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA		c.c	150
PANQUEQUE DE AVENA	AVENA INSTANTANEA	grs	30
	HUEVO	ml	30
Fruta	BANANA	grs	200
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
LECHE MATERNA Ó LECHE DE FORMULA		c.c	150
	HARINA LEUDANTE	grs	30
	ACEITE	ml	10
	HUEVO	grs	20
	BANANA	grs	200

		<table><tr><td>PERIODO VIGENCIA</td><td>SEPTIEMBRE-DIC</td></tr><tr><td>NIVEL</td><td>MATERNAL 7 A 12M</td></tr></table>				PERIODO VIGENCIA	SEPTIEMBRE-DIC	NIVEL	MATERNAL 7 A 12M
PERIODO VIGENCIA	SEPTIEMBRE-DIC								
NIVEL	MATERNAL 7 A 12M								
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO							
PRIMERA SEM	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05				
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
PLATO PRINC	FIDEOS TIRABUZÓN CON BROCOLI Y POLLO	GUISO DE ARROZ CON POLLO	MILANESA DE POLLO SIN COSTRA CON PURE MIXTO	FIDEOS CON PURE DE ARVEJAS Y HUEVO	MILANESAS DE CARNE SIN COSTRA CON ARROZ Y JARDINERA PISADA				
POSTRE	BANANA	MANZANA RALLADA	PERA	BANANA	MANZANA COCIDA				
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA				
SEGUNDA SEM	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10				
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
PLATO PRINC	GUISO DE LENTEJAS PISADAS	CERDO AL HORNO CON PAPAS Y BATATAS	TARTA DE POLLO Y CALABAZA	MILANESA DE POLLO EN BASTONES SIN COSTRA CON BATATA, Y ZANAHORIA AL VAPOR	POLENTA CON ESTOFADO				
POSTRE	BANANA	MANZANA RALLADA	PERA	BANANA	MANZANA COCIDA				
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA				
OPCIONAL CONTINGENCI A	FIDEOS CON HUEVO	*OPCIONAL A SE REALIZARA SOLO EN FECHAS FESTIVAS PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE *OPCIONAL B SE REALIZARA SOLO EN SITUACION DE CONTINGENCIA PREVIA AUTORIZACION MUNICIPIO GESTION SAE (FALTA SUMNISTROS, PAROS, ETC.)							
	FRUTA								

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

INSTRUCTIVO A IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

ALM VER 01			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
FIDEOS TIRABUZÓN CON BROCOLI Y POLLO	FIDEOS TIRABUZÓN	GRS	40.00
CON BROCOLI Y POLLO	BROCOLI	GRS	100.00
	POLLO PECHUGA DESMENUZADA	GRS	40.00
	ACEITE DE GIRASOL	C.C	10.00
	BANANA	GRS	100.00
TOTALES			290.00
ALM VER 02			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
GUISO POLLO CON ARROZ	ZANAHORIA	GRS	10.00
	ACEITE	GRS	15.00
	POLLO SIN PIEL DESMENUZADA	GRS	40.00
	ARROZ 00000PASADO	GRS	30.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	TOMATE CUBETADO	GRS	20.00
	CEBOLLA	GRS	20.00
	MANZANA RALLADA	GRS	100.00
	TOTALES		245.00

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

ALM VER 04			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
FIDEOS CON PURÉ DE ARVEJAS Y HUEVO	FIDEOS MOSTACHOL	GRS	40.00
	CEBOLLA	GRS	8.00
	ARVEJAS PURÉ	GRS	25.00
FRUTA	ACEITE	GRS	10.00
	HUEVO	GRS	30.00
	BANANA	GRS	100.00
	TOTALES		213.00

ALM VER 05			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	1 A 3
COSTRA	ARROZ PASADO	GRS	30.00
CON ARROZ Y JARDINERA PISADA	CARNE DE VACA NALGA	GRS	50
	JARDINERA PISADA	GRS	20.00
	PAN RALLADO	GRS	10.00
	HUEVO	GRS	40.00
	PEREJIL FRESCO	GRS	0,10
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	20.00
	TOTALES		270.00

ALM VER 06			MATERNAL
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12

GUIZO DE LENTEJAS	LENTEJAS SECAS REMOJADA	GRS	30.00
TRITURADAS	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
BANANA	ZAPALLO	GRS	40.00
	CARNE PALETA RALLADA	GRS	30.00
	CEBOLLA	GRS	8.00
	MORRON	GRS	5.00
	PAPA	GRS	20.00
	TOMATE FRESCO SIN PIEL	GRS	20
	BANANA	GRS	100
	TOTALES		263.00

ALM VER 07			7m a 12
CERDO AL HORNO	CERDO SIN HUESO	GRS	40
CON PAPA Y BATATA	CEBOLLA	GRS	10.00
FRUTA	PAPA	GRS	40.00
	BATATA	GRS	40.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00

240

ALM VER 08			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
TARTA DE POLLO	HARINA DE TRIGO 0000	GRS	30.00
	ACEITE	ML	8.00
	HUEVO	GRS	10.00
Y CALABAZA	CEBOLLA	GRS	8.00
PERA	MORRON ROJO/ AJI	GRS	8.00
	ACEITE DE GIRASOL	GRS	10.00
	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	GRS	20.00
	CALABAZA	GRS	40.00
	HUEVO	GRS	30.00
	PERA	GRS	100.00
	TOTALES	GRS	264.00

ALM VER 09			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
COSTRA	POLLO SIN PIEL	GRS	40.00
CON BATATA	PAN RALLADO	GRS	10.00
Y ZANAHORIA AL VAPOR	HUEVO	GRS	5.00
	ZANAHORIA	GRS	50.00
FRUTA	BATATA	GRS	50.00
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10.00
	BANANA		100.00
	TOTALES		265.00

ALM VER 10			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
POLENTA CON ESTOFADO	HARINA DE MAIZ	GRS	40.00
	CARNE MAGRA RALLADA	GRS	30.00
	TOMATE FRESCO sin piel ni semillas	GRS	35.00
	CEBOLLA	GRS	15.00
	ZANAHORIA	GRS	10.00
	PIMIENTO MORRON	GRS	10.00
	ACEITE	GRS	15.00
	MANZANA COCIDA	GRS	100.00
	TOTALES		255.00

ALM VER 11			
MENU OPCIONAL	INGREDIENTES	UNI	7m a 12
FIDEOS CON HUEVO	FIDEOS	GRS	40.00
BANANA	HUEVO	GRS	50.00
	ACEITE	GRS	15.00
	BANANA	GRS	100

	SEPTIEMBRE - DICIEMBRE
PERIODO VIGENCIA	
NIVEL	INICIAL/ESPECIAL/PRIMARIA/SECUNDARIA

SAN MIGUEL

SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO MENÚ CELÍACO

MUNICIPIO:

	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	CERDO A LA CACEROLA CON ENSALADA JARDINERA	PASTEL DE PAPAS CON LENTEJAS	ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO, LENTEJAS Y TOMATE	MILANESA DE POLLO CON ARROZ PRIMAVERA Y TOMATE	FIDEOS SIN TACC CON ESTOFADO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	MANZANA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SALPICON DE ARROZ CON POLLO Y VEGETALES	TIRITAS DE POLLO SALTEADAS CON VEGETALES Y PURE MIXTO	CERDO AL HORNO CON ARROZ ZANAHORIA Y CHOCLO	TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITOS	FIDEOS SIN TACC CON SALTEADO DE VEGETALES Y HUEVO
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA	NARANJA	MANDARINA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C		
PLATO	FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	SANDWICH DE QUESO Y TOMATE Y HUEVO	PIZZA CON QUESO Y HUEVO		
POSTRE	MANZANA	MANDARINA	BANANA		
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA		

EL MENU OPCIONAL A: SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL MENÚ OPCIONAL B-C: SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS, EVENTO DE CALENDARIO ESCOLAR), Ó EN CASO DE EMERGENCIA DONDE NO SE PUEDA USAR LA COCINA DE LA INSTITUCIÓN.

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

TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN CONTENER EL LOGO OFICIAL SIN TACC



MARIA DANIELA GALEASIO
LIC. EN NUTRICIÓN (UBA)
N° 1032 N.º 2009

INSTRUCTIVO MOS IDEM INSTRUCTIVO DE INVIERNO

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

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

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS CELÍACO VERANO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
CARNE A LA CACEROLA CON	CARNE DE CERDO SIN HUESO	GRS (PESO NETO)	50	70	90
BANANA	CEBOLLA	GRS	25	30	30
AGUA	MORRON	GRS	5	5	5
	ACEITE	GRS	8	8	8
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	PAPA	GRS	50	80	100
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	ARVEJA	GRS	15	20	20
	ACEITE	ML	8	10	15
	SAL	GRS	0,1	0,15	0,22
	BANANA	GRS	100	120	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
PASTEL DE PAPAS CON LENTEJAS	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	70
MANDARINA	CEBOLLA	GRS	20	25	30
	ZANAHORIA	GRS	10	15	20
	MORRON ROJO /AJI	GRS	5	5	5
	CALABAZA	GRS	75	80	100
	PAPA	GRS	75	80	100
	HUEVO	GRS	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0,1	0,15	0,22
	TOTALES		368,35	490,47	0
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
ARROZ PRIMAVERA CON HUEVO	ARROZ	GRS	20	30	35
LENTEJAS Y TOMATE	ZANAHORIA RALLADA	GRS	50	60	100
	LENTEJAS SECAS REMOJADAS	GRS	50	60	60
MANZANA	HUEVO	GRS	25	50	75
	ARVEJAS REMOJADAS	GRS	10	15	20
	CHOCLO	GRS	10	15	20
	TOMATE FRESCO	GRS	50	50	100
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,15	0,15	0,15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	SAL FINA	GRS	0,1	0,15	0,22
	MANZANA	GRS	100	120	120
	TOTALES		0	0	0
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
MILANESA DE POLLO CON ARROZ	SUPREMAS	GRS (PESO NETO)	80	120	160
PRIMAVERA Y TOMATE	PAN RALLADO SIN TACC	GS	50	60	70
	HUEVO	GRS	10	15	15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	20	20	20
	JARDINERA LATA	GR	20	30	40
	ARROZ	GR	40	50	60
	TOMATE FRESCO	GR	50	50	100
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,15	0,15	0,15
	PROVENZAL	GRS	0,15	0,15	0,15
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15
	MANZANA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0,1	0,15	0,22
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	15
	TOTALES		593,15	1125,89	0
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON ESTOFADO	FIDEOS TALLARIN SIN TACC	GRS	60	80	80
	CARNE VACUNA	GRS (PESO NETO)	20	30	40
	CEBOLLA	GRS	30	40	50
	MORRON ROJO /AJI	GRS	30	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	TOMATE CUBETEADO EN LATA	GRS	40	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0,25	0,25	0,25
	MANDARINA	grs	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0,1	0,15	0,22
			258,35	475,47	0
ALM VER 06			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
SALPICON DE ARROZ CON VEGETALES	ARROZ BLANCO	GRS	20	40	50
POLLO	SUPREMAS DE POLLO	GRS (PESO NETO)	30	50	70
MANZANA	ARVEJA EN LATA	GRS	20	30	30
	TOMATE FRESCO	GRS	25	40	40
	ZANAHORIA COCIDA	GRS	50	60	70
	SAL FINA	GRS	0,1	0,15	0,22
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA ARROZ	GRS	0,25	0,25	0,25
	MANZANA	GRS	100	120	120
	TOTALES		253,1	395,22	0
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
TIRITAS DE POLLO CON VEGETALES Y	POLLO ENTERO	GRS (PESO NETO)	30	50	70
PURE MIXTO	CEBOLLA	GRS	25	30	30
	TOMATE	GRS	30	40	50
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50
	PAPA	GRS	70	90	100
	ZAPALLO/BATATA	GRS	80	90	100

	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	SAL FINA	GRS	0.1	0.15	0.22
			373.35	535.47	0
ALM VER 08			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
RDO AL HORNO CON ENSALADA DE ARR	CARNE CERDO SIN HUESO	GRS (PESO NETO)	90	120	150
ZANAHORIA, Y CHOCLO.	CEBOLLA	GRS	25	30	30
BANANA	MORRON	GRS	5	5	5
	ACEITE	ML	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	ARROZ	GRS	20	40	50
	CHOCLO	GRS	75	80	80
	ZANAHORIA	GRS	50	50	50
	BANANA	GRS	100	120	120
	ACEITE	ML	8	10	15
	SAL	GRS	0.1	0.15	0.22
	TOTALES		381.1	515.22	0
ALM VER 09			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	ZAPALLITOS	gs	100	150	200
	PAPA	gs	60	100	200
	CEBOLLA	gs	15	20	30
TORTILLA DE PAPA Y ZAPALLITOS	ZANAHORIA	gs	15	20	20
	AJI/MORRON	gs	10	10	15
	QUESO CREMOSO	gs	20	30	40
NARANJA	HUEVO	gs	40	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	10	15
	CONDIMENTO PARA PIZZA	gr	0.25	0.25	0.25
	SAL	gr	0.1	0.15	0.22
	NARANJA	gs	100	120	120
	Total:	gr	368.35	720.47	0
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT PB	CANT PB	CANT PB
FIDEOS CON VERDURAS SALTEADAS Y H	FIDEOS MOSTACHOLES SIN TACC	GRS	60	70	100
MANDARINA	CEBOLLA	GRS	15	30	40
	TOMATE CUBETEO EN LATA	GRS	15	30	40
	MORRON	GRS	15	30	30
	ARVEJAS	GRS	40	60	70
	ZANAHORIA	GRS	20	40	50
	CONDIMENTO PARA PIZZA	GRS	0.25	0.25	0.25
	QUESO PARMESANO	GRS	10	20	25
	HUEVO	GRS	20	40	40
	SAL FINA	GRS	0.1	0.15	0.22
	MANDARINA	GRS	100	120	120
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	8	8
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ARVEJAS Y HUEVO	FIDEOS MOSTACHOL SIN TACC	gs	60	80	100
MANZANA	ARVEJAS	gs	15	30	50
	HUEVO	gr	20	40	40
	MANZANA	gs	100	120	120
	ACEITE DE GIRASOL	ml	5	10	15
	SAL FINAL	gs	0.25	0.5	0.5
	Total		200	325	0
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO Y TOMATE	PAN MINON SIN TACC	gs	60	80	100
MANDARINA	QUESO FRESCO	gs	25	50	60
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	40	50
	TOMATE FRESCO	gs	25	40	50
	MANDARINA	gs	100	120	120
	totales		240	380	0
DMOPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON QUESO Y HUEVO	MASA PREPIZZA SIN TACC	gs	60	80	100
BANANA	TOMATE TRITURADO	gs	25	40	50
	QUESO FRESCO	gs	30	40	60
	ACEITE DE GIRASOL	gs	3	5	7
	HUEVO DURO PICADO	gs	30	40	45
	SAL FINAL	gs	0.5	1	1
	BANANA.	gs	100	120	120
	Total		248	383	0

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERAN CONTENER EL LOGO OFICIAL SIN TACC

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

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

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

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

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

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

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

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

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

<u>MOSAICO DESAYUNO- MERIENDA MENU CELIACO</u>					
	FECHA PROPUESTA	SEP - DICIEMBRE			
	NIVEL	JARDIN/PRIMARIA/SECUNDARIA			
MUNICIPIO:	SAN MIGUEL	<u>SAE - PRESTACION DESAYUNO- MERIENDA</u>			
	DESAYUNO MERIENDA 1	DESAYUNO MERIENDA 2	DESAYUNO MERIENDA 3	DESAYUNO MERIENDA 4	DESAYUNO MERIENDA 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	INFUSION	LECHE ENTERA SIN TACC CON CACAO SIN TACC	INFUSIÓN SIN LECHE	LECHE ENTERA CON CACAO SIN TACC	INFUSION CON LECHE ENTERA SIN TACC
COMP. SOLIDO					
	GALLETAS DE ARROZ SIN TACC	GALLETA DE ARROZ SIN TACC	GALLETAS DE ARROZ SIN TACC	GALLETAS DE ARROZ SIN TACC	GALLETTITAS SIN TACC
	QUESO FRESCO SIN TACC	DULCE DE LECHE SIN TACC	QUESO FRESCO SIN TACC	DULCE DE LECHE SIN TACC	
	MANZANA		BANANA		MANDARINA

INSTRUCTIVO MOSAICO:

Ingresar la propuesta en LETRAS MAYUSCULA DE IMPRENTA

Detallar Municipio que presenta la propuesta

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

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

No detallar cantidades en el mosaico

Sugerencias para DMC:

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

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

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

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

Si utiliza solidos dulces, tratar de elegir de sabores simples sin rellenos evitando aquellos que presenten agregados de azucares simples, sodio, grasas totales y saturadas en alto conte

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

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

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

INSTRUCTIVO PLANILLA PREPARACION :

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

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

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

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

La carga diferencial de gramajes por grupo nos permitirá un analisis de valor nutricional correctamente form

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

ANEXO II**PLANILLA DE PREPARACION - "DESAYUNO- MERIENDA"**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DESAYUNO- MERIENDA 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
GALLETAS DE ARROZ	GALLETAS DE ARROZ	grs	30	50	80
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
	QUESO FRESCO	grs	30	45	60
Fruta	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON CA	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO	grs	10	10	10
GALLETAS DE ARROZ	GALLETAS DE ARROZ	grs	30	50	80
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	20
DESAYUNO- MERIENDA 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION	AZUCAR	grs	10	10	10
	TE EN SAQUITO	unidad	0,5	0,5	0,5
GALLETAS DE ARROZ	GALLRETAS DE ARROZ	grs	30	50	80
	QUESO FRESCO SIN TACC	grs	30	45	60
Fruta	BANANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSION CON LECHE	LECHE P.DESC	c.c	120	150	150
	AZUCAR	grs	10	10	10
	MATECOCIDO	unidad	0,5	0,5	0,5
GALLETAS DE ARROZ	GALLETAS DE ARROZ SIN	grs	30	50	80
	DULCE DE LECHE	grs	10	15	20
DESAYUNO- MERIENDA 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA CON CA	LECHE ENTERA S TACC	c.c	120	150	150
	CACAO EN POLVO S/TACC	grs	10	10	10
GALLETITAS SIN TACC	GALLETITAS SIN TACC	grs	40	50	80
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 1		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN +	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
ARROZ CON LECHE	ARROZ	grs	25	30	30
	AZUCAR	grs	20	20	20
FRUTA	MANZANA	grs	170	200	200
DESAYUNO- MERIENDA	OPCIONAL 2		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO PRIMARIA	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO	LECHE ENTERA	c.c	120	150	150
BIZCOCHUELO CASERO	HARINA PREMEZCLA	grs	40	50	60
	AZUCAR	grs	15	20	20
	ACEITE	ml	5	10	15
	HUEVO	grs	20	30	30
FRUTA	MANDARINA	grs	170	200	200

TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN CONTENER EL SELLO OFICIAL SIN TACC

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

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS VERANO LISTO CONSUMO

ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE VERDURA	MASA TARTA	GRS	40	50	60	80
	CEBOLLA	GRS	10	20	30	40
MANDARINA	MORRON	GRS	10	20	20	30
	ACELGA	GRS	50	60	80	100
	HUEVO	GRS	30	30	30	40
	QUESO	GRS	20	30	30	40
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15	20
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	MANDARINA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE POLLO Y LECHUGA Y TOMATE	PAN FRANCES/ CHAPATTA)	GRS	40	80	80	100
	POLLO TIPO SUPREMA	GRS	40	80	80	100
MANZANA	QUESO DE MAQUINA	GRS	10	10	10	15
	LECHUGA	GRS	10	10	15	15
	TOMATE FRESCO	GRS	15	20	30	40
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	15
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	BANANA/MANZANA/	GRS	120	150	150	200
ALM VER 03						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI				
TORTILLA DE VEGETALES	PAPA	GRS	100	120	130	150
	ACELGA	GRS	50	100	100	100
MANZANA/PERA	CEBOLLA	GRS	15	20	25	25
	HUEVO	GRS	30	30	50	50
	ACEITE	CC	10	15	15	15
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	MANZANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION			CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO HUEVO Y TOMATE	PAN	GRS	40	80	80	100
	QUESO	GRS	30	50	50	60
BANANA	HUEVO	GRS	20	30	30	40
	TOMATE	GRS	15	20	30	40
	SAL FINA	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	ACEITE	GRS	10	15	15	20
	BANANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 04			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZETA CON QUESO HUEVO Y TOMATE	HARINA COMUN		50	60	70	70
	LEVADURA	GRS	2	3	3	3
BANANA	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	15	15	15
	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	CEBOLLA	GRS	5	10	10	15
	MORRON ROJO/AJI	GRS	5	5	10	10
	TOMATE CUBETEO	GRS	20	30	30	40
	OREGANO	GRS	0,2	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	GRS	30	50	50	60
	TOMATE FRESCO	GRS	20	40	50	50
	HUEVO	GRS	20	30	40	40
	BANANA	GRS	120	150	150	200
ALM VER 05			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON DE ARROZ CON POLLO Y ARVEJAS	ARROZ 00000	GRS	30	50	60	70
	ARVEJAS ENTERAS COCIDAS	GRS	10	20	20	30
	POLLO PECHUGA	GRS	60	80	100	120
	ZANAHORIA	GRS	30	40	50	50
	ACEITE	CC	8	10	10	15
BANANA	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	BANANA	GRS	120	150	150	200
NOMBRE PREPARACION OPCIONAL	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADAS DE POLLO	MASA EMPANADAS	GRS	40	60	60	80
	CEBOLLA	GRS	10	20	20	30
BANANA	MORRON	GRS	10	20	20	30
	POLLO PECHUGA	GRS	30	40	50	60
	SAL	GRS	0,5	0,5	0,5	1
	ACEITE	CC	10	15	15	15
	BANANA	GRS	120	150	150	200



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2026 - "Año de los Derechos Humanos por la Memoria, la Verdad y la Justicia. A 50 años de la última
Dictadura cívico militar"

Nota

Número:

Referencia: Importante - Aumento de los valores unitarios - Servicio Alimentario Escolar (SAE) - Agosto de 2026

A: Juan Pablo Sorrentino (DSAEMDCGP),

Con Copia A:

De mi mayor consideración:

A los Consejos Escolares y Municipios en tanto entes ejecutores

Por medio de la presente **informamos el aumento de los valores unitarios de las prestaciones del Servicio Alimentario Escolar (SAE) a partir del mes de agosto de 2026**, a aplicarse desde el día 1° del mes correspondiente.

Nuevos valores vigentes (a partir de agosto del 2026):

- La prestación **Desayuno-Merienda** \$715,00 diarios por cupo.
- La prestación **Comedor** \$1.478,00 diarios por cupo.
- La prestación **Desayuno-Merienda adaptado a Patologías** \$1.032,00 diarios por cupo.

- La prestación **Comedor adaptado a Patologías \$1.686,00** diarios por cupo.
- La prestación **Desayuno-Merienda “Listo Consumo” \$1.428,00** diarios por cupo.
- La prestación **Comedor “Listo Consumo” \$2.499,00** diarios por cupo.
- La prestación para **Albergues y Residencias \$4.386,00** diarios por cupo.

La Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos se comunicará mediante el correo electrónico md.dirplannutricion@gmail.com con el objeto de informar la situación actual de los menús del distrito y señalar las adecuaciones y/o mejoras que resulten necesarias para su cumplimiento con el Marco Alimentario Nutricional 2026. En caso de dificultades para otorgar cumplimiento, podrán ser requeridos por la citada dirección los costos de los alimentos por renglón y por grupo escolar detallados en las planillas de preparaciones para un análisis pormenorizado.

En los próximos días estarán recibiendo el modelo de Anexo X necesario para rendir el programa SAE a partir del mes de agosto, con los valores actualizados. En caso de no recibirlo, deberán solicitarlo a través de sus responsables regionales o al mail de la Dirección del SAE: direccionsaemdc@gmail.com

Quedando a disposición ante cualquier consulta e inquietud, les saludamos atentamente.

Sin otro particular saluda atte.

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE GOBIERNO BS.AS.,
ou=SUBSECRETARIA DE GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.07.13 10:09:30 -03'00'

Digitally signed by GDE BUENOS AIRES
DN: cn=GDE BUENOS AIRES, c=AR, o=MINISTERIO DE
GOBIERNO BS.AS., ou=SUBSECRETARIA DE
GOBIERNO DIGITAL, serialNumber=CUIT 30715124234
Date: 2026.07.13 10:09:31 -03'00'

Valeria Noemi Gamarra

De: Florencia Cantero <florenciacantero.se@gmail.com>
Enviado el: martes, 18 de agosto de 2026 17:21
Para: Valeria Noemi Gamarra
Asunto: Fwd: Consulta: pliegos y nuevo menu

----- Mensaje reenviado -----

De: Dir. Nutrición y CA MD Comunidad <md.dirplannutricion@gmail.com>

Fecha: El lun, 10 ago 2026 a la(s) 10:26

Asunto: Re: Consulta: pliegos y nuevo menu

Para: Florencia Cantero <florenciacantero.se@gmail.com>

Estimada, muchas gracias por la respuesta e información.

Saludos cordiales

El vie, 7 ago 2026 a las 15:01, Florencia Cantero (<florenciacantero.se@gmail.com>) escribió:

Buenas tardes

Muchas gracias por la comprensión y las sugerencias, estamos trabajando para incorporar esa cláusula al nuevo pliego así podemos unificar criterios

En cuanto a la nueva contratación, será desde septiembre hasta diciembre inclusive

Quedamos en contacto

Saludos

On Thu, Aug 6, 2026 at 1:49 PM Dir. Nutrición y CA MD Comunidad <md.dirplannutricion@gmail.com> wrote:

Estimados, muchas gracias por compartir la información de que ni el pliego general ni el particular poseen precisada la potestad de requerir mejoras en el menú en instancias de aumentos del valor del cupo. En este sentido queremos solicitarles que tengan a bien incorporar esta cláusula en el nuevo pliego licitatorio del mes de septiembre, ya que resulta fundamental para la ejecución del programa.

En relación a los menús que nos han enviado para esta nueva licitación, necesitamos que nos indiquen desde y hasta cuando serán ejecutados.

Por supuesto, quedamos a disposición para continuar con el intercambio.

--

M. Eugenia Cilley
Licenciada en Nutrición MP 7617
Equipo de nutricionistas
Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA

--

M. Eugenia Cilley
Licenciada en Nutrición MP 7617
Equipo de nutricionistas
Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad PBA

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
EE 502	Moreno y Aconcagua	1	50	44
EP 02	Munzón 618	1	0	500
EP 03	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	0	460
EP 06	Tucumán 815	1	0	501
EP 08	Rio Negro 536	1	103	264
EP 10	Boquerón 135	1	0	500
EP 12	Olegario Andrade 1875	1	330	500
EP 13	Rio Diamante 1671	1	240	486
EP 14	Rosetti 419	1	0	250
EP 20	San José 2600	1	140	200
EP 23	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	900	720
EP 34	Santa Clara 1195	1	250	600
EP 36	Juan José Paso 3253	1	300	302
EP 39	Durand 300	1	300	306
ES 02	Bourell 555	1	100	360
ES 10	San José 2600	1	30	215
ES 11	Santa Clara 1195	1	14	700
ES 12	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	225	480
Es 12 (SALA	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	16	18
ES 15	Durand 300	1	0	280
ES 16	Rio Segundo 62	1	20	260
ES 18	Paraguay 810	1	0	275
ES 20	Munzón 618	1	0	430
ES 26	Alberdi 320	1	0	160
ES 27	Rio Negro 536	1	0	187
ES 31	Juan José Paso 3253	1	0	160
ES 36	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	0	250
ET 01	Farias 480	1	0	850
JI 903	Santa Clara entre San José y Conesa	1	0	160
JI 904	Figueroa Alcorta 893	1	0	202
JI 905	Alberdi 348	1	0	165
JI 906	Boquerón 149	1	0	210
JI 907	Rivas 551	1	0	200
JI 911	Bourell y Santa Clara	1	190	278
JI 917	Juan M. de Rosas y Araucano	1	300	308
JI 924	San José 1388	1	11	220
JI 925	Salta 2779	1	96	286
JI 926	Quirno N°5310	1	41	326
JM 02	Rio Tercero y Rio Turbio	1	60	100
JV 01	Americo Vespucio N° 815	1	200	266
JV 03	Rio Negro y Saliqueló	1	100	100

TOTAL COMEDOR	4016
TOTAL DESAYUNO-MERIENDA	13079

ESCUELA	CUE	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
EP 01	610116	Av. Balbín 1254	2	0	903
EP 04	612459	Primera Junta 1108	2	0	560
EP 05	605805	Belgrano 1735	2	161	350
EP 07	600067	Serrano 1323	2	0	300
EP 19	603246	Argüero 331	2	80	120
EP 22	605761	William Morris 2749	2	138	340
EP 26	605779	Zalazar y Santillan S/N (Campo de Mayo)	2	0	550
EP 28	612701	Malnatti 3100	2	120	200
EP 37	605787	Argüero 1138	2	0	520
EP 38	612455	Rosetti 3215	2	100	200
ES 04	607876	Roca 1438	2	0	560
ES 05	609179	Sargento Cabral 1659 (Campo de Mayo)	2	100	600
ES 06	607904	Argüero 1138	2	0	910
ES 07	605808	Argüero 1138	2	0	910
ES 08	618275	Sargento Cabral S/N (Campo de Mayo)	2	0	510
ES 09	618669	Malnatti 3100	2	0	250
ES 13	620016	Argüero 331	2	170	220
ES 17	618993	Belgrano 1735	2	0	400
ES 25	618277	Serrano 1323	2	0	340
ES 38	618897	William Morris 2749	2	0	280
ES 39	307876	Primera Junta	2	0	280
ET 03	605618	Monseñor Blois 1625	2	200	990
JI 901	610122	Av. Balbín 1238	2	0	297
JI 908	609327	Cabo Mirando y Sargento Fonsalia (Campo de Mayo)	2	0	165
JI 909	611644	Jose María Paz y Letonia	2	0	210
JI 913	600193	Presidente Perón 2050	2	0	260
JI 920	614549	Rosetti 2958	2	0	206
JM 01	621782	Sargento Lorca Casa 104 (Campo de Mayo)	2	36	36

TOTAL COMEDOR	1105
TOTAL DESAYUNO-MERIENDA	11467

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
EP 09	Padre Ustarroz 880	3	300	326
EP 18	Uriarte 251	3	450	770
EP 25	Italia y Bramante	3	500	460
EP 30	Conesa 4371 Barrio Mitre	3	370	438
ES 23	Conesa 4311	3	550	450
ES 24	Uriarte 251	3	414	423
ES 29	Italia y Bramante	3	70	300
ES 34	Conesa 4371 Barrio Mitre	3	0	270
JI 910	Fleming 3780	3	180	189
JI 916	Las Tres Marías 246	3	250	268
JI 922	Juan Jose Paso y Padre Ustarroz	3	265	360
JI 923	Charlone N°4102	3	150	169

TOTAL COMEDOR	3499
TOTAL DESAYUNO-MERIENDA	4423

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
EP 16	Cruz del Sur 1954	4	250	450
EP 17	El Zonda e Irigoin	4	450	723
EP 27	Paula Albarracin 2447	4	525	650
EP 31	Cjal. Tribulato 5795	4	350	490
EP 33	Rodriguez Peña 4800	4	330	420
ES 01	Remigio Lopez 2551	4	0	516
ES 21	Cruz del Sur 1954	4	100	390
ES 22	Cjal. Tribulato 5795	4	0	280
ES 28	Paula Albarracin 2447	4	100	690
ES 37	Rodriguez Peña 4800	4	0	350
JI 912	Remigio Lopez 2551	4	0	320
JI 918	Berón de Astrada 2103	4	300	350
JI SANTA MARÍA SEDE	Defensa N° 1739	4	115	130

TOTAL COMEDOR	2520
TOTAL DESAYUNO-MERIENDA	5759

ESCUELA	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
CFI 1	Irigoin 2645	5	272	315
EE 503	Irigoin 2645	5	100	61
EE 504	Argüero y Mateo Bootz	5	160	92
EP 11	Las Delicias 3579	5	260	614
EP 15	Pringles 2650	5	230	299
EP 21	Isabel la Católica 3715	5	635	1105
EP 24	Saint Exupery y Primera Junta	5	190	301
EP 29	Tomás Edison 3221	5	165	480
EP 32	La Pinta 3211 y Callao	5	400	570
EP 35	Gral. Pinto y Pringles	5	200	355
ES 03	Marcos Paz y Pedro Rivera	5	0	600
ES 14	Saint Exupery y Primera Junta	5	74	250
ES 19	Gral. Pinto y Pringles	5	0	230
ES 30	Las Delicias 3579	5	113	338
ES 32	La Pinta 3211 y Callao	5	0	420
ES 33	Pringles 2650	5	0	220
ES 35	Tomás Edison 3221	5	0	240
ET 02	Pedro Rivera y Joaquín V. Gonzalez	5	80	459
JI 902	Balcarce 2388	5	0	300
JI 914	Isabel la Católica y Marcos Paz	5	200	277
JI 915	Salerno 3202	5	177	277
JI 919	Marconi 5696	5	194	339
JI 921	Santa Ana 2198	5	120	190
JI 927	M. Sarmiento N°2351	5	70	330
JI 928	J.V. Gonzalez N°5650	5	150	180
JI SANTA MARÍA ANEXO	Las Delicias N° 3740	5	115	94

TOTAL COMEDOR	3905
TOTAL DESAYUNO-MERIENDA	8936

ESCUELA	CUE	DOMICILIO	ZONA	CUPOS DIARIOS COMEDOR	CUPOS DIARIOS DESAYUNOS
CFI 1	615067	Irigoin 2645	5	272	315
EE 502	605666	Moreno y Aconcagua	1	50	44
EE 503	605759	Irigoin 2645	5	100	61
EE 504	617187	Argüero y Mateo Bootz	5	160	92
EP 01	610116	Av. Balbín 1254	2	0	903
EP 02	600137	Munzón 618	1	0	500
EP 03	605807	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	0	460
EP 04	612459	Primera Junta 1108	2	0	560
EP 05	605805	Belgrano 1735	2	161	350
EP 06	607871	Tucumán 815	1	0	501
EP 07	600067	Serrano 1323	2	0	300
EP 08	603124	Rio Negro 536	1	103	264
EP 09	611051	Padre Ustarroz 880	3	300	326
EP 10	607874	Boquerón 135	1	0	500
EP 11	600265	Las Delicias 3579	5	260	614
EP 12	612648	Olegario Andrade 1875	1	330	500
EP 13	605645	Rio Diamante 1671	1	240	486
EP 14	610127	Rosetti 419	1	0	250
EP 15	600168	Pringles 2650	5	230	299
EP 16	605226	Cruz del Sur 1954	4	250	450
EP 17	609852	El Zonda e Irigoin	4	450	723
EP 18	609613	Uriarte 251	3	450	770
EP 19	603246	Argüero 331	2	80	120
EP 20	604549	San José 2600	1	140	200
EP 21	605929	Isabel la Católica 3715	5	635	1105
EP 22	605761	William Morris 2749	2	138	340
EP 23	600096	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	900	720
EP 24	600269	Saint Exupery y Primera Junta	5	190	301
EP 25	608032	Italia y Bramante	3	500	460
EP 26	605779	Zalazar y Santillan S/N (Campo de Mayo)	2	0	550
EP 27	609845	Paula Albarracin 2447	4	525	650
EP 28	612701	Malnatti 3100	2	120	200
EP 29	600266	Tomás Edison 3221	5	165	480
EP 30	604552	Conesa (e/ El Maestro y Sarmiento) 4371 Barrio	3	370	438
EP 31	609859	Cjal. Tribulato 5795	4	350	490
EP 32	605754	La Pinta 3211 y Callao	5	400	570
EP 33	604548	Rodríguez Peña 4800	4	330	420
EP 34	612458	Santa Clara 1195	1	250	600
EP 35	605927	Gral. Pinto y Pringles	5	200	355
EP 36	613827	Juan José Paso 3253	1	300	302
EP 37	605787	Argüero 1138	2	0	520
EP 38	612455	Rosetti 3215	2	100	200
EP 39	615829	Durand 300	1	300	306
ES 01	600216	Remigio Lopez 2551	4	0	516
ES 02	605646	Bourell 555	1	100	360
ES 03	605618	Marcos Paz y Pedro Rivera	5	0	600
ES 04	607876	Roca 1438	2	0	560
ES 05	609179	Sargento Cabral 1659 (Campo de Mayo)	2	100	600
ES 06	607904	Argüero 1138	2	0	910
ES 07	605808	Argüero 1138	2	0	910
ES 08	618275	Sargento Cabral S/N (Campo de Mayo)	2	0	510
ES 09	618669	Malnatti 3100	2	0	250
ES 10	620231	San José 2600	1	30	215
ES 11	617457	Santa Clara 1195	1	14	700
ES 12	617448	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	225	480
Es 12 (SALA MATERNAL)	617448	Emilio Lamarca y Juan Nepper	1	16	18
ES 13	620016	Argüero 331	2	170	220
ES 14	618898	Saint Exupery y Primera Junta	5	74	250
ES 15	618829	Durand 300	1	0	280
ES 16	618661	Rio Segundo 62	1	20	260
ES 17	618993	Belgrano 1735	2	0	400
ES 18	618887	Paraguay 810	1	0	275
ES 19	618675	Gral. Pinto y Pringles	5	0	230
ES 20	618885	Munzón 618	1	0	430
ES 21	618279	Cruz del Sur 1954	4	100	390
ES 22	618671	Cjal. Tribulato 5795	4	0	280
ES 23	618994	Conesa 4311	3	550	450
ES 24	617944	Uriarte 251	3	414	423
ES 25	618277	Serrano 1323	2	0	340
ES 26	618891	Alberdi 320	1	0	160
ES 27	618889	Rio Negro 536	1	0	187
ES 28	618280	Paula Albarracin 2447	4	100	690
ES 29	618899	Italia y Bramante	3	70	300
ES 30	618278	Las Delicias 3579	5	113	338

ES 31	618817	Juan José Paso 3253	1	0	160
ES 32	618672	La Pinta 3211 y Callao	5	0	420
ES 33	618892	Pringles 2650	5	0	220
ES 34	618670	Conesa (e/ El Maestro y Sarmiento) 4371 Barrio	3	0	270
ES 35	618901	Tomás Edison 3221	5	0	240
ES 36	618654	Conesa entre Sarmiento y vías (S/N)	1	0	250
ES 37	618674	Rodríguez Peña 4800	4	0	350
ES 38	618897	William Morris 2749	2	0	280
ES 39	307876	Primera Junta	2	0	280
ET 01	609181	Farias 480	1	0	850
ET 02	605753	Pedro Rivera y Joaquín V. Gonzalez	5	80	459
ET 03	605618	Monseñor Blois 1625	2	200	990
JI 901	610122	Av. Balbín 1238	2	0	297
JI 902	605760	Balcarce 2388	5	0	300
JI 903	611052	Santa Clara entre San José y Conesa	1	0	160
JI 904	611019	Figueroa Alcorta 893	1	0	202
JI 905	610128	Alberdi 348	1	0	165
JI 906	604492	Boquerón 149	1	0	210
JI 907	609188	Rivas 551	1	0	200
JI 908	609327	Cabo Mirando y Sargento Fonsalia (Campo de	2	0	165
JI 909	611644	Jose María Paz y Letonia	2	0	210
JI 910	611053	Fleming 3780	3	180	189
JI 911	60007500	Bourell y Santa Clara	1	190	278
JI 912	609854	Remigio Lopez 2551	4	0	320
JI 913	600193	Presidente Perón 2050	2	0	260
JI 914	613467	Isabel la Católica y Marcos Paz	5	200	277
JI 915	614338	Salerno 3202	5	177	277
JI 916	613383	Las Tres Marias 246	3	250	268
JI 917	613435	Juan M. de Rosas y Araucano	1	300	308
JI 918	613519	Berón de Astrada 2103	4	300	350
JI 919	613517	Marconi 5696	5	194	339
JI 920	614549	Rosetti 2958	2	0	206
JI 921	614758	Santa Ana 2198	5	120	190
JI 922	622880	Juan Jose Paso y Padre Ustarroz	3	265	360
JI 923	623286	Charlone N°4102 E/ Defensa y C. Vigil	3	150	169
JI 924	620079	San José 1388	1	11	220
JI 925	620994	Salta 2779	1	96	286
JI 926	623890	Quirno N°5310	1	41	326
JI 927	623881	M. Sarmiento N°2351	5	70	330
JI 928	623885	J.V. Gonzalez N°5650	5	150	180
JM 01	621782	Sargento Lorca Casa 104 (Campo de Mayo)	2	36	36
JM 02	623153	Rio Tercero y Rio Turbio	1	60	100
JV 01	614818	Americo Vespucio N° 815	1	200	266
JV 03	614705	Rio Negro y Saliqueló	1	100	100
JI SANTA MARÍA SEDE	61166100	Defensa N° 1739	4	115	130
JI SANTA MARÍA ANEXO	61166100	Las Delicias N° 3740	5	115	94
TOTAL				15045	43664
			TOTAL	COMEDOR CUPOS DIARIOS	DESAYUNO CUPOS DIARIOS
Periodo a contratar	4	meses Sep a Dic	Z1	4016	13079
días hábiles sep	22		Z2	1105	11467
días hábiles oct	22		Z3	3499	4423
días hábiles nov	21		Z4	2520	5759
días hábiles dic	18		Z5	3905	8936
mes remanente	27				
Días hábiles del periodo	110		TOTAL	COMEDOR A CONTRATAR	DESAYUNO A CONTRATAR
CELIACO			Z1	441760	1438690
comedor + remanente	10	zona 1 y 3	Z2	121550	1261370
dmc + remanente	10	zona 3 y 4	Z3	384890	486530
a contratar	2200		Z4	277200	633490
			Z5	429550	982960
LISTO CONSUMO					
ZONA 1	40160				
ZONA 2	11050				
ZONA 3	34990				
ZONA 4	25200				
ZONA 5	39050				
a contratar	150450				