REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

Nº 0180

VISTO:

El Expediente Nº 4050-253.314/25, iniciado por la Secretaría de Desarrollo Comunitario, a cargo de la Prof. Mariana BALBI; con motivo de solicitar se declare *"Interés Municipal"* el "*Proyecto Institucional 2.025 – Consejería de Interrupción Voluntaria del Embarazo (IVE) del Primer Nivel de Atención de la Salud, del Municipio de Gral. Rodríguez"*; y

CONSIDERANDO:

Que a fs. 2 la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Prof. Mariana BALBI, solicita se declare *"Interés Municipal"* el "*Proyecto Institucional 2.025 – Consejería de Interrupción Voluntaria del Embarazo (IVE) del Primer Nivel de Atención de la Salud, del Municipio de Gral. Rodríguez"*;

Que el objetivo de dicho Proyecto es brindar información y asesoramiento a mujeres, adolescentes y personas que aunque se identifiquen con otra identidad de género tienen capacidad de gestar, que deciden realizar una interrupción voluntaria del embarazo hasta la semana 12.6 de gestación, mediante tratamiento ambulatorio y con medicación (misoprostol o misoprostol + mifespristona, según sea el caso), brindando una atención integral de calidad con perspectiva de género y en protección de los derechos humanos. Asimismo, se busca prevenir embarazos no intencionales mediante el acceso a la información, educación sexual integral y el acceso a anticonceptivos eficaces, entendiendo a esta problemática en su dimensión social y de salud pública;

Que a fs. 3/14 la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Prof. Mariana BALBI, adjunta el "*Proyecto Institucional 2.025 – Consejería de Interrupción Voluntaria del Embarazo (IVE) del Primer Nivel de Atención de la Salud, del Municipio de Gral. Rodríguez"*, suscripto por la misma; el cual indica cómo está conformado el equipo interdisciplinario que sostiene la Consejería de Interrupción Voluntaria del Embarazo (IVE) y las propuestas para el año 2.025;

Que a fs. 15 toma intervención el Señor Intendente Municipal, Lic. Mauro GARCIA y solicita se realice el acto administrativo de estilo;

Que este Departamento Ejecutivo, considera propicia la ocasión para proceder al dictado del acto administrativo de práctica por el cual se declare de *"Interés Municipal"* tal eventualidad;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Declárase de *"Interés Municipal"* el "*Proyecto Institucional 2.025 –* ---------- *Consejería de Interrupción Voluntaria del Embarazo (IVE) del Primer Nivel de Atención de la Salud, del Municipio de Gral. Rodríguez"* que se encuentra adjunto a fojas 3 a 14 del Expediente Nro. 4050-253.314/25.----------

ARTICULO 2º: Déjase establecido que la presente Declaración de Interés Municipal no ---------- generará erogaciones de ningún tipo para el Municipio.----------

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 24 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 164 (CIENTO SESENTA Y CUATRO)

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

Nº 0181

VISTO:

El Expediente Nº 4.050-250.314/24 en el que el Secretario de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, Arq. Mauricio D. RIOS solicita se evalúe la posibilidad de suscribir un "Convenio de Rescisión de Mútuo Acuerdo" entre la MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ y "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO", cuyo Proyecto acompaña a fs. 52/53, respecto del Contrato de fecha 11/11/2.024 que luce agregado a fs. 49/50 del referido expediente por el que ésta última se obligara a realizar la obra "Instalación Eléctrica e Instalación de Aires Acondicionados en el Jardín de Infantes N° 926" de nuestro partido, por las consideraciones que expusiera a fs. 54; y

CONSIDERANDO:

Que a fs. 49/50 del Expediente de mención se encuentra adunado el Contrato suscripto el día 11 de Noviembre de 2.024 entre la MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ y "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO", por el cual ésta última se obligara a realizar la obra "Instalación Eléctrica e Instalación de Aires Acondicionados en el Jardín de Infantes N° 926" y que se pretende rescindir de mutuo acuerdo;

Que a fs. 52/53 el Secretario de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, Arq. Mauricio. D. RIOS acompaña el "Convenio de Rescisión de Mutuo Acuerdo" a suscribirse entre la MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ y "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO" para su evaluación y análisis, conforme manifiesta a fs. 54;

Que a fs. 55 toma intervención el Intendente Municipal solicitando se proceda a la confección del acto administrativo que autorice la firma del Convenio de Rescisión por Mútuo Acuerdo en cuestión y a fs. 57 el Contador Municipal, Cdr. Fernando M. AGUIRRE refiere no tener objeciones que formular al Convenio de Rescisión de fs. 52/53;

Que en consecuencia, deviene en procedente el dictado del acto administrativo de estilo;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Dispónese suscribir el "Convenio de Rescisión por Mútuo Acuerdo" ---------- entre la MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ Y "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO", inserto a fs. 52/53 del Expediente N° 4.050-250.314/24, del Contrato de Obra celebrado entre las partes con fecha 11 de Noviembre de 2.024, por el que este último se obligara a realizar la obra "Instalación Eléctrica e Instalación de Aires Acondicionados en el Jardín de Infantes N° 926" de nuestra Ciudad y Partido de General Rodríguez; y que bajo la forma de Anexo I pasará a formar parte integrante del presente Decreto, por las consideraciones expuestas en el exordio de presente.----------

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 24 de 2.025.-

MAURICIO D. RIOS
Secretario de Obras,
Servicios Públicos y Vivienda
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 165 (CIENTO SESENTA Y CINCO)

Dec 185

1864 — GENERAL RODRÍGUEZ 160° ANIVERSARIO DE LA FUNDACIÓN DEL PUEBLO "AÑO DE LA IDENTIDAD RODRIGUENSE"

Corresp. Exp. N° 250.314

MUNICIPALIDAD DE GRAL. R. RODRÍGUEZ 2024 FOLIO 52

CONVENIO DE RESCISION POR MUTUO ACUERDO

Entre la "Municipalidad de General Rodríguez", representada en este acto por el señor Intendente Municipal, LIC. MAURO SANTIAGO GARCIA (D.N.I. N° 25.072.912), Argentino, con domicilio en la calle 2 de Abril N°756 de ésta Ciudad y Partido de General Rodríguez, Provincia de Buenos Aires, en adelante llamado la "Municipalidad", por una parte, y por la otra la empresa "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO". representada legalmente en este acto por el Señor RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO, D.N.I. N° 95.412.303, Inmigrante, con domicilio en la calle Los Eucaliptos N°137, Cañuelas, Provincia de Buenos Aires, en carácter de TITULAR DE LA FIRMA en adelante llamado la "EMPRESA", se acuerda celebrar el presente "Convenio de Rescisión", sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:-

Por Expediente N° **4050-250.314/2024**, se contrató a la EMPRESA para la provisión de maquinaria, mano de obra y materiales para la realización de la obra civil y equipamiento complementario correspondiente a la **"INSTALACION ELÉCTRICA E INSTALACIÓN DE AIRES ACONDICIONADOS EN J.I. N°926"**,de esta Ciudad y Partido de General Rodríguez, Provincia de Buenos Aires, con fecha **24 de Octubre de 2024** por Decreto N°**1981/2024** se adjudicó la Contratación Directa a la firma "RODRIGUEZ MOTTA, OSCAR DIEGO" por un valor de $10.164.000,00.- (PESOS DIEZ MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL CON 0/100).-

Visto el contrato celebrado, de fecha 11 de Noviembre de 2024 la EMPRESA se comprometió y obligó a ejecutar la obra civil, correspondiente a la **"INSTALACION ELÉCTRICA E INSTALACIÓN DE AIRES ACONDICIONADOS EN J.I. N°926"**, de esta Ciudad y Partido de General Rodríguez, Provincia de Buenos Aires; con un plazo de ejecución de la obra establecido en TREINTA (30) DÍAS, financiado por el Fondo Educativo.

Visto que no se ha dado el Inicio de Obra en tiempo y forma por cuestiones externas a las partes presentes en este acuerdo y no habiéndose abonado ningún concepto de desembolso, generándose una disrupción contractual de la obra. Sabiéndose que no es posible la readecuación de tiempos y costos, por documentos y fondos afectados a la presente obra. Toda esta situación produce como lógica consecuencia directa la ruptura de la ecuación económica financiera de la obra y de la relación existente produciéndose alteraciones en las relaciones contractuales vigentes.

Considérese:

Que las partes coinciden en la necesidad de arribar a una conclusión transaccional que resulte de la más conveniente composición de los intereses en conflicto, atendiendo las circunstancias que han provocado un verdadero desequilibrio en las prestaciones comprometidas originariamente, por circunstancias y factores externos a la gestión y ajenos a la voluntad de las partes.

Que, en tal contexto fáctico jurídico, entendiendo por otra parte, necesario evitar litigios judiciales que más allá de las razones a invocarse en auxilio de una u otra postura, no habrán de satisfacer el interés de la comunidad que es la conclusión y puesta en marcha de las obras realizadas y requeridas, por lo cual se considera necesario dar finalización a dicha relación contractual. –

Corresp. Exp. N°2503/14
FOLIO 2024
MUNICIPALIDAD DE GRAL. RODRIGUEZ

Por cuanto se ha manifestado las partes convienen en celebrar el presente acuerdo conforme con las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA: Las partes rescinden por mutuo acuerdo el contrato de la Obra la **"INSTALACION ELÉCTRICA E INSTALACIÓN DE AIRES ACONDICIONADOS EN J.I. N°926"** de la fecha 11 de Noviembre de 2024.-

CLAUSULA SEGUNDA: A todo evento la EMPRESA desiste expresamente de todo reclamo contra la MUNICIPALIDAD y renuncia a iniciar acciones en su contra, ya sean administrativas o judiciales, por daños y perjuicios, mayores costos, teoría de la imprevisión, Redeterminación de precios o cualquier otra a la que pudiere tener derecho en virtud del contrato que se rescinde.-

Por lo cual de común y recíproco acuerdo las partes dan por definitivamente rescindido el contrato de obra civil correspondiente a la obra de referencia de esta Ciudad y Partido de General Rodríguez, Provincia de Buenos Aires, sin más reclamos que realizar por las partes, dando por concluido el contrato, dejando sin efecto la MUNICIPALIDAD las garantías presentadas por la EMPRESA y no produciéndose ningún reclamo por la contratista por estas acciones o las derivadas de la rescisión presente, según lo otrora mencionado.-

CLAUSULA TERCERA: Las partes constituyen como domicilios especiales a los efectos del presente convenio, los individualizados en el encabezamiento del presente donde tendrán plena validez todas las notificaciones, sean judiciales o extrajudiciales que las partes se cursen con motivo u ocasión del presente, se encuentren o no en ellos.-

CLAUSULA CUARTA: Las partes voluntariamente se someten ante cualquier diferendo que pudiera surgir en la interpretación o ejecución del presente, a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios del Departamento Judicial Moreno-General Rodríguez y/o del Departamento Judicial de Mercedes, con exclusión de cualquier otro Fuero o Jurisdicción que pudiera corresponder.-

EN PRUEBA DE CONFORMIDAD y con arreglo a derecho, previa lectura y ratificación en todas sus partes y en cada una de las clausulas pactadas en este convenio, se firman DOS ejemplares de igual tenor y a un solo efecto legal, en la ciudad de General Rodríguez.-

A los ..... días del mes de ..... de 2025.-

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0182

VISTO:

La renuncia presentada por la Señora Myriam Dora SALVATIERRA, Personal de Planta Permanente, Administrativo, CATEGORIA XXIX (VEINTINUEVE) dependiente de Conducción Superior Intendencia, con una Jornada Laboral de 40 Horas Semanales; y

CONSIDERANDO:

Que la misma se fundamenta en el hecho de tener que acogerse la solicitante a los beneficios jubilatorios, contemplados en la Ley N°: 9.650/80;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Acéptase la renuncia presentada por la Señora MYRIAM DORA ---------- SALVATIERRA (D.N.I. N°: 17.063.521 – CLASE 1.964) - Legajo Interno N°: 1.552, Personal de Planta Permanente, Administrativa, CATEGORIA XXIX (VEINTINUEVE), dependiente de Conducción Superior Intendencia, con una Jornada Laboral de 40 Horas Semanales, partir del día 31 de Enero de 2.025, para acogerse a los Beneficios Jubilatorios, contemplados en la Ley N°: 9.650/80.----------

ARTICULO 2º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------
GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 166 (CIENTO SESENTA Y SEIS)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0183

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que de la información proporcionada por la Subdirección de Recursos Humanos, se desprende la conveniencia de ampliar la prestación del agente Luis Roberto SILVA, dependiente de la Secretaría de Educación, Deportes, Culturas y Juventudes, de acuerdo a la designación dispuesta oportunamente a través del Decreto N°: 2.955/22, con el objeto de satisfacer las labores desarrolladas;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Autorízase a ampliar en CINCO (05) Horas Cátedras Semanales, a partir del día 27 de Enero de 2.025, en el ámbito de prestación correspondiente a la designación del Señor LUIS ROBERTO SILVA (D.N.I. N°: 29.036.819- CLASE 1.981), Legajo N°: 4.682, dependiente de la Secretaría de Educación, Deportes, Culturas y Juventudes, originariamente estipulada según Decreto N°: 2.955/22, quedando con una Jornada Laboral de QUINCE (15) Horas Cátedras Semanales.----------

ARTICULO 2°: La erogación que demande la prestación del Personal Temporario nominado por el Artículo 1°, será imputada a la Partida: Jurisdicción 1110115000 - Estructura Programática 20.03.00 – 1.1.1.1 F.F. 132 AFECT. 1191200 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 3º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 4º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 167 (CIENTO SESENTA Y SIETE)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0184

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Obrero de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría General de Control Urbano;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario del Sr. ---------- SERGIO GUSTAVO REYES (D.N.I. Nº: 22.947.530- CLASE 1.972), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.441/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 al Sr. ---------- SERGIO GUSTAVO REYES (D.N.I. Nº: 22.947.530- CLASE 1.972), revistando bajo Legajo Interno Nº: 5.121, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Obrero", dependiente de la Secretaría General de Control Urbano.----------

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110107000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 168 (CIENTO SESENTA Y OCHO)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0185

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Obrero de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría General de Control Urbano;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario de la Sra. ---------- DORA DEL CARMEN MOLINA (D.N.I. Nº: 21.466.541- CLASE 1.970), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.440/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 a la Sra. ---------- DORA DEL CARMEN MOLINA (D.N.I. Nº: 21.466.541- CLASE 1.970), revistando bajo Legajo Interno Nº: 5.120, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Obrero", dependiente de la Secretaría General de Control Urbano.----------

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110107000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 169 (CIENTO SESENTA Y NUEVE)

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0186

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Obrero de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría de Educación, Deportes, Culturas y Juventudes;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario del Sr. ---------- JACINTO MARIO BECERRA (D.N.I. Nº: 20.432.123- CLASE 1.969), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.332/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 al Sr. ---------- JACINTO MARIO BECERRA (D.N.I. Nº: 20.432.123- CLASE 1.969), revistando bajo Legajo Interno Nº: 4.880, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Obrero", dependiente de la Secretaría de Educación, Deportes, Culturas y Juventudes.----------

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110105000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------
GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 170 (CIENTO SETENTA)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0187

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Obrero de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría General de Control Urbano;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario del Sr. ---------- RUBEN MANUEL GALVAN (D.N.I. Nº: 22.356.194- CLASE 1.971), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.443/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 al Sr. ---------- RUBEN MANUEL GALVAN (D.N.I. Nº: 22.356.194- CLASE 1.971), revistando bajo Legajo Interno Nº: 5.125, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Obrero", dependiente de la Secretaría General de Control Urbano.----------

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110107000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 171 (CIENTO SETENTA Y UNO)

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0188

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Obrero de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría de Desarrollo Comunitario;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario del Sr. ---------- EMERSON NAZARENO SOTELO (D.N.I. Nº: 40.980.507- CLASE 1.998), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.442/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 al Sr. ---------- EMERSON NAZARENO SOTELO (D.N.I. Nº: 40.980.507- CLASE 1.998), revistando bajo Legajo Interno Nº: 5.122, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Obrero", dependiente de la Secretaría de Desarrollo Comunitario.---

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110109000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 172 (CIENTO SETENTA Y DOS)

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0189

VISTO:

La vacante existente dentro del Personal Administrativo de Planta Permanente de esta Comuna; y

CONSIDERANDO:

Que es intención del Departamento Ejecutivo, cubrir dicha vacante dado el cúmulo de tareas existentes en la Secretaría de Ingresos Públicos;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Déjese sin efecto la contratación como Personal Temporario del Sr. ---------- PATRICIO AGUSTIN KEEGAN (D.N.I. Nº: 26.200.963- CLASE 1.977), dispuesta mediante Decreto Nº: 2.439/24, a partir del día 27 de Enero de 2.025.---

ARTICULO 2º: Desígnase, a partir del día 27 de Enero de 2.025 al Sr. ---------- PATRICIO AGUSTIN KEEGAN (D.N.I. Nº: 26.200.963- CLASE 1.977), revistando bajo Legajo Interno Nº: 5.119, Categoría X (DIEZ) del Escalafón "Personal Administrativo", dependiente de la Secretaría de Ingresos Públicos.----------

ARTICULO 3º: Las erogaciones que demande el cumplimiento del presente Decreto, ---------- serán imputadas a la Partida: Jurisdicción 1110114000 – Estructura Programática 01.00.00 – 1.1.1.1 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 4º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------
GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 173 (CIENTO SETENTA Y TRES)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0190

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que se ha considerado la efectiva conveniencia para esta Administración Municipal de procederse a la contratación de Personal Temporario de carácter mensualizado, en cumplimiento de lo normado en la Ley Provincial N°: 14.656;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1°: Contrátase como Personal Temporario al Sr. AGÜERO JONATAN ---------- MAXIMILIANO (D.N.I. N°: 37.279.935 – CLASE 1.993), Legajo Interno N°: 5.183, a partir del día 27 Enero de 2.025 hasta el día 31 de Diciembre de 2.025, dependiente de la Secretaría de Salud Pública.----------

ARTICULO 2°: La erogación que demande la prestación del Personal Temporario ---------- nominado por el Artículo 1°, será imputada a la Partida: Jurisdicción 1110112000 – Estructura Programática 01.00.00 - 1.2.1.0, del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 3º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente Decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 4°: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 174 (CIENTO SETENTA Y CUATRO)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0191

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que se ha considerado la efectiva conveniencia para esta Administración Municipal de procederse a la contratación de Personal Temporario de carácter mensualizado, en cumplimiento de lo normado en la Ley Provincial N°:14.656;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1°: Contrátase como Personal Temporario a la Señora ROCIO BELEN ---------- FERNANDEZ (D.N.I.N°:41.313.924 – CLASE 1.998) Legajo Interno N°:5.182, a partir del día 27 de Enero de 2.025 hasta el día 31 de Diciembre de 2.025, quien se desempeñará como "Personal Bombero" en la Sede de Bomberos Voluntarios, CATEGORIA XIV (CATORCE), dependiente de la Secretaría General de Control Urbano, con una Jornada laboral de CUARENTA (40) horas semanales.----------

ARTICULO 2°: La erogación que demande la prestación del Personal Temporario ---------- nominado por el Artículo 1°, será imputada a la Partida: Jurisdicción 1110107000 - Estructura Programática 01.00.00 – 1.2.1.0 del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 3º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 4°: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°:175 (CIENTO SETENTA Y CINCO)

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

Nº 0192

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que se ha considerado la efectiva conveniencia para esta Administración Municipal de procederse a la contratación de Personal Temporario de carácter mensualizado, en cumplimiento de lo normado en la Ley Provincial N°: 14.656;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1°: Contrátase como Personal Temporario a la Srta. CAMILA NAIR ---------- GALLO (D.N.I. N°: 45.035.846 – CLASE 2.003), Legajo Interno N°: 5.181, a partir del día 27 Enero de 2.025 hasta el día 31 de Diciembre de 2.025, dependiente de la Secretaría de Gobierno, Hacienda y Legales.----------

ARTICULO 2°: La erogación que demande la prestación del Personal Temporario ---------- nominado por el Artículo 1°, será imputada a la Partida: Jurisdicción 1110102000 – Estructura Programática 01.00.00 - 1.2.1.0, del Presupuesto de Gastos vigente.----------

ARTICULO 3º: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente Decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 4°: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 176 (CIENTO SETENTA Y SEIS)

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

N° 0193

VISTO:

La renuncia presentada por la Señora Mariana Isabel ARRIZABALAGA, quien se desempeñaba como Directora de Servicios Locales, dependiente de la Secretaría de Género, Políticas Sociales y DDHH; y

CONSIDERANDO:

Que la misma obedece a razones de índole particular;

POR TANTO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1°: Acéptase la renuncia presentada por la Señora MARIANA ISABEL ---------- ARRIZABALAGA (D.N.I. N°: 25.186.270 – CLASE 1.976), Legajo Interno N°: 3.165, quien se desempeña como Directora de Servicios Locales, dependiente de la Secretaría de Género, Políticas Sociales y DDHH a partir del día 31 de Enero de 2.025.----------

ARTICULO 2°: Notifíquese a través de la Subdirección de Recursos Humanos el ---------- dictado del presente decreto y sus alcances.----------

ARTICULO 3°: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO N°: 177 (CIENTO SETENTA Y SIETE)

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

Nº 0194

VISTO:

El Expediente Nº 4050-246.846/25 Alcance 9 iniciado por la Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, a cargo del Arq. Mauricio D. RIOS, sobre la necesidad de: *"La contratación de Una (1) Cuadrilla de Servicios Especiales de acuerdo a la Licitación Nro. 16/24 correspondiente a los Servicios de Limpieza y Recolección de ramas"*; y

CONSIDERANDO:

Que, a fs. 2 el Sr. Secretario de Obras, Servicios Públicos y Vivienda, Arq. Mauricio D. RIOS, manifiesta la necesidad de *"La contratación de Una (1) Cuadrilla de Servicios Especiales de acuerdo a la Licitación Nro. 16/24 correspondiente a los Servicios de Limpieza y Recolección de ramas"*;

Que, la Cuadrilla de Servicios Especiales estará conformada por un (1) chofer y dos (2) operarios para realizar tareas especiales de limpieza y recolección de ramas en zonas de nuestro Partido de General Rodríguez, por un período de 159 días hábiles a partir del 27 de Enero hasta el 37 de Julio del año 2.025; por un importe total de PESOS CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO CON 00/100 ($199.251.645,00);

Que, la contratación propuesta se encuentra comprendida dentro de los alcances de la Licitación Pública Nro. 16/24 correspondiente a los Servicios de Limpieza y Recolección;

Que, a fs. 5 del Expediente Nº 4050-246.846/25 Alcance 9, toma intervención el Señor Contador Municipal e informa la Partida Presupuestaria a la cual se deberán imputar de forma definitiva la contratación en cuestión;

POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Dispóngase la contratación de Una (1) Cuadrilla de Servicios ---------- Especiales, por el período de 159 días hábiles, a partir del día de la fecha hasta el 31 de Julio del año 2.025; a la firma *"Terminal Multipropósito S.A"*, con domicilio en Carlos Pellegrini Nº197, Piso 1º, Departamento Nro.1, de esta Ciudad y Partido de General Rodríguez, para la prestación del Servicio Especial de Limpieza y Recolección de ramas, comprendida dentro de los alcances de la Licitación Pública Nro. 16/24.----------

ARTICULO 2º: Fíjese el costo de la contratación dispuesta en el Artículo Primero en la ---------- suma de PESOS CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO CON 00/100 ($199.251.645,00), erogación que deberá imputarse a la siguiente Partida Presupuestaria: Jurisdicción: 1110105000 "Secretaría de Obras, Servicios Públicos y Vivienda". Fuente de Financiamiento: 110 "Tesoro Municipal". Estructura Programática: 40.00.00 "Limpieza y Recolección de Residuos". Partida: 3.9.9.0 "Otros".----------

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 27 de 2.025.-

MAURICIO D. RIOS
Secretario de Obras,
Servicios Públicos y Vivienda
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 178 (CIENTO SETENTA Y OCHO)

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

Nº 0195

VISTO:

El Expediente Nº 4050-253.277/25, iniciado por la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, Prof. Mariana BALBI, con motivo de la necesidad de proceder al llamado a Licitación Pública para la *Cobertura de las prestaciones Desayuno/Merienda; Desayuno/Merienda Patologías Especiales; Comedor y Comedor Patologías Especiales, correspondientes al Programa "SAE" – ZONA 1 desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*; y

CONSIDERANDO:

Que a fs. 2/3 del Expediente Nº 4050-253.277/25, la Señora Secretaria de Desarrollo Comunitario, solicita autorización para convocar a Licitación Pública para la *Cobertura de las prestaciones Desayuno/Merienda; Desayuno/Merienda Patologías Especiales; Comedor y Comedor Patologías Especiales, correspondientes al Programa "SAE" – ZONA 1 desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*;

Que a fs. 4/5 se adjunta Resolución Nro. NO-2024-37933872 – GDEBA-DSAEMDCGP – del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al número de cupos de las prestaciones del Programa SAE y MESA Bonaerense;

Que a fs. 6/7 se adjunta Resolución Nro. NO-2024-24822802-GDEBA-DSAEMDCGP – del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires en relación al aumento de valores autorizados correspondientes al Programa SAE y MESA Bonaerense;

Que de fs. 54 a 168 se encuentra adjunto el "Cuadernillo Técnico Nutricional – Prestaciones Alimentarias SAE y MESA" del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad dependiente del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, en donde se encuentra detallada la cronología y composición de los menúes y las especificaciones técnicas de los Programas Sociales mencionados ut supra;

Que a fs. 175 del Expediente de mención se agrega la Solicitud de Pedido Nro. 198 del Ejercicio 2.025; y de fs. 176 del Cuerpo I a la fs. 333 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.277/25 se encuentran agregados el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos;

Que a fs. 334 la Señora Jefa de Compras (Interina), Sra. Karina SUAREZ, consigna el número 05/2.025 a la Licitación Pública, asimismo informa que la fecha de apertura de la misma se llevará a cabo el día 20 de Febrero de 2.025 a las 09:00hs;

Que a fs. 336 toma intervención el Sr. Contador Municipal, Cdor. Fernando Miguel AGUIRRE, e informa que las erogaciones por un total de PESOS NOVECIENTOS VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UNO CON 25/100 ($925.552.991,25.-), para la que se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos Nº 1-218 inserta a fs. 335 del Cuerpo II del Expediente Nro. 4050-253.277/25;

POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

D E C R E T A

ARTICULO 1º: Convócase a Licitación Pública Nº 05/2.025, para la *Cobertura de las* ---------- *prestaciones Desayuno/Merienda; Desayuno/Merienda Patologías Especiales; Comedor y Comedor Patologías Especiales, correspondientes al Programa "SAE" – ZONA 1 desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025*; de acuerdo con los Pliegos de Bases y Condiciones Generales y Particulares y Anexos, obrantes de fs. 176 del Cuerpo I a la fs. 333 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.277/25; por un presupuesto oficial de PESOS NOVECIENTOS VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UNO CON 25/100 ($925.552.991,25.-).----------

REGISTRO DE DECRETOS
EJERCICIO 2025

MUNICIPALIDAD DE
GENERAL RODRIGUEZ

Nº 0196

///...2.-

ARTICULO 2º: Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y ---------- Condiciones Particulares, más documentación anexa, obrantes de fs. 176 del Cuerpo I a la fs. 333 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.277/25, y fíjase el valor del mismo en la suma de DOSCIENTOS MIL CON 00/100 ($200.000,00-), el que podrá ser adquirido de la Oficina de Compras y Contrataciones, hasta 24 horas hábiles para la administración municipal, previos a la fecha de apertura de las ofertas, previo pago del importe correspondiente en la Tesorería Municipal.----------

ARTICULO 3º: La apertura de las ofertas se realizará el día 20 de Febrero de 2.025, a ---------- las 09:00 horas, en la Oficina de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez. Si por cualquier causa la fecha fijada fuese declarada no laborable, el acto se llevará a cabo el siguiente día hábil a la misma hora.----------

ARTICULO 4º: Realícense las publicaciones de ley en el Boletín Oficial por dos (2) ---------- días y en un periódico local por dos (2) días.----------

ARTICULO 5º: Regístrese, comuníquese y archívese.----------

GENERAL RODRIGUEZ, Enero 28 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI
Secretario de Gobierno, Hacienda y Legales
Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal
Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 179 (CIENTO SETENTA Y NUEVE)

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 1.- OBJETO

Licitación Pública para la contratación del servicio de provisión de raciones de desayuno o merienda y/o comedor correspondiente al Servicio Alimentario Escolar (SAE) para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal en el marco del acta acuerdo del Decreto Provincial N° 2077/2016.-

Las escuelas públicas de gestión estatal comprendidas en el presente pliego son las que surgen de la **ZONA I** que forma parte integrante del presente.

Debe entenderse por "Establecimiento Educativo" al lugar de asentamiento físico de las escuelas o colegios de las distintas áreas educativas: Inicial, Primaria, Media, Educación Especial, Adultos, etc.-

La presente contratación abarca un total de raciones de:

- **Desayuno - Merienda raciones diarias: 5.976**
- **Comedor raciones diarias: 2.564**
- **Desayuno - Merienda raciones diarias patologías especiales: 1**
- **Comedor raciones diarias patologías especiales: 2**

Contemplando 201 (doscientos un) días hábiles escolares para los meses de Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre y Diciembre de 2025, pudiendo cambiar de acuerdo al Nivel Educativo (J.I.; E.P; E.S; E.E.E; E.T) la cantidad de raciones diarias a entregar.
Dichas modificaciones serán notificadas al proveedor por la Oficina del S.A.E.

- **Desayuno - Merienda raciones totales por 201 días hábiles: 1.201.176**
- **Comedor raciones totales por 201 días hábiles: 515.364**
- **Desayuno - Merienda patologías especiales raciones totales por 201 días hábiles: 201**
- **Comedor patologías especiales raciones totales por 201 días hábiles:**

Los valores unitarios vigentes son los fijados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad por la **Resolución Nº NO-2024-24822802-GDEBA-DSAEMDCGP** según el siguiente detalle:

a) Desayuno - Merienda: **$ 408,00** (pesos cuatrocientos ocho con 00/100)
b) Comedor (almuerzo): **$ 844,00** (pesos ochocientos cuarenta y cuatro con 00/100)
c) Desayuno – merienda patologías especiales: **$ 589,89** (pesos quinientos ochenta y nueve con 89/100).
d) Comedor patologías especiales (almuerzo): **$ 963,68** (pesos novecientos sesenta y tres con 68/100)

La autoridad de aplicación de la presente licitación es la Municipalidad de General Rodríguez, conforme **artículo 3 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

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

Artículo 2.- La adjudicación de la presente licitación podrá ser a uno o más proveedores.

La **ZONA I** se encuentra incorporada y forma parte integrante del presente pliego.

Artículo 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN: La Secretaría de Desarrollo Comunitario, a través de la oficina administrativa del S.A.E., dependiente de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756, partido de General Rodríguez.

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Se regirá por las siguientes normas teniendo en cuenta el orden prelación con la que se anuncia:

a) La Ley Orgánica Municipal;

b) El Reglamento de Contabilidad y Disposiciones de Administración para las Municipalidades de la Provincia de Buenos Aires;

c) Decreto 2980-00 (RAFAM)

d) El presente pliego de bases y condiciones;

Artículo 4.- CONSULTAS, ACLARACIONES. Los interesados podrán consultar los Pliegos en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez sita en 2 de Abril Nº 756, en el horario de 8:00 a 13:00 hs. Las consultas podrán realizarse hasta las 48 hs. antes de la fecha de apertura, conforme artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Toda circular con o sin consulta que emita el organismo licitante, será comunicada a cada adquirente del pliego.

Asimismo, conforme lo dispone el **artículo 4 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, las consultas relacionadas con los distintos procesos licitatorios se realizan ante la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril Nº 756, en el horario de 8:00 a 13:00 hs. por escrito.

Las respuestas o aclaraciones formuladas por el Organismo Licitante respecto de las consultas efectuadas por los particulares u oferentes con relación a la licitación o contratación, serán comunicadas a cada uno de los oferentes de conformidad con lo previsto en el **Artículo 4º del presente Pliego de Bases y Condiciones Generales**.

Artículo 5.- COMUNICACIONES. Las comunicaciones que se realicen entre el Organismo licitante y los interesados, oferentes y adjudicatarios, podrán llevarse a cabo por cualquier medio de comunicación. Éstas y todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 6.- CONSTITUCIÓN DEL DOMICILIO. Conforme **Artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, se considerará como domicilio legal aquel que el oferente constituya dentro del ámbito geográfico de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 7.- REGISTRO DE PROVEEDORES. Para proceder a la contratación del servicio el Oferente deberá estar inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.

Artículo 8.- PRESUPUESTO OFICIAL. El presupuesto oficial asciende a la suma total de $ 925.552.991,25 (pesos novecientos veinticinco millones quinientos cincuenta y dos mil novecientos noventa y uno con 25/100).

Artículo 9.- ADQUISICIÓN DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES. Conforme el **artículo 5 del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, sólo se tendrán en cuenta las propuestas presentadas por las firmas proveedoras que hayan abonado, previo a la apertura del acto licitatorio, el arancel correspondiente al valor del presente pliego.

El importe recibido por la Administración por la venta de pliegos no será devuelto a los adquirentes en ningún caso, aun cuando por cualquier causa se dejará sin efecto la licitación o se rechazaran todas las ofertas, salvo en casos en que se determine mediante Acto Administrativo lo contrario.

Debe adquirirse en la mencionada Jefatura de Compras, hasta 24 hs. antes del momento de la apertura.

El valor del presente Pliego se establece en la suma de pesos **$200.000,00.-**

Artículo 10.- FECHA, LUGAR Y HORA DE APERTURA. Las propuestas serán abiertas en la Jefatura de Compras de la Municipalidad de General Rodríguez, el día 20 de febrero del corriente año a las 09:00hs.

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 11.- SOBRE LAS OFERTAS Y SU PRESENTACION. Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el **artículo 15 del Pliego de Bases y Condiciones Generales,** en la oficina de Compras en Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756 de la localidad de General Rodríguez, la hora fijada para la apertura en el Decreto de llamado a Licitación, en caso de no poder efectuarse será hasta las 14 horas del día hábil anterior.

Los sobres se abrirán en la Jefatura de Compras o en su defecto donde se determine para tal fin, previo a comunicación a los Oferentes.

Las ofertas se presentarán en sobre, caja o paquete denominado "SOBRE ENVOLTORIO CERRADO", **sin identificación del proponente,** y con la única inscripción:

"MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) ZONA 1

LICITACIÓN N° 05/2025

APERTURA: 20/02/2025

HORA: 09:00

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados. En uno de los sobres-Sobre N° 1, se deberá indicar en su cubierta en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener la documentación que se detalla a continuación:

a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.
b) Indicadores económicos – financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes:

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

i. Índice de liquidez (Activo corriente sobre Pasivo corriente)
ii. Índice de solvencia (Activo total sobre pasivo total)
iii. Índice de endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio neto)

c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
d) En el caso de personas físicas, las últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.
e) Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.
f) En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.
g) En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.
h) Recibo de adquisición del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos en original o copia legalizada.
i) Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares y Anexos de Especificaciones Técnicas debidamente firmado en todas sus fojas por el representante o apoderado legal de la empresa.
j) La firma deberá encontrarse aclarada indicando el carácter del firmante, debiéndose presentar la documentación que acredite el mismo, copia legalizada del poder o del acta de directorio según corresponda.
k) Garantía de Mantenimiento de Oferta en original y duplicado, por el 5% del presupuesto oficial conforme **artículo 18 del PBCG**. -

25397
182

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

l) Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de General Rodríguez.

m) Estatuto o Contrato Social según corresponda,

n) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Mercedes, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.

o) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

p) Copia de la constancia de Inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos de la Provincia de Buenos Aires y AFIP.

q) Copia del certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires.- del titular, en caso de persona Física, Socios en el caso de S.R.L y miembros del Directorio en el caso de S.A.

r) Vehículos propios y/o contratados: El oferente deberá contar con vehículos propios o contratados - los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (municipalidad y SENASA). A tal fin deberá adjuntar fotocopia certificada de los títulos de propiedad de los vehículos a su nombre y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar y contrato. Asimismo, deberá adjuntar fotocopia certificada (por escribano público) de la habilitación de los vehículos por organismos técnicos competentes SENASA, RUTA, Revisación técnica, cédula verde, seguro, registro de conducir del conductor-

s) Domicilios: Deberá indicarse claramente: calle, número, piso, unidad, código postal y números telefónicos y de fax, de los siguientes domicilios:

- Domicilio especial, que constituye para la presente Licitación.

- Domicilio legal. Domicilios de las plantas elaboradoras propias y/o contratadas.

t) Declaración jurada de no mantener deuda con el estado Nacional, Provincial y/o Municipal.

Artículo 12.- RECHAZO Y/O DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA – CONTENIDO SOBRE 2: La no presentación de la documentación requerida en el artículo 11 en todos los incisos, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

En caso de no detectarse faltantes de documentación en el sobre Nro. 1, se procederá a la apertura del Sobre N° 2, que en su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener:

a) la Oferta Económica (Pedido de Cotización) en original y duplicado.

b) El oferente podrá mejorar el menú sugerido y/o el marco nutricional mediante la adición de alimentos adicionales al menú ofertado. Dicha circunstancia deberá estar aclarada específicamente en la oferta presentada, y estar comprendidos en el valor por renglón incluido en la planilla de cotización, quedando establecido que la inclusión de alimentos adicionales no autoriza la modificación del precio establecido por renglón. Será potestad de la Autoridad de Aplicación aceptar o denegar la incorporación de los mismos, de acuerdo a la opinión técnica de los responsables de nutrición. En el caso de ser aceptados, serán tenidos en cuenta al momento de la valoración de la oferta y caso contrario no serán tenidos en cuenta sin perjudicar el resto de la oferta.

Serán desestimadas aquellas propuestas que difieran de los valores unitarios fijados en el artículo 1° del presente Pliego y el artículo 17 PBCG.

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 13.- IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones de ofertas y/o documentación, el cumplimiento de lo establecido en el **artículo 11 del presente**, presentada en los plazos establecidos en el **artículo 9 del presente Pliego**.

Artículo 14.- PLAZO PARA IMPUGNAR. El plazo de vista de las presentaciones será de (2) días hábiles.

Los interesados podrán formular impugnaciones a las propuestas dentro del plazo de veinticuatro (24) horas corridas contadas en días hábiles, a partir del plazo de finalización de las vistas. La autoridad competente resolverá las impugnaciones, previo a la adjudicación.

Artículo 15.- PRESENTACIÓN DE LAS IMPUGNACIONES. Se establece como condición de admisibilidad de las impugnaciones a las ofertas por parte de los oferentes, el depósito del diez por ciento (10%) del presupuesto oficial.

El depósito deberá efectuarse en la Tesorería Municipal, el que será reintegrado a los oferentes solamente en el caso que su impugnación prospere totalmente.

Las impugnaciones deberán ser presentadas, en la Mesa de Entradas y Salidas de la Municipalidad sita en 2 de Abril N° 756, del partido de General Rodríguez, dentro del plazo fijado en el artículo 13 del presente, adjuntando a la misma, el original de la boleta de depósito antes mencionada; caso contrario no será considerada como impugnación.

Artículo 16.- DEVOLUCIÓN DE LAS GARANTÍAS. Serán devueltas:

a) Las garantías de mantenimiento de oferta a los oferentes que no resulten adjudicatarios, una vez adjudicada la contratación.

b) Las garantías de cumplimiento de contrato una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del Organismo contratante, salvo que esté afectado por una garantía técnica, la que será devuelta una vez operado el vencimiento del período de dicha garantía.

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Las garantías de mantenimiento de oferta que se presenten mediante póliza de caución serán devueltas por la Jefatura de Compras.

El resto de las garantías de mantenimiento de oferta y adjudicación serán devueltas por intermedio de la Dirección General de Contaduría.

Artículo 17. ACTO DE APERTURA. Además de lo dispuesto en el artículo 20 **del Pliego de Bases y Condiciones Generales**, la apertura se realizará en la Dirección de Compras y Licitaciones de la Municipalidad de General Rodríguez, en el día y hora establecidos para la misma. Se procederá en primer término a la apertura de los sobres indicados como "DOCUMENTACIÓN" (sobre N° 1), rechazándose aquellas ofertas que no se ajusten a lo requerido en el **artículo 11 del presente pliego.**

Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como "OFERTA" (sobre N° 2).

Artículo 18.- COMISIÓN EVALUADORA. A los fines de evaluar las propuestas de los Oferentes se conformará una Comisión Evaluadora, integrada por representantes de la Secretaría de Economía, Secretaría de Salud Pública Desarrollo Social y Jefatura de Compras.

Artículo 19.- ADJUDICACIÓN. La adjudicación recaerá sobre la propuesta que habiéndose ajustado a los valores unitarios indicados en el **artículo 17 PBCG** y **artículo 1° del presente Pliego**, en concordancia con lo establecido en el **artículo 24 PBCG**, obtenga mayor puntaje técnico, para lo cual se considerará:

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características:

- 1 año ⟶ 5 puntos
- 2 a 5 años ⟶ 10 puntos
- 5 a 10 años ⟶ 15 puntos
- Más de 10 años ⟶ 20 puntos

Folio 253277 186

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

b) Acreditación de solvencia económica financiera:

- De 0 a 1 ⟶ 0 puntos
- De 1 a 1.2 ⟶ 6 puntos
- De 1.5 a 2 ⟶ 12 puntos
- Más de 2 ⟶ 20 puntos

c) Provisión de alimentos adicionales a los incluidos en el pliego:

- 1 a 3 alimentos adicionales ⟶ 10 puntos
- 3 a 5 alimentos adicionales ⟶ 15 puntos
- 5 a más alimentos adicionales ⟶ 25 puntos

d) Proveedor con domicilio en el distrito de General Rodríguez ⟶ 5 puntos

e) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto ¨ Marco Nutricional SAE 2024-2025 - Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE ¨:

- Mejora en el aporte de hierro en el menú
- Mejora en el aporte de calcio en el menú
- Mejora en el aporte de vitamina C en el menú
- Mejora en el aporte de vitamina A en el menú
- Mejora en la disminución del tenor graso en sólidos del DMC
- Mejora en el contenido de cereales integrales en los menús de almuerzo y/o en panes y galletitas en DMC

- Mejora en 1 ítem: 5 puntos
- Mejora entre 2 y 3 ítems: 10 puntos
- Mejora entre 5 y 4 ítems: 20 puntos
- Mejora en los 6 ítems: 30 puntos

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 20.- LUGARES DE ENTREGA. Además de lo previsto en los **artículos 30, 31, 32, 33 y 34 de Pliego de Bases y Condiciones Generales**, la mercadería requerida deberá ser entregada en los establecimientos educativos que de acuerdo a la **ZONA I** que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Partido de GENERAL RODRIGUEZ, provincia de Buenos Aires, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo y descarga desde las plantas productoras/elaboradoras y hasta cada uno de los lugares de descarga

Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la Secretaría de Desarrollo Comunitario, con la correspondiente documentación respaldatoria. Las cantidades diarias podrían sufrir modificaciones en más o menos, debiendo el adjudicatario realizar la modificación dentro de las 48 horas de habérsele informado por parte de la Secretaría de Desarrollo Comunitario.

Artículo 21.- FORMA Y PLAZO DE ENTREGA. Se realizará la entrega de mercadería seca a granel de manera semanal y mercadería fresca de la siguiente manera: **vegetales y frutas**: dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **carnes**: dos entregas semanales que se coordinarán días con la oficina del SAE municipal; **productos de panadería**: entrega diaria (con una tolerancia de entrega hasta 30 minutos antes del servicio – Desayuno: hasta 8 hs., Almuerzo: hasta 11 hs. con excepciones climáticas y eventualidades personales que se resolverán en el momento), de acuerdo a los menús preestablecidos del presente pliego de licitación que constituyen el "Marco nutricional SAE 2024-2025 a los efectos de completar las raciones, con una anticipación de 24 horas, a excepción de la mercadería correspondiente a los días lunes que se entregará el día viernes.

Toda la mercadería, antes de ingresar a los establecimientos, deberá realizar "Control Sanitario" en la Dirección de Bromatología – Oficina de Abasto, ubicada en Av. Ricardo Balbín 3734 y presentar documentación requerida.

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 22.- MENÚS. Los menús a proveer se ajustarán a los establecidos en el presente pliego los cuales se rigen por el Marco nutricional SAE 2024-2025, que también forma parte integrante del presente pliego, en los que se detallan, las características, cantidades en gramaje para cada una de las preparaciones y las especificaciones de los víveres a utilizar en la preparación de éstos, conforme el área, nivel o modalidad educativa.

Informamos también que los menús pueden ser actualizados y/o adaptados a las Patologías Especiales existentes, por la Oficina de S.A.E. del Municipio, con previa aprobación de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad P.B.A.

Artículo 23.- PROVISIÓN Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS. El adjudicatario se obliga a suministrar el servicio cumplimentando lo establecido por el Código Alimentario Argentino y las normas legales dictadas o a dictarse concordantes con el mismo, especialmente:

1. Mercadería de calidad comprobable
2. Caracteres organolépticos satisfactorios
3. Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
4. Perfecto estado de conservación
5. Temperatura adecuada
6. Aptas para el consumo
7. Para el caso de comidas preparadas deben permanecer, como máximo treinta (30) minutos en contacto con el medio ambiente.
8. Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados a los establecimientos educativos rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino. -

Artículo 24.- PRODUCTOS NO PREVISTOS. Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

Artículo 25.- CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS. Las cantidades de servicios que se deberán proveer se encuentran discriminados en cada menú (según prestación y nivel educativo) y dichas cantidades corresponderán según los cupos de cada Institución establecidos en la integra el presente pliego. Dichas cantidades son máximas y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes, ya que la facturación se realizará conforme se establece en el **capítulo I del Pliego de Bases y Condiciones Generales.**

Artículo 26.- DÍAS DE PRESTACIÓN. El servicio deberá prestarse todos los días hábiles escolares. -

Los días en que se declaren paros nacionales (y/o de transporte) o se realicen jornadas de reflexión y capacitación se podrá brindar a elección de la Dirección de cada Establecimiento el servicio habitual. En estos casos el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda fría al mismo costo de la ración de un día habitual. La Secretaría de Desarrollo Comunitario de la Municipalidad de General Rodríguez notificará a la concesionaria con veinticuatro (24) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Asimismo, en caso de inconvenientes técnicos y/o edilicios en el sector cocina, que imposibiliten la elaboración de las comidas, el servicio de comedor deberá ser reemplazado por vianda al mismo costo de la ración de un día habitual.

Artículo 27.- HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS. El horario de entrega será determinado oportunamente por oficina del SAE municipal, conforme a las características de cada establecimiento y según al nivel educativo al que pertenezca.

El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme se indica a continuación:

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- **Establecimientos educativos que cuentan con servicio Desayuno - Merienda (DM) y Comedor (CS):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.

- **Establecimientos educativos que cuentan únicamente con servicio de Desayuno - Merienda (DM):** la mercadería deberá ser entregada según indica Artículo 21 del presente pliego.

Artículo 28.- SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS. DEPOSITOS Y PLANTAS ELABORADORAS. El oferente al que se le haya adjudicado el **MENÚ COMPLETO PARA CONTINGENCIA** deberá contar y acreditar que dispone de Planta de Elaboración de alimentos propia, y que la misma se encuentra en plena disponibilidad de uso a los fines del presente servicio durante todo el periodo de vigencia de la presente contratación, así como cámaras separadas para carnes, lácteos, frutas y verduras y pollos, asimismo detallar de forma precisa, acompañando plano, el equipamiento con el que cuenta la Planta. El mismo deberá estar habilitado a tales efectos por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia de acuerdo a normativa vigente.

Artículo 29.- VEHICULOS Y CONTENEDORES TERMICOS. El oferente deberá contar con la cantidad requerida por la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar equipado con cámara frigorífica- para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia.

Los contenedores térmicos que se utilicen para la prestación de los servicios adjudicados podrán ser de propiedad del adjudicatario o por él contratados.

a) Requisitos para los vehículos: ART 154 bis CAA y legislación complementaria.
b) Habilitación Municipal y SENASA, exhibido el Nº de Inscripción en el

exterior.

c) Construido de material sanitario, ventilada o refrigerada.
d) La unidad de transporte - UTA – debe estar separada de la cabina del chofer.
e) La UTA deberá estar en buenas condiciones de higiene.
f) El transportista deberá poseer uniforme adecuado, libreta sanitaria y curso de capacitación de Buenas Practicas de manufacturas (BPM). Deberá poseer la documentación del producto que transporta.
g) Se deberá contar con la cantidad de vehículos necesarios para poder mantener correctamente la cadena de frío y/o calor de los alimentos y/o preparaciones que distribuyen.

Artículo 30. PERSONAL. REQUISITOS. El personal dependiente del adjudicatario deberá cumplir con los siguientes requisitos:

a) Mayor de dieciocho (18) años de edad
b) Contar con libreta sanitaria habilitante y actualizada.
c) Ser competente en su cometido-A tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TECNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante. Deberá contar como mínimo de un representante técnico cada 3000 unidades de servicios o raciones diarias adjudicadas, de ser adjudicatario de menos de 3000 unidades de servicio o raciones deberá contar con un representante técnico, el cual deberá cumplir como mínimo entre 8 y 10 horas semanales de jornada laboral en la planta. A los representantes les será requerida su presencia cada vez que la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez lo requiera o cualquier otro ente idóneo contralor de la prestación lo entienda conveniente.

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 30.1). VESTIMENTA Y ACCESORIOS. Deberá proveer a su personal de todas las prendas de vestir y accesorios que sean necesarios para la función que desempeñen.

a) El personal deberá tener el pelo corto o recogido cubriendo íntegramente su cabeza con gorro o cofia, usar barbijo y guantes descartables. –
b) En los Establecimientos Educativos, los Directivos, supervisaran que el personal dependiente del proveedor, se presente a prestar el servicio con su vestimenta completa y en perfectas condiciones de presentación e higiene.

Artículo 30.2). COMPORTAMIENTO. El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio de General Rodríguez, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere.

Artículo 30.3). DEPENDENCIA LABORAL. Todo el personal afectado a este servicio estará bajo exclusivo cargo del adjudicatario, corriendo por su cuenta salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso la misma relación la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

Por otra parte, queda debidamente entendido que la Municipalidad de General Rodríguez no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral entre el adjudicatario y el personal que éste ocupare para ejercer la actividad que se le ha contratado y que, en consecuencia, pudiera implicar la intervención del gremio que los nuclea y/o de aquellos organismos estatales vinculados con el contralor de transgresiones a normas establecidas para el orden laboral, o del cumplimiento de convenios colectivos de trabajo en vigencia.-

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

El adjudicatario no podrá disponer de su personal destacado, para otra actividad que la que le ha sido adjudicada estrictamente en el presente pliego.

Artículo 30.4). HIGIENE Y LIMPIEZA. El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

a) Las plantas elaboradoras y depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos. Cumpliendo con la normativa vigente de Seguridad de Higiene.
b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.
c) Los contenedores térmicos que se utilicen para prestar los servicios.

Asimismo, deberá tomar los recaudos para que las operaciones de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería se desarrollen en condiciones de higiene. Asimismo, deberá realizar la limpieza de todos los locales y bienes de uso necesarios para el cumplimiento de la prestación del servicio, quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para el logro de tal fin.

Artículo 30.5). PERSONAL AFECTADO A TRABAJOS DE LIMPIEZA. El personal que se afecte para la realización de estos trabajos en sus plantas elaboradoras y/o depósitos, deberá en cumplir con lo prescripto en el Código Alimentario Argentino (Artículo 138 Punto 11 "in-fine") que dice: **"...el personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, escupideras, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza".** –

Artículo 30.6) DESINFECCION, DESINSECTACION Y DESRATIZACION. El adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia trimestral, la desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones afectadas a la prestación del servicio adjudicado: sectores de cocina, depósitos de víveres, vestuarios, etc. A tal efecto deberá contar con las empresas que están habilitadas y en un todo de acuerdo con las normas vigentes.

Artículo 31.- HABILITACIÓN DE UN "LIBRO DE ÓRDENES". A los efectos de asentar las comunicaciones u observaciones vinculadas a la prestación de la provisión de mercadería en el establecimiento educativo, el adjudicatario proveerá a la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, con una antelación no menor de veinticuatro (24) horas a la fijada para el comienzo de la prestación, de un (1) libro de Actas con hojas numeradas.

Se le entregará al representante responsable en el momento de notificarse una copia fiel de las actas labradas.

El Libro será repuesto por el adjudicatario cada vez que sea necesario, hasta la finalización de la prestación.

Todas las observaciones asentadas revestirán carácter de notificación fehaciente para el adjudicatario, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que pudieren corresponder.

Artículo 32.- DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES. La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes, previo a dar comienzo a la prestación, personas con las siguientes facultades:

a) Representante responsable: Deberá designar un representante responsable, que permanecerá en el edificio durante la entrega de la mercadería.
b) Estará con facultades de decisión, a los efectos de coordinar y asegurar el cumplimiento de la entrega de la mercadería, como así también tomar conocimiento de las novedades que imponga la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez.

Artículo 33.- PEDIDOS. MODIFICACIONES. El adjudicatario aceptará las modificaciones que en cuanto a mayor o menor número de alumnos le determinen las autoridades de la oficina del SAE correspondiente a la Secretaría de Salud

Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez, dentro de las cantidades máximas autorizadas, hasta veinticuatro (24) horas antes del día en que deba hacerse efectiva la entrega de la mercadería. Las modificaciones se producirán conforme a la asistencia media que informa el DOCENTE DIRECTIVO DE CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO.

Artículo 34.- ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS NO PREVISTOS. Se incorporarán al Servicio Alimentario Escolar, únicamente con la autorización del MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, en las modalidades que se asignen.

La Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez notificara en forma fehaciente a los Directivos del Establecimiento Educativo que fue incorporado al Sistema Alimentario Escolar.

Para estos Establecimientos Educativos no previstos en la Licitación, la Secretaría de Salud Pública y Desarrollo Social de la Municipalidad de General Rodríguez convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Secretaría estén en condiciones de brindar en forma eficiente el servicio a asignar, a efectuar nuevas propuestas, las cuales no deberán superar el precio máximo previsto.

Artículo 35.- CONTROL DE GRAMAJES. Provisión de balanza para control de mercadería. A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, el proveedor dispondrá para la entrega de la mercadería en cada vehículo una balanza portátil la que deberá encontrarse en todo momento en perfecto estado de funcionamiento y exactamente calibrada, verificada y habilitad. El adjudicatario deberá poner dicha balanza a disposición de las autoridades de contralor cada vez que éstas lo dispongan.

Artículo 36.- FACTURACION Y REMITO. Además de lo dispuesto en el Capítulo VI respecto a la facturación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

LICITACION PÚBLICA N°05/25
PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR
ZONA 1

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Las facturas deberán ser confeccionadas conforme los términos establecidos por la Administración Federal de Ingresos Públicos y presentadas en original en la Dirección de Mesa de Entrada de la Municipalidad de General Rodríguez, como alcance del presente expediente.

La facturación debe ser Factura "B" (exento).

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo o a quien éste designe, un remito, que indicará claramente la cantidad y tipo de mercadería entregada. El cual será documentación válida una vez que este conformado por el Directivo.

Folio 2532 197

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR "SAE" EN LOS MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

CAPÍTULO I: DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- OBJETO

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

Asimismo, tiene por objeto la regulación de los procesos de licitación pública que se efectúen para la compra del Programa MESA, en virtud de lo establecido en el Acta Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452-GDEBA-MDCGP, que tengan vigencia a partir del 1° de Marzo del año 2023.

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 2.- MARCO JURÍDICO APLICABLE

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

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

253277 190

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

ARTÍCULO 3.- AUTORIDAD DE APLICACIÓN

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

ARTÍCULO 4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

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

Para ello, deberán dirigirse a la repartición indicada por el Municipio contratante en el PCP hasta tres (3) días hábiles anteriores a la presentación de las ofertas. La aclaración correspondiente deberá ser remitida por la Autoridad de Aplicación a todos los interesados que hayan obtenido la documentación, dentro del plazo de un día hábil. El Municipio, si lo juzga necesario, podrá también formular aclaraciones de oficio antes de la fecha de apertura de ofertas. Todas las aclaraciones que se remitan llevarán numeración corrida y pasarán a formar parte de la documentación.

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

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

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

Todo oferente deberá indicar su domicilio real y legal.

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

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

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

ARTÍCULO 7.- JURISDICCIÓN COMPETENTE

25327 198

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

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

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

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

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

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

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

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

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

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

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

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

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona.

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

ARTÍCULO 11.- MENÚ

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

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

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

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca.

Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

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

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

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

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

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

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

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.

b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.

c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.

d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.

e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier

participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.

f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.

h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.

i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la que se encuentre el proceso, sin perjuicio de la reclamación de daños y perjuicios que pudiera corresponder a favor del Municipio.

CAPÍTULO III: DE LAS OFERTAS

ARTÍCULO 16.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS OFERTAS

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

a) Se presentarán en sobre cerrado en original y duplicado, foliadas y firmadas por quien suscriba la presentación, el que deberá acreditar representación suficiente. En caso de discrepancia entre ellos, prevalecerá el original.

b) Deberán contener un índice de su contenido y, de estar conformadas por más de un cuerpo, éstos se identificarán numéricamente y el primero de ellos tendrá un índice general, mientras que los restantes lo tendrán de sus respectivos contenidos.

c) Deberán ser presentadas en el lugar y horarios indicados en el llamado a licitación hasta el día y hora indicados para celebrar el acto de apertura.

d) Se abrirán en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran, labrándose acta que será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes que lo deseen. Si el día fijado para este acto fuera feriado o declarado asueto administrativo, éste tendrá lugar el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

e) La Oferta será mantenida por el término de treinta (30) días hábiles a contar desde la fecha de la apertura del acto licitatorio. En caso de que no se pueda proceder a la adjudicación dentro del plazo establecido, el mismo quedará automáticamente prorrogado por otro periodo igual si el Municipio lo considera conveniente, salvo para aquellas ofertas en que el proponente exprese

por escrito voluntad contraria dentro de los cinco (5) días anteriores al vencimiento del plazo original.

ARTÍCULO 17.- ACTO DE APERTURA

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

a) En el lugar indicado por la Autoridad de Aplicación y en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurran al acto se abrirán las ofertas, labrándose acta que deberá ser firmada por los representantes de la autoridad de aplicación designados para el caso. Se tomarán en consideración sólo aquellas que hayan llegado en término.

b) Se establecerá claramente cuáles son los oferentes que cumplen estrictamente los requisitos, dejando debida constancia en el acta. Abierta la primera propuesta no se admitirá ningún pedido que interrumpa el acto.

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

ARTÍCULO 18.- DOCUMENTACIÓN DE LA OFERTA

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

i. La garantía de mantenimiento de la oferta.

ii. La documentación especial que el PCP establezca expresamente como parte integrante de la oferta, y la misma deberá contener al menos lo siguiente:

a) Antecedentes del oferente que acredite experiencia de más de un año en la provisión de servicios de similares características al solicitado en el presente pliego.

b) Indicadores económico–financieros que acrediten la solvencia del oferente, los que al menos deberán incluir los siguientes datos:

1. Índice de liquidez

2. Índice de solvencia

3. Índice de endeudamiento

4. Porcentaje de ventas proyectadas en caso de ser seleccionado en el concurso de precios sobre el total de ventas del último año fiscal.

c) En el caso de personas jurídicas, los últimos tres estados contables (o menos, en caso de no contar con tres años de ejercicio) con informe de auditoría y certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

d) En el caso de personas humanas, las últimas tres declaraciones juradas del impuesto a las ganancias y una certificación contable de las ventas realizadas en los últimos tres ejercicios

fiscales con dictamen de contador y certificado por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción.

iii. Si la oferta incorpora mejoras al menú o a la composición modular, deberá acompañarse la documentación que así lo constate en concordancia con el artículo 12 del presente pliego.

iv. Planilla de pedido de cotización confeccionada por duplicado y compaginada por separado, firmada y sellada por el oferente en todas sus fojas.

v. Los catálogos, folletos, prospectos, planos, publicaciones, certificaciones, etc. que no se soliciten expresamente y que el proponente desee incluir a fin de ampliar o ilustrar su oferta.

vi. En caso de corresponder, Formulario 931 de AFIP con Listado de Personal.

vii. En caso de corresponder, Contrato de Afiliación de A.R.T.

viii. La documentación correspondiente a los RNE y RNPA actualizados de todos los alimentos y de todas las marcas incluidas.

ARTÍCULO 19.- REQUERIMIENTOS PARA LAS OFERTAS

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

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

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

ARTÍCULO 20.- RESPONSABILIDAD DE LOS INTERESADOS

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

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

ARTÍCULO 21.- GARANTÍAS

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

a) De mantenimiento de la oferta: Las ofertas se deberán acompañar con esta garantía, que se compondrá de un cinco por ciento (5%) del monto ofertado, caso contrario, la misma será desestimada. La presentación de la garantía se realizará junto a la presentación de la oferta.

Podrá constituirse en efectivo, o depositando en la tesorería municipal si así lo dispone el Municipio, fianza bancaria, o seguro de caución. A quienes no resulten adjudicatarios, les será devuelta la garantía una vez adjudicada la contratación.

b) De cumplimiento del contrato: Corresponde al adjudicatario, quien deberá presentar dicha garantía compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado, la cual será Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires

constituida hasta el vencimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales, con carácter previo a la entrega de la orden de compra. Podrá constituirse por los mismos medios que la garantía anterior. Una vez cumplido el contrato a entera satisfacción del organismo contratante, la garantía será devuelta.

ARTÍCULO 22.- VALORES DE LAS PRESTACIONES

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

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

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

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

ARTÍCULO 23.- SOLICITUD DE ACLARACIÓN

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

ARTÍCULO 24.- IGUALDAD DE OFERTAS

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

ARTÍCULO 25.- CRITERIOS DE COTIZACIÓN

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

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

ARTÍCULO 26.- CONTRATACIONES POR RENGLÓN

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

CAPÍTULO IV: DE LA ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 27.- ADJUDICACIÓN

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

a) Experiencia en la provisión de servicios de similares características: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos.

b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos.

c) Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o certificado de inscripción a RENATEP (Registro Nacional de Trabajadores y Trabajadoras de la Economía Popular): Para la prestación SAE, máximo de cinco (5) puntos.

d) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023":

- Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.

- Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales: Para la prestación SAE, máximo de dos y medio (2,5) puntos. Para la prestación MESA, máximo de cinco (5) puntos.

- Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

- Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos. Este punto resulta de aplicación únicamente a la prestación de SAE.

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

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

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

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

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

ARTÍCULO 28.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato queda perfeccionado con la recepción de la orden de compra por parte del adjudicatario, con la descripción, cantidad, precios, condiciones de elementos adquiridos, de los servicios contratados quedando aclarado que forman parte del contrato, el PBCG, el PCP y demás especificaciones que sirvan de base a las licitaciones, las ofertas aceptadas, las muestras presentadas, la orden de compra y la normativa aplicable conforme el art. 2 de este PBCG.

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

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

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

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

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

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

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

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

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

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

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

ARTÍCULO 34.- FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

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

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

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

ARTÍCULO 35.- TRANSFERENCIA O CESIÓN DEL CONTRATO

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

a) La pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato,

b) Suspensión de hasta 1 (un) año del registro de proveedores del Municipio o exclusión del mismo.

c) Rescisión del contrato.

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

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

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

ARTÍCULO 37.- PLAZO DE PAGO

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

ARTÍCULO 38.- FORMA DE PAGO

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

ARTÍCULO 39.- IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES

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

ARTÍCULO 40.- PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

ARTÍCULO 41.- MORA

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

ARTÍCULO 42.- MULTAS POR INCUMPLIMIENTO

La Autoridad de Aplicación aplicará las siguientes multas:

a) Entrega fuera de término: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada (entendiendo por ésta a la totalidad de cupos que el proveedor entrega en el distrito en el día en que ocurrió el incumplimiento) de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada.

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

I. Hasta 45 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 75% como máximo.

II. Entre 46 y 75 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 50% como máximo.

III. Entre 76 y 90 minutos de la hora estipulada en el pliego, podrá reducirse en un 25% como máximo.

IV. 91 minutos en adelante, no podrá reducirse.

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

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

b) Entrega de material indebido o en malas condiciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada, por cada infracción detectada. La aplicación de la multa no exime al proveedor de la obligatoriedad de reponer la mercadería faltante o en mal estado en un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.

c) Menor cantidad que la contratada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10%) del valor de adjudicación correspondiente a los bienes no entregados.

d) Por entrega de alimentos con falta de rotulación: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

e) Por no solicitar autorización de reemplazos en las prestaciones: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

f) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos del módulo: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

g) Por entregar el remito sin especificar el producto, marca y gramajes o unidades correspondientes: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al diez por ciento (10 %) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

h) Por falta de coincidencia del remito con el tipo de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al treinta por ciento (30%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

i) Por entrega de mercadería inferior a la cantidad de los cupos asignados: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

j) Por diferencia mayor al 5% entre el remito y la cantidad de mercadería entregada: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

k) Por no entregar el remito en el día: Para la prestación de SAE, se aplicará una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del valor de una jornada de la prestación "Desayuno-Merienda" según licitación adjudicada.

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

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

c) Quiebra, liquidación sin quiebra y concurso preventivo del contratista.

d) Rescisión por incumplimiento del contratista.

e) Transferencia o cesión del contrato adjudicado, según Artículo 35 del presente pliego.

ARTÍCULO 45.- EXPIRACIÓN DEL PLAZO CONTRACTUAL

El contrato se extinguirá de pleno derecho al vencimiento del plazo contractual fijado en el PCP, pudiendo ser prorrogado de forma unilateral por el Municipio por un periodo de hasta tres (3) meses.

.

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

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

ARTÍCULO 47. RESCISIÓN POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA

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

a) Cuando en violación de la buena fe contractual, el contratista hubiera incurrido en inexactitudes o reticencia o falsedades al momento de formular la oferta, de modo tal que hubieran causado errores significativos o determinantes en la adjudicación.

b) Cuando el servicio hubiera sido interrumpido por causas atribuibles al Contratista durante tres (3) días consecutivos o diez (10) alternados por semestre. Se considerará interrupción del servicio tanto la falta total de ejecución de cualquiera de las prestaciones como su reducción en un porcentaje que supere el cuarenta por ciento (40%) de cada una de las prestaciones.

c) Cuando el contratista resulte penalizado durante dos (2) meses seguidos con multas o descuentos de facturación superiores al quince por ciento (15 %) de la facturación mensual.

d) Cuando el promedio semestral de multas aplicadas al contratista supere el diez por ciento (10%) de la facturación mensual promedio durante ese semestre.

e) Por falta de constitución o falta de mantenimiento de la totalidad de los seguros y/o garantías exigidos en el presente PBCG.

f) Por transferencia o cesión del contrato o de la participación patrimonial en la persona jurídica o consorcio-contratista, como se remarca en el artículo 35.

g) Por reemplazo no autorizado del responsable técnico.

h) Por incumplimiento de la fecha de inicio del servicio o provisión.

i) Por infracción por parte del Contratista de las normas tributarias, previsionales y laborales.

j) Por abandono del servicio o falta de entrega.

k) Por reiterados incumplimientos de la entrega de prestaciones en debido tiempo y forma.

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

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

Además,el Municipio podrá:

a) Ejecutar la garantía de cumplimiento de contrato.

b) Retener y utilizar, los bienes afectados al servicio necesarios para continuar prestando el servicio durante el plazo contractual, a costa del contratista.

c) Podrá asimismo compensar las indemnizaciones con los créditos que el Contratista mantuviera con el Municipio.

d) En los casos en que la rescisión se debiera a cuestiones de responsabilidad técnica, se remitirán los registros de incumplimiento al Consejo Profesional respectivo a los fines que correspondan

ZONA 1

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - DM	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - Comedor	Costo - DM ($408)	Costo - Comedor ($844,00)
Jardín de Infantes N° 902	R. Escalada N° 620 y Azurduy	San Martin	6043270	165	0	33165	0	$ 13.531.320,00	$ 0,00
Jardín de Infantes N° 907	Mendoza s/n	La Fraternidad	6043220	234	0	47034	0	$ 19.189.872,00	$ 0,00
Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	162	162	32562	32562	$ 13.285.296,00	$ 27.482.328,00
Jardín de Infantes N° 917	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6129110	24	0	4824	0	$ 1.968.192,00	$ 0,00
Jardín de Infantes N° 918	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	6138600	25	30	5025	6030	$ 2.050.200,00	$ 5.089.320,00
Jardín de Infantes N° 919	Acceso Oeste Km 52	La Capilla	6138610	150	0	30150	0	$ 12.301.200,00	$ 0,00
Jardín de Infantes N° 921	D´Alesandro1380	Bicentenario	6223790	220	0	44220	0	$ 18.041.760,00	$ 0,00
Jardín de Infantes N° 924	Fortín Necochea y Fortín Uno	Parque Joly	62354400	125	0	25125	0	$ 10.251.000,00	$ 0,00
Escuela Primaria N° 3	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6030290	82	82	16482	16482	$ 6.724.656,00	$ 13.910.808,00
Escuela Primaria N° 4	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	6090590	90	90	18090	18090	$ 7.380.720,00	$ 15.267.960,00
Escuela Primaria N° 5	La Cooperación	La Capilla	6030320	330	250	66330	50250	$ 27.062.640,00	$ 42.411.000,00
Escuela Primaria N° 9	R. Escalada N° 692	San Martin	6030280	679	389	136479	78189	$ 55.683.432,00	$ 65.991.516,00
Escuela Primaria N° 11	Ayub Khan y Gómez s/n	Parque Irigoyen	6090510	600	0	120600	0	$ 49.204.800,00	$ 0,00
Escuela Primaria N° 13	Juan Linera 1161	La Fraternidad	6108280	500	600	100500	120600	$ 41.004.000,00	$ 101.786.400,00
Escuela Primaria N° 22	Víctor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219950	450	0	90450	0	$ 36.903.600,00	$ 0,00
Escuela Primaria N° 24	Fortín Necochea 311	Parque Joly	6234540	300	0	60300	0	$ 24.602.400,00	$ 0,00
Escuela Primaria N° 7448	Dupuy y 25 de Mayo	Santa Matilde	62098600	74	74	14874	14874	$ 6.068.592,00	$ 12.553.656,00
Escuela Secundaria N° 3	Víctor Hugo Hubellart 1078	Bicentenario	6219930	400	31	80400	6231	$ 32.803.200,00	$ 5.258.964,00
Escuela Secundaria N° 4	F. Atahualpa y F. Ginochio	Parque Irigoyen	6221910	500	0	100500	0	$ 41.004.000,00	$ 0,00
Escuela Secundaria N° 7	Juan Linera 1161	La Fraternidad	61827200	270	400	54270	80400	$ 22.142.160,00	$ 67.857.600,00
Escuela Secundaria N° 11	Fortín Necochea 311	Parque Joly	62009300	270	100	54270	20100	$ 22.142.160,00	$ 16.964.400,00
Escuela Secundaria N° 12	La Cooperación	La Capilla	6200920	146	146	29346	29346	$ 11.973.168,00	$ 24.768.024,00
Escuela Secundaria N° 18	Ruta 7 Camino a Navarro s/n	Cañada de Arias	6197390	64	94	12864	18894	$ 5.248.512,00	$ 15.946.536,00
Escuela Secundaria N° 2180 *18	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	61973901	44	44	8844	8844	$ 3.608.352,00	$ 7.464.336,00
Escuela Especial N° 502	Albarracín e/ Chile y Asunción	La Fraternidad	6168580	72	72	14472	14472	$ 5.904.576,00	$ 12.214.368,00
			TOTAL:	5976	2564	1201176	515364	$ 490.079.808,00	$ 434.967.216,00

ZONA 1 - Patologías Especiales

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - DM	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - Comedor	Costo - DM ($589,89)	Costo - Comedor ($963,68)

Jardín de Infantes N° 915	Oliveira y Ayub Khan s/n	Parque Irigoyen	6090600	1		201	201	$ 118.567.89	$ 193.699.68
Escuela Secundaria N° 2180 *18	Ruta 6 Camino y Luis Sironi	Cuarte II	61973901	0	1	0	201	$ 0.00	$ 193.699.68
			TOTAL:	1	2	201	402	$ 118.567.89	$ 387.399.36

218

219

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL

PRESTACIONES ALIMENTARIAS

SAE y MESA 2024

INTRODUCCIÓN

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

La oferta de alimentos saludables en el ámbito escolar, promueve la mejora en los patrones de preferencia y consumo de NNyA, y el mantenimiento/mejora de la salud y el bienestar de las/os integrantes de la comunidad educativa en general. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA), se busca colaborar con la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan a la salud, la calidad de vida y el desarrollo humano sostenible y sustentable que asegure la igualdad de oportunidades y la construcción de ciudadanía. Ambos programas, siendo diferentes entre sí pero sumamente complementarios desde el punto de vista nutricional, contribuyen al rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias de la provincia de Buenos Aires.

El programa SAE brinda prestaciones presenciales de desayuno/merienda y comedor a NNyA que asisten a las escuelas de gestión estatal de la provincia de Buenos Aires, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo. El objetivo general de los programas es contribuir con el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva de niñas, niños y adolescentes que asisten a escuelas de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires, a fines de promover que se desarrollen y crezcan en un ambiente saludable y seguro.

SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA

Los programas SAE y MESA pertenecen a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, dentro de la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, y es responsabilidad de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos confeccionar el marco normativo nutricional y brindar acompañamiento cotidiano a las unidades ejecutoras (Consejos Escolares o Municipios) para contribuir con la optimización de los recursos en virtud de 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:** En ambos programas son NNyA que asisten a establecimientos educativos de gestión estatal en la Provincia de Buenos Aires.
- **TIPOS DE PRESTACIONES:**
    - **SAE:** Programa alimentario presencial que incluye prestaciones de Desayuno/Merienda y/o Comedor.
    - **MESA:** Módulo Alimentario de distribución 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, asignados por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar.
- **ENTES EJECUTORES (EE):** Se denomina entes ejecutores a los responsables de la gestión de los programas en el territorio, pudiendo ser, dependiendo del distrito, los Consejos Escolares o los Municipios.
- **CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LAS PRESTACIONES:** Ambos programas poseen como característica común el estar basados en alimentos de buena calidad nutricional, excluyendo productos ultraprocesados. Las particularidades concretas de cada prestación serán desarrolladas más adelante.

LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios son inadecuados en general en toda la población y en todas las regiones.

Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumen muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las frutas y verduras; y los alimentos no recomendados como bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, se consumen muy por encima de la recomendación de las GAPA.

Los entornos escolares alimentarios continúan con una oferta relativamente baja de alimentos recomendados y agua segura, y con una oferta elevada de alimentos altos en azúcar, grasa, sal, y con baja calidad nutricional.

En este sentido, las prácticas alimentarias de niños, niñas y adolescentes (NNyA) se caracterizan principalmente por un bajo consumo de frutas. Para Gran Buenos Aires (GBA), sólo el 35% de la población refiere haber consumido al menos una fruta diaria (cuando la recomendación es entre 2 y 3), siendo este porcentaje menor para la población con menos ingresos.

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

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

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

Es a partir de ese diagnóstico poblacional que se proponen los siguientes lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA, con el propósito de contribuir a garantizar el derecho a una alimentación saludable para los NNyA de la provincia de Buenos Aires.

Los lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la Provincia, los gustos y hábitos de la población asistida y la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de las instituciones tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento como a personal disponible.

La elaboración de los mismos contempla las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación - 2016.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS2 - Ministerio de Salud y Desarrollo Social - Presidencia de la Nación - Septiembre 2019.

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 analcohólica sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías; y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos siempre que sea posible.

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

- Se debe garantizar, en todos los casos, una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sellos de advertencia o leyendas precautorias. Priorizar aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, cereales, legumbres y derivados, leche y queso, carnes y huevos, aceites y semillas. Siempre que sea posible, se recomienda incluir alimentos agroecológicos (sin uso de agrotóxicos) y de producción local.

- No se deben incluir en la oferta alimentaria productos ultraprocesados o con sello de advertencia o leyendas precautorias como por ejemplo galletitas dulces y/o saladas, alfajores, turrones, barritas de cereal, jugos en polvo o en brick, bebidas azucaradas, caldos saborizados, puré de papa instantáneos, flan o gelatina en polvo y otros productos con altos niveles de componentes o nutrientes críticos dañinos para la salud humana (azúcar, sodio, grasas saturadas, aditivos).

- Deben tenerse en cuenta las especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1 al momento de la compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

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.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2024

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETÁREOS

Debido a que los niños, niñas y adolescentes poseen requerimiento nutricionales específicos en las diversas etapas de la vida, es que se propone para las prestaciones presenciales, la conformación de 3 grupos biológicos:

- Inicial: de 3 a 5 años.
- Primaria: se determinaron dos grupos etáreos de 6 a 8 años y de 9 a 11 años.
- 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 inicial, primaria y secundaria. En el caso de contar con maternales, se deberán adaptar las prestaciones a las necesidades nutricionales de ese grupo etario.

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES

Se sugiere considerar estos requerimientos nutricionales como base para la elaboración de los menús y preparaciones.

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

Rango etario	Comida	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mg)	Hierro (mg)	Fibra (g)	Sodio (mg)
3 a 5	Desayuno/ Merienda	200 - 250	6	≤ 6,5	≤ 2	200	7,5	150	1	4	Hasta 150
	Almuerzo/ Cena	375 - 450	9 - 10	≤ 11	≤ 3,5	200			3	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2,5	200			2	5	Hasta 150
6 a 8	Desayuno/ Merienda	250 - 300	7	≤ 7,5	≤ 2,5	200	12,5	200	1	4	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 - 550	10 - 11	≤ 12	≤ 4	200			3,5	7,5 - 12,5	Hasta 300
	Merienda reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	≤ 8,5	≤ 3	200			2	5	Hasta 200
9 a 10	Desayuno/ Merienda	300 - 350	8	≤ 8,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	≤ 13	≤ 4	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 - 450	8,5 - 9,5	≤ 9,5	≤ 3	250			2	5	Hasta 250
11 a 13	Desayuno/ Merienda	350 - 450	9	≤ 9,5	≤ 3	250	22,5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 15	≤ 5	300			2,5	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	450 - 550	9,5 - 10,5	≤ 10,5	≤ 3,5	250			2	5	Hasta 250
14 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	≤ 10,5	≤ 3,5	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 - 1000	14 - 15	≤ 18	≤ 6	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	550 - 700	11 - 12	≤ 12	≤ 4	250			2	5	Hasta 250
16 a 18	Desayuno/ Merienda	450 - 600	12	≤ 12	≤ 4	250	35	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	≤ 6,5	300			4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Merienda reforzada	600 - 750	12 - 14	≤ 14	≤ 4,5	250			2	5	Hasta 250

Valores Nutricionales	Desayuno o Merienda	Desayuno o Merienda Reforzada	Copa de Leche Refrigerio o Colación	Almuerzos o Cenas
VCT (kcal)	15-20% (285-380 kcal)	20-30% (380 -570 kcal)	10% (100-200 kcal)	30-40% (570-760 kcal)
PROTEÍNAS (g)	20-30% (10 a 15 g)	30-40% (15-20 g)	> 2g	40% (20 g)
Azúcares libres	máximo 20 g	máximo 20 g	máximo 10 g	máximo 5g
Calcio (mg)	mínimo 200 mg	mínimo 200 mg	-	-
Hierro (mg)	-	-	-	>40 %
Zinc (mg)	-	-	-	> 40 %
Fibra (g)	> 2 g	> 2 g	-	> 9 g
Sodio (mg)	máximo 250 mg	máximo 300 mg	-	máximo 300 mg
Vitamina A (ug)	15-20%	15-20%	-	>30%
Vitamina C (mg)	30%	> 30 %	-	>50%

Fuente: Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Ministerio de Desarrollo Social. 2023

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 es aconsejable adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde mayo hasta octubre y un menú de verano, en los meses de octubre a diciembre y de marzo a abril; este último aplica a las escuelas de verano durante los meses de enero y febrero.
2. **CANTIDAD DE LISTAS MENÚ:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y verano. En el caso de la prestación de desayuno / merienda (DM), se aconseja contar con 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones

opcionales, indicando siempre el motivo de su uso (por ejemplo: "Opcional A = será utilizado en fechas patrias").

3. **VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papa, tartas, guisos, estofados, etc.

4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, etc.

5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de los NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales. Se recomienda una frecuencia semanal de por lo menos un alimento de este tipo.

6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el almuerzo. Disponer de jarras en las mesas del comedor, cargar las jarras dentro de los 30 minutos previos al servicio de almuerzo. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.

7. **TIPOS DE MENÚS:**
    a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general al DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.
    b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los beneficiarios del programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas que poseen como parte de su tratamiento dietoterapias con requerimientos y restricciones alimentarias específicas. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:
        i. Celiaquía / Intolerancia al gluten
        ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)

iii. Intolerancia a la lactosa

iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria.

Para el resto de las patologías no mencionadas (diabetes, hipertensión, etc), deberán contar con las adaptaciones correspondientes pero al mismo valor que la prestación tradicional.

c. **MENÚS FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, celebraciones). Los mismos deberán respetar la composición nutricional establecida en el marco alimentario.

d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o plato exclusivo para ser utilizado en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser un plato sencillo de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la emergencia. Este menú no podrá ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar en qué situaciones específicas se utilizará.

e. **MENÚ MATERNAL:** En el caso de brindar prestaciones en instituciones maternales (para niños de 45 días a 2 años), deberá desarrollarse un menú específico para este grupo etario. *Ver recomendaciones específicas en el apartado "ANEXO 5 - Recomendaciones Maternal SAE 2024".*

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

Para el normal desarrollo de las prestaciones deberán tenerse en cuenta los siguientes lineamientos:

1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** Se recomienda, tal cual queda establecido en el CAA, que toda persona que entre en contacto con alimentos, debe contar con el Carnet Único de Manipulador de Alimentos vigente. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de gestión y abordaje integral del SAE que incluye el otorgamiento del carnet único de manipuladores.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de 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 porcionado.

3. **ALIMENTOS SOBRANTES:** Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado, sin servir en el plato) y desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria (Ley 18.284 C.A.A.) reutilizar, recalentar o reciclar los sobrantes de comidas terminadas, en nuevas preparaciones para servir a los NNyA destinatarios del Programa SAE.
4. **AL MOMENTO DEL SERVICIO:** El alumno deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra previo para el lavado de manos y posterior para promover el cepillado de dientes. Garantizar que el tiempo destinado a las comidas escolares tenga una duración mínima de 20 minutos para desayunos y meriendas y 30 minutos para almuerzos.
    - Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
    - Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.

FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS

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

PRESTACIÓN DE DESAYUNO/MERIENDA

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE MÍNIMO SUGERIDO POR RANGO ETARIO
Lácteos	**Leche entera, parcialmente descremada y/o quesos frescos.** Puede presentarse en combinación con cacao amargo o alguna infusión (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche). En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas de té). Evitar el cacao comercial, en caso de que se incluya no debe superar una frecuencia de una vez por semana y no agregar azúcar en ese caso. El yogur puede ser utilizado como reemplazo no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos y sellos de advertencia.	**Frecuencia sugerida:** diaria. INICIAL: 100 cc de leche o 30g queso fresco / día PRIMARIO 6-8: 120 cc de leche o 35g de queso fresco / día PRIMARIO 9-11: 120 cc o 35g de queso fresco / día SECUNDARIO: 150 cc o 45g de queso fresco/ día
Acompañamiento a base de cereales	**Panificados caseros (pan de panadería, budines/bizcochuelos caseros, alfajores / galletitas caseras o de panadería local), avena, almidón de maíz o arroz con leche.** El pan será fresco (blanco/integral) con queso cremoso y/o dulces (mermelada o dulce de leche). Se podrá reemplazar el panificado casero solamente 1 vez por semana 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).	**Frecuencia sugerida:** diaria. INICIAL: 30 gr / día PRIMARIO 6-8: 40 gr / día PRIMARIO 9-11: 50 gr / día SECUNDARIO: 60 gr / día

Frutas	**Preferentemente frescas, de estación, agroecológicas y variando entre cítricas** (naranja, mandarina, pomelo) **y no cítricas** (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación).	**Frecuencia sugerida:** diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario. INICIAL: 75 gr / día o 375 gr / semana PRIMARIO 6-8: 100 gr / día o 500 gr / semana PRIMARIO 9-11: 100 gr / día o 500 gr / semana SECUNDARIO: 150 gr / día o 750 gr / semana.

PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA / GRAMAJE MÍNIMO POR RANGO ETARIO
Frutas	**Preferentemente frescas, de estación y agroecológicas.** Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas). Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana. Otros postres: la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de postres caseros de maicena, arroz con leche casero o flan/budín de pan casero.	**Frecuencia sugerida:** Diaria o con una frecuencia mínima de 3 veces a la semana dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario. INICIAL: 300 gr / semana PRIMARIO 6-8: 400 gr / semana PRIMARIO 9-11: 400 gr / semana SECUNDARIO: 600 gr / semana
Verduras	**Preferentemente de estación, propiciando la variedad de colores y sabores.** No es necesario que las variedades propuestas por el menú ministerial se cumplan de manera estricta, pero sí es necesario que exista variedad entre las distintas verduras que se ofrecen en las preparaciones. Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc. Incluir siempre que sea posible verduras crudas. - Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otras verduras. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. Si se presenta solo papa y/o	**Frecuencia sugerida**: Diaria.

	batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.	
Legumbres	**Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc.** Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas etc. Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes. Para obtener una preparación completa en nutrientes, las legumbres deben combinarse con: • Carne + verduras + fruta de estación • Huevo + verduras + fruta cítrica • Cereales + verduras + fruta cítrica	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.
Cereales	**Incluye arroz, trigo, avena, quínoa, cebada, centeno, maíz blanco y/o amarillo y sus harinas (de arroz, de trigo, de avena, de centeno, de maíz para polenta); y sus derivados: fideos, masas para tartas/empanadas/pizza.** Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, los cereales o sus harinas deben combinarse con: • Carne + verduras • Huevo + verduras • Legumbres + verduras + fruta cítrica	**Frecuencia sugerida:** Máximo 4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas.
Pan fresco	**Blanco/integral.** Como acompañamiento según la preparación (por ej., en caso de haber salsa). No incluir a diario, ya que se deben priorizar los alimentos de mayor aporte nutricional.	**Frecuencia sugerida:** Sólo en las preparaciones que lo requieran, y máximo 30 gramos por comida (medio miñón).
Lácteos	**Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.**	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.

	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).	
Carnes	**Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros; y blancas (pollo, pescado).** Quitar la grasa visible antes de cocinar. Utilizar cortes 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. - No utilizar carne picada/molida por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 o 3 veces por semana y/o dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por rango etario. INICIAL: 85 - 110 gr / semana PRIMARIO 6-8: 110 - 135 gr / semana PRIMARIO 9-11: 125 - 150 gr / semana SECUNDARIO: 160 - 190 gr / semana **Aclaración importante: Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones complementan correctamente cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.**
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.	**Frecuencia sugerida:** Mínimo 2 veces a la semana.
Aceites y grasas	**Utilizar aceite puro, priorizando el de girasol, 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.**	**Frecuencia sugerida:** Diaria.

	Se puede aprovechar la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de las frutas para elaborar aguas saborizadas naturales.	
Sal	**Cocinar sin sal y limitar el agregado en las comidas.** Evitar los caldos concentrados. Para reemplazar la sal utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, etc.	**Limitar su uso.**

PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS A EVITAR EN TODAS LAS PRESTACIONES	
ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, ketchup, quesos untables industrializados
FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS	Paleta, jamón, salame, salchichas, picadillo, paté, chorizo, chorizo colorado, etc.
CALDOS INDUSTRIALIZADOS	Caldos en cubito y/o polvo, resaltadores del sabor (ajinomoto)
MEDALLONES y HAMBURGUESAS	Medallones pre elaborados de pescado, pollo o carne vacuna; patitas, hamburguesas, etc
PASTAS RELLENAS INDUSTRIALIZADAS	Ravioles, sorrentinos y sus variantes industrializadas.
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
POSTRES EN POLVO	Gelatina, flan, postres varios para reconstituir.
JUGOS Y GASEOSAS	Jugos en polvo, jugos para diluir, gaseosas, jugos en brick, o cualquier otra bebida industrializada.
BEBIDAS BASE LÁCTEA	Chocolatadas lista consumo, bebibles simil leche sabores frutales.
SNACKS INDUSTRIALIZADOS	Chizitos, papitas, palitos, etc.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)

236

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA 2024

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

A continuación se presentan, en orden de prioridad para su inclusión, los alimentos que se proponen para la conformación modular mensual. Cabe señalar que todos los alimentos incluidos deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2024.

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

MESA Bonaerense			
GRUPO DE ALIMENTOS	**ALIMENTO**	**APORTE NUTRICIONAL**	**VOLUMEN MÍNIMO SUGERIDO**
Aceite	Aceite puro de girasol	Aporte de ácidos grasos esenciales.	900 CC
Huevos	Huevo fresco de gallina	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos monoinsaturados, vitaminas y minerales.	12 unidades
Legumbres	Lentejas secas Lentejas en remojo Porotos en remojo Garbanzos en remojo Arvejas en remojo	Aporte de proteínas, hierro, vitaminas, minerales, calorías y fibra	3 unidades enlatadas 2 unidad enlatada + 400 gs de lentejas secas

Leche	Leche de vaca en polvo o fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, y otras vitaminas y minerales.	400 gs en polvo o 3 litros de leche fluida
Cereales y Hortalizas C	Arroz blanco 00000 Arroz Integral 00000 Harina de trigo 000 Harina de trigo 0000 Harina de trigo leudante Harina de trigo integral Avena arrollada o instantánea Choclo en grano en remojo (NO cremoso) Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes) Harina de Maíz (polenta - Estacional de invierno)	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.	2 unidades, priorizando variedad, por ejemplo: • 1 kg de Harina de trigo + 500 gs de fideos tirabuzón o harina de maíz • 500 gs de arroz 00000 + 500 gs de fideos tallarín
Pescados Únicamente como reemplazo de huevos cuando la situación lo amerite (a evaluar con la dirección)	Atún/Jurel/Caballa/ Merluza al natural	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos esenciales,vitaminas y minerales	380 gs (1 unidad enlatada grande) o 340 gs (2 unidades enlatadas chicas)
Tomate triturado, cubeteado o perita	Tomate triturado, cubeteado o perita en lata o brik.	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	500 cc o equivalente a 1 unidad
Frutas y verduras frescas	Frutas y verduras de estación, en todas sus variedades	Aporte de hidratos de carbono, fibra alimentaria, vitaminas y minerales	Según disponibilidad y viabilidad de cada distrito.

Levadura	Levadura seca	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras	10 gs - 1 unidad

PRODUCTOS A EVITAR EN EL MÓDULO ALIMENTARIO	
PRODUCTOS DE DESAYUNO	Azúcar, yerba, té, cacao, galletitas crackers o dulces, vainillas, etc.
ACEITE DE BAJA CALIDAD	Aceite de soja, aceite mezcla.
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
PURÉ DE TOMATE	Puré de tomate o salsas de tomate industrializadas.
ARROZ DE BAJA CALIDAD	Arroz blanco 0000, arroz integral 0000, arroz partido.
BEBIDAS 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)
CONDIMENTOS, ADEREZOS, SAL	Sal, especias, adobos, mayonesa, mostaza, etc.

Folio 25327 339

ANEXOS

- **ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2024**
- **ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2024**
- **ANEXO 3:COMPOSICIÓN MODULAR MESA**
- **ANEXO 4: MENÚS SAE**

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE - MESA 2024
Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda, y dar cumplimiento con la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega. Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega. Las diversas presentaciones 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. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.
Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900 cc / 1500 cc / 500 cc. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.Deben estar bien cerrados; no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. 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.
Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

240

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida.
Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs. Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.
Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Avena arrollada instantánea: 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. 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: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.
Azúcar común tipo "A": Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. 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 envase de 1 kg.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/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), 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. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: 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), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481,y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
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: -1ºC a 5ºC . Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte. Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.
Choclo granos enteros en conserva: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños.Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en 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. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.
Choclo granos enteros en conserva, libre de gluten: Elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos. Presentación: en tetra brik o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645.RESOLUCIÓN GMC Nº 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.

243

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Dulce de Leche: sin otra denominación. 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. 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 según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Fideos secos "guiseros" / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.
Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.
Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca ,quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de substancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm.Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V:Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles 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: paquetes de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada,bien desarrolladas y formadas,secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893 Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

243

Galletitas variedad tipo crakers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de 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: paquetes con 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. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado,envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: 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. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. 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. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.
Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de gluten: 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. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. 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. 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.
Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: 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. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos.
Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: 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. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. 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 paquetes x 1 kg.

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. 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 paquetes x 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 aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.
Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A : se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.

5

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.
Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto. Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y ultrapasteurizada - fluida (refrigerada): No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitamina A y D. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases estarán limpios y serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación.El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Deberá indicarse en el rótulo según corresponda "Leche parcialmente descremada/semidescremada"/"Leche entera" y el porcentaje de materia grasa correspondiente. Presentación en envases x 1 litro.
Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT). De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

246

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parasitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.
Lentejas secas, libres de gluten: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parasitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 400 grs. 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.
Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.
Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.
Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre . En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños. Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
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 SPReI 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 Nº 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 Nº 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 Nº 1/2018), 731, 746, 747 Presentación: de forma y tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.
Pasas de uva, libres de gluten: 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. 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. Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.
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 2ºC a -2ºC. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.
Pollo entero 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.

248

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Vísceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/mimbre.
Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.
Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Queso danbo/tybo/pategras sandwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640 El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
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 triturado. 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.
Tomate triturado, 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.

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 Articulo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, tetrapack, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

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

LINK DE INTERÉS:

- **LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT: https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home**

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos
md.dirplannutricion@gmail.com

FOLIO 25 3e 77 251

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

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

SELECCIÓN

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

- 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.

- 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.

- 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 el pedido.

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, es necesario realizar controles de manera periódica sobre la mercadería correspondiente

ANEXO B2532274 254

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.*

25327 255

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

Para la recepcion verificar que:
Los vehiculos esten 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 esten aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentacion solicitada. (RNPA, RNE, PUPAs, SENASA según corresponda)
Los envases esten integros 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 manipulacion 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 -UAT- "fluida Larga Vida"** **Yogur** **Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.**	-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. -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, premezcla 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 crakers 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	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.

2532911 260

253277 261

BUENOS AIRES

Planilla de Recepción de Mercadería

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA		HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA			
FECHA	N°FACTURA /REMITO	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO (xx/xx/xx)	N° LOTE	ENVASE SANO, LIMPIO INVIOLABLE (si / no)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS ((si/no)	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL

2538??
262

ANEXO 4 – MENÚS MÍNIMOS SUGERIDOS

En el presente anexo se encuentran plasmados los menús mínimos sugeridos y sus correspondientes planillas de preparaciones, elaborados todos por la dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos para ser implementados en el SAE. Cabe señalarse que los mismos no son de implementación obligatoria, sino que deben ser tomados como una herramienta plausible de cambios acordes a la necesidad territoriales.

Se desea señalar que el concepto de "menú MINIMO SUGERIDO", hace referencia al menú que aporta el mínimo de nutrientes requeridos por edad para cubrir los requerimientos diarios[*1] estimados de micro y macronutrientes, al menor costo posible. Para su desarrollo se optó por la inclusión de los alimentos más económicos del mercado. Cabe señalar que otorgar prestaciones por debajo del mismo podrá llegar a resultar incompatible con el correcto desarrollo y crecimiento de los NNyA.

A los efectos técnicos de la elaboración e implementación de los menús, se sugiere:

- Utilizar la conformación de los 3 grupos biológicos, adecuando así los gramajes de las preparaciones a la edad de los comensales.
- Variar los menús por estación
- Variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y verano.
- Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o negocios de cercanía, que se elaboren con ingredientes de buena calidad nutricional
- Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de los NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales.

[*1] Requerimientos diarios: la cantidad de un nutriente que se necesita para que una persona o un grupo de personas, pueda mantener la salud, y en el caso de los niños, mantener el crecimiento y desarrollo.

MENÚS DESAYUNO / MERIENDA 2024

25328 264

MENÚ DESAYUNO / MERIENDA (DM) - MINIMO SUGERIDO SAE 2024

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	INFUSIÓN CON LECHE	INFUSIÓN CON LECHE	INFUSIÓN CON LECHE	INFUSIÓN CON LECHE	INFUSIÓN CON LECHE
COMP. SOLIDO	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE + FRUTA	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE + FRUTA	PAN FRANCÉS CON MERMELADA + FRUTA	PAN FRANCES CON MERMELADA + FRUTA	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE + FRUTA

	DM OPCIONAL A	DM OPCIONAL B
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	INFUSIÓN
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO + FRUTA	ARROZ CON LECHE + FRUTA

25.32777
265

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNO / MERIENDA (DM) MÍNIMO SUGERIDO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL
DM 1 LUNES			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
1- INFUSIÓN CON LECHE + PAN FRANCÉS CON DULCE DE LECHE + FRUTA (MANZANA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	120	120	150
	Azúcar blanca molida	gs	5	5	5	7
	Té en saquito	gs	1	1	1	1
	Pan francés	gs	30	40	50	60
	Dulce de leche	gs	10	15	20	25
	Manzana	gs	75	100	100	150
	Total		**221**	**281**	**296**	**393**

DM 2 MARTES			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
2- INFUSION CON LECHE + PAN FRANCES + CON DULCE DE LECHE + FRUTA (NARANJA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	120	120	150
	Azúcar blanca molida	gs	5	5	5	7
	Yerba Mate	gs	1,5	1,5	1,5	1,5
	Pan francés	gs	30	40	50	60
	Dulce de leche	gs	10	15	20	25
	Naranja	gs	75	100	100	150
	Total		**222**	**282**	**297**	**394**

266

DM 3 MIERCOLES			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
3- INFUSIÓN CON LECHE + PAN CON MERMELADA + FRUTA (NARANJA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	120	120	150
	Azúcar blanca molida	gs	5	5	5	7
	Té en saquito	gs	1	1	1	1
	Pan francés	gs	30	40	50	60
	Mermelada	gs	10	15	20	25
	Naranja	gs	75	100	100	150
	Total		**221**	**281**	**296**	**393**

DM 4 JUEVES			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
4- INFUSION CON LECHE + PAN FRANCES + MERMELADA + FRUTA (NARANJA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	120	120	150
	Azúcar blanca molida	gs	5	5	5	7
	Yerba Mate	gs	1,5	1,5	1,5	1,5
	Pan frances	gs	30	40	50	60
	Mermelada	gs	10	15	20	25
	Naranja	gs	75	100	100	150
	Total		**222**	**282**	**297**	**394**

DM 5 VIERNES			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
5- INFUSIÓN CON LECHE + PAN CON DULCE DE LECHE + FRUTA (PERA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	120	120	150
	Azúcar blanca molida	gs	5	5	5	7
	Te en saquito	gs	1	1	1	1
	Pan francés	gs	30	40	50	60
	Dulce de leche	gs	10	15	20	25
	Pera	gs	75	100	100	150
	Total		**221**	**281**	**296**	**393**

DM OPCIONAL A			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
NOMBRE	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
A - LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO + FRUTA (MANZANA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	100	100	150
	Cacao en polvo	gs	15	15	15	20
	Huevo	gs	12	12	15	15
	Harina	gs	7	7	9	9
	Azúcar	gs	7	7	9	9
	Manzana	gs	75	100	100	150
	Total		**216**	**241**	**248**	**353**

DM OPCIONAL B			GRUPO	GRUPO 6-8	GRUPO 9-11	GRUPO
NOMBRE	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
B- INFUSIÓN + ARROZ CON LECHE + FRUTA (MANDARINA)	entera con vitaminas A y D	cc	100	100	100	150
	Azúcar blanca molida	gs	10	10	10	15
	Te en saquito	gs	1	1	1	1
	Arroz	gs	20	20	20	25
	Mandarina	gs	75	100	100	150
	Total		**206**	**231**	**231**	**341**

268

MENÚS COMEDOR 2024

25 2211
269

BUENOS AIRES

MENÚ COMEDOR INVIERNO - MINIMO SUGERIDO SAE 2024

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	POLENTA CON LECHE Y SALSA	CUADRADOS DE ARROZ Y LENTEJAS AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA	SALTEADO DE FIDEOS TIRABUZÓN CON POLLO Y VEGETALES	CAZUELA DE GARBANZOS CON VEGETALES (PAPA, ZAPALLITO, ZANAHORIA, CEBOLLA)	FIDEOS CON ESTOFADO DE POLLO
POSTRE	PERA	NARANJA	POSTRE DE MAICENA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	RISOTO DE CALABAZA CON POLLO	TARTA DE ZAPALLITO Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE	CAZUELA DE CARNE, ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA	GUISO DE LENTEJAS	TIRITAS DE POLLO CON FIDEOS CON BROCOLI/ZUCCHINI/BERENJENA
POSTRE	PERA	MANDARINA	ARROZ CON LECHE CON DULCE DE LECHE	NARANJA	COMPOTA DE MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	FIDEOS CON HUEVO DURO
POSTRE	NARANJA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÁN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN.

BANANA: PUEDE SER REEMPLAZADA POR OTRA FRUTA NO CITRICA, RESPETANDO SIEMPRE LA ENTREGA DE 3 FRUTAS VARIADAS EN LA SEMANA.

BUENOS AIRES

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR INVIERNO MÍNIMO SUGERIDO

1 LUNES			INICIAL GRUPO Jardín Inf.	NIVEL PRIMARIA GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	NIVEL MEDIO GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLENTA CON LECHE Y SALSA + PERA + AGUA SEGURA	Polenta	gs	40	50	60	80
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Zanahoria	gs	30	40	40	50
	Tomate	gs	50	60	60	70
	sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Leche en polvo entera	gs	10	15	20	30
	Queso de pasta dura	gs	10	15	20	25
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	15
	Pera	gs	75	100	100	150
	Total		**245**	**322**	**355**	**470**

2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CUADRADOS DE LENTEJAS Y ARROZ AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Lentejas	gs	25	30	30	40
	Arroz	gs	30	40	50	60
	Avena o pan rallado	gs	10	15	15	20
	Cebolla	gs	15	15	20	30
	Zanahoria	gs	15	20	20	30
	Huevo de gallina fresco	gs	5	10	15	20
	Remolacha	gs	50	60	70	80
	Zanahoria	gs	50	60	60	75
	Aceite de girasol	ml	10	15	15	25
	Sal final	gs	0,15	0,15	0,15	0,2
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**285**	**365**	**395**	**530**

3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE FIDEOS TIRABUZÓN CON POLLO Y VEGETALES + POSTRE DE MAICENA + AGUA SEGURA	Pechuga de pollo	gs	30	40	50	60
	Cebolla	gs	20	30	30	40
	Zapallito	gs	20	30	40	50
	Zanahoria	gs	20	30	40	50
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Fideos secos	gs	50	70	80	100
	condimentos	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,25	0,25	0,2	0,36
	Leche parcialmente descremada	gs	100	125	125	150
	Maicena	gs	10	15	15	20
	Azúcar	gs	5	5	10	10
	Total		**262**	**355**	**406**	**501**

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE GARBANZOS CON VEGETALES (PAPA, ZAPALLITO, ZANAHORIA, CEBOLLA) + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Cebolla	gs	20	25	30	50
	Zanahoria	gs	30	40	50	60
	Zapallito	gs	25	30	40	50
	Tomate en lata	gs	20	30	40	50
	Garbanzos	gs	30	40	50	60
	Papa	gs	80	120	150	200
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Condimentos	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,25	0,25	0,2	0,36
	Pan frances	gs	20	30	30	30
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**310**	**427**	**506**	**671**

2503272
272

5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON ESTOFADO DE POLLO + BANANA + AGUA SEGURA	Pechuga (en cubos o tiritas)	gs	30	40	50	60
	Fideos secos tallarín	gs	60	70	80	90
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Condimentos	gs	0,1	0,1	0,2	0,2
	Tomate triturado	gs	20	30	40	50
	zanahoria	gs	30	40	50	60
	cebolla	gs	10	20	30	40
	arvejas	gs	10	10	15	20
	Sal fina	gs	0,1	0,15	0,2	0,25
	Banana	gs	75	100	100	150
	Total		**242**	**320**	**380**	**490**

6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTO DE CALABAZA CON POLLO + PERA + AGUA SEGURA	Arroz	gs	40	50	60	70
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Carne de pollo	gs	30	40	50	60
	Zapallo	gs	100	120	150	200
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Condimentos	gs	0,1	0,2	0,3	0,4
	Queso de pasta dura	gs	10	15	20	25
	Pera	gs	75	100	100	150
	Total		**282**	**365**	**436**	**576**

25 3224 273

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITO Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE + MANDARINA + AGUA SEGURA	Harina	gs	35	40	50	60
	Aceite	ml	10	12	15	15
	Agua	ml	20	25	35	45
	Zapallitos	gs	150	180	200	220
	Huevo de gallina entero crudo	gs	12	15	20	30
	Cebolla	gs	25	35	40	45
	Queso cremoso	gs	15	25	30	35
	Aceite de girasol	gs	2	3	5	7
	Condimentos	gs	0,1	0,2	0,2	0,3
	Tomate	gs	60	70	80	100
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**404**	**505**	**575**	**707**

8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CAZUELA DE CARNE, ZANAHORIA, ZAPALLO Y BATATA + ARROZ CON LECHE CON DULCE DE LECHE + AGUA SEGURA	Vacuno bola de lomo nalga cuadrada	gs	40	50	50	70
	Batata	gs	100	120	150	200
	Zapallo / calabaza	gs	40	50	50	60
	Zanahoria	gs	40	50	60	70
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Sal Fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Leche parcialmente descremada	ml	100	120	150	150
	Arroz blanco	gs	10	12	15	15
	Azúcar	gs	7	10	10	10
	Dulce de leche	gs	10	10	15	15
	Total		**357**	**434**	**515**	**610**

25 ... 274

9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
GUISO DE LENTEJAS + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Cebolla	gs	30	35	40	50
	Zanahoria	gs	20	30	50	60
	Lentejas	gs	30	40	50	60
	Papa	gs	80	120	150	150
	Zapallo	gs	40	50	50	70
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce, ajo, perejil	gs	0,1	0,2	0,3	0,4
	Pan frances	gs	20	20	30	30
	Naranja / Mandarina	gs	100	100	100.	150
	Aceite	ml	10	15	20	20
	Total		**330**	**410**	**491**	**591**

10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON FIDEOS CON BROCOLI/ZUCCHINI/BERENJENA + COMPOTA DE MANZANA + AGUA SEGURA	Pollo sin piel	gs	40	45	50	60
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Brócoli / Zucchini / Berenjena	gs	80	90	120	120
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Fideos secos	gs	50	70	80	100
	Pimentón dulce, laurel, ajo, perejil	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,3
	Azúcar	gs	5	10	10	10
	Manzana/fruta de estación	gs	75	100	100	150
	Total		**277**	**355**	**416**	**511**

OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO + FRUTA + AGUA SEGURA	Masa prepizza	gs	60	70	80	90
	Tomate triturado	gs	25	30	40	50
	Queso fresco	gs	30	40	40	60
	Aceite de girasol	ml	3	4	5	7
	Tomate fresco	gs	20	30	40	50
	Huevo duro picado	gs	30	35	40	45
	Sal fina	gs	0,15	0,15	0,2	0,2
	Naranja	gs	75	100	100	150
	Total		**243**	**309**	**345**	**452**

OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON HUEVO DURO + FRUTA + AGUA SEGURA	Fideos secos	gs	70	80	100	120
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Huevo duro	gs	40	50	50	75
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Pan frances	gs	20	30	30	40
	Fruta de estación	gs	75	100	100	150
	Total		**215**	**272**	**295**	**405**

276

MENÚ COMEDOR VERANO - MINIMO SUGERIDO SAE 2024

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	PIZZA DE POLENTA Y TOMATE	CUADRADOS DE LENTEJAS Y ARROZ AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	SALTEADO DE POLLO Y FIDEOS	ENSALADA DE GARBANZOS CON VEGETALES (PAPA, TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA)	PASTAS PRIMAVERA
POSTRE	PERA	NARANJA	POSTRE DE MAICENA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES Y POLLO	TARTA DE ZAPALLITO Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE	SALPICON	ENSALADA DE LENTEJAS	TIRITAS DE POLLO CON FIDEOS CON BROCOLI/ZUCCHINI/BERENJENA
POSTRE	PERA	MANDARINA	ARROZ CON LECHE CON DULCE DE LECHE	NARANJA	COMPOTA DE MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **
PLATO	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	FIDEOS CON HUEVO DURO
POSTRE	NARANJA	MANZANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

*EL OPCIONAL A SE SERVIRÁ COMO MENÚ FESTIVO (FIESTAS PATRIAS, EVENTOS DE CALENDARIO ESCOLAR)

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÁN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN.

BANANA: PUEDE SER REEMPLAZADA POR OTRA FRUTA NO CITRICA, RESPETANDO SIEMPRE LA ENTREGA DE 3 FRUTAS VARIADAS EN LA SEMANA.

253277 277

BUENOS AIRES

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR VERANO MÍNIMO SUGERIDO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA DE POLENTA Y TOMATE + PERA + AGUA SEGURA	Polenta	gs	40	50	60	80
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Zanahoria	gs	30	40	40	50
	Tomate triturado	gs	25	30	40	50
	Tomate	gs	50	60	60	70
	sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Leche en polvo entera	gs	10	15	20	30
	Queso cremoso	gs	30	40	40	60
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	15
	Pera	gs	75	100	100	150
	Total		**290**	**377**	**415**	**555**

2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
CUADRADOS DE LENTEJAS Y ARROZ AL HORNO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Lentejas	gs	25	30	30	40
	Arroz	gs	30	40	50	60
	Avena o pan rallado	gs	10	15	15	20
	Cebolla	gs	15	15	20	30
	Zanahoria	gs	15	20	20	30
	Huevo de gallina fresco	gs	5	10	15	20
	Tomate	gs	50	60	70	80
	Zanahoria	gs	50	60	60	75
	Aceite de girasol	ml	10	15	15	25
	Sal final	gs	0,15	0,15	0,15	0,2
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**285**	**365**	**395**	**530**

BUENOS AIRES

3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALTEADO DE POLLO Y FIDEOS + POSTRE DE MAICENA + AGUA SEGURA	Pechuga de pollo	gs	30	40	50	60
	Cebolla	gs	20	30	30	40
	Zapallito	gs	20	30	40	50
	Zanahoria	gs	20	30	40	50
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Fideos secos	gs	50	70	80	100
	condimentos	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,25	0,25	0,2	0,36
	Leche parcialmente descremada	gs	100	125	125	150
	Maicena	gs	10	15	15	20
	Azúcar	gs	5	5	10	10
	Total		**262**	**355**	**406**	**501**

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ENSALADA DE GARBANZOS CON VEGETALES (PAPA, TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA) + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Cebolla	gs	20	25	30	50
	Zanahoria	gs	30	40	50	60
	Tomate	gs	30	40	50	60
	Garbanzos	gs	30	40	50	60
	Papa	gs	80	120	150	200
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Condimentos	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,25	0,25	0,2	0,36
	Pan frances	gs	20	30	30	30
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**295**	**407**	**476**	**631**

25327 / 279

5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTAS PRIMAVERA + BANANA + AGUA SEGURA	Huevo	gs	30	40	50	60
	Fideos secos mostachole	gs	60	70	80	90
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Condimentos	gs	0,1	0,1	0,2	0,2
	Tomate	gs	20	30	40	50
	zanahoria	gs	30	40	50	60
	cebolla	gs	10	20	30	40
	arvejas	gs	10	10	15	20
	Sal fina	gs	0,1	0,15	0,2	0,25
	Banana	gs	75	100	100	150
	Total		**242**	**320**	**380**	**490**

6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES Y POLLO + PERA + AGUA SEGURA	Arroz	gs	40	50	60	70
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Carne de pollo	gs	30	40	50	60
	Zapallo	gs	50	60	75	100
	Zanahoria	gs	50	60	75	100
	Arvejas	gs	10	15	20	25
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Condimentos para arroz	gs	0,1	0,2	0,3	0,4
	Queso de pasta dura	gs	10	15	20	25
	Pera	gs	75	100	100	150
	Total		**292**	**380**	**456**	**601**

2593772 280

7. MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE ZAPALLITO Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE + MANDARINA + AGUA SEGURA	Harina	gs	35	40	50	60
	Aceite	ml	10	12	15	15
	Agua	ml	20	25	35	45
	Zapallitos	gs	150	180	200	220
	Huevo de gallina entero crudo	gs	12	15	20	30
	Cebolla	gs	25	35	40	45
	Queso cremoso	gs	15	25	30	35
	Aceite de girasol	gs	2	3	5	7
	Condimentos	gs	0,1	0,2	0,2	0,3
	Tomate	gs	60	70	80	100
	Fruta cítrica	gs	75	100	100	150
	Total		**404**	**505**	**575**	**707**

8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SALPICON + ARROZ CON LECHE CON DULCE DE LECHE + AGUA SEGURA	Vacuno bola de lomo nalga cuadrada	gs	40	50	50	70
	Batata	gs	100	120	150	200
	Zapallo / calabaza	gs	40	50	50	60
	Zanahoria	gs	40	50	60	70
	Lechuga	gs	3	5	10	15
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Sal Fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Leche parcialmente descremada	ml	100	120	150	150
	Arroz blanco	gs	10	12	15	15
	Azúcar	gs	7	10	10	10
	Dulce de leche	gs	10	10	15	15
	Total		**360**	**439**	**525**	**625**

253277
281

9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
ENSALADA DE LENTEJAS + FRUTA CÍTRICA + AGUA SEGURA	Huevo	gs	15	30	45	60
	Zanahoria	gs	20	30	50	60
	Lentejas	gs	30	40	50	60
	Papa	gs	80	120	150	150
	Zapallo	gs	40	50	50	70
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce, ajo, perejil	gs	0,1	0,2	0,3	0,4
	Pan frances	gs	20	20	30	30
	Naranja / Mandarina	gs	100	100	100	150
	Aceite	ml	10	15	20	20
	Total		**315**	**405**	**496**	**601**

10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TIRITAS DE POLLO CON FIDEOS CON BROCOLI/ZUCCHINI/BERENJENA + COMPOTA DE MANZANA + AGUA SEGURA	Pollo sin piel	gs	40	45	50	60
	Cebolla	gs	20	30	40	50
	Brócoli / Zucchini / Berenjena	gs	80	90	120	120
	Aceite de girasol	ml	7	10	15	20
	Fideos secos	gs	50	70	80	100
	Pimentón dulce, laurel, ajo, perejil	gs	0,1	0,2	0,3	0,3
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,3
	Azúcar	gs	5	10	10	10
	Manzana/fruta de estación	gs	75	100	100	150
	Total		**277**	**355**	**416**	**511**

2532771 282

OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO + FRUTA + AGUA SEGURA	Masa prepizza	gs	60	70	80	90
	Tomate triturado	gs	25	30	40	50
	Queso fresco	gs	30	40	40	60
	Aceite de girasol	ml	3	4	5	7
	Tomate fresco	gs	20	30	40	50
	Huevo duro picado	gs	30	35	40	45
	Sal fina	gs	0,15	0,15	0,2	0,2
	Naranja	gs	75	100	100	150
	Total		**243**	**309**	**345**	**452**

OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON HUEVO DURO + FRUTA + AGUA SEGURA	Fideos secos	gs	70	80	100	120
	Aceite de girasol	ml	10	12	15	20
	Huevo duro	gs	40	50	50	75
	Sal fina	gs	0,2	0,2	0,2	0,2
	Pan frances	gs	20	30	30	40
	Fruta de estación	gs	75	100	100	150
	Total		**215**	**272**	**295**	**405**

FECHA	
VIGENCIA	
NIVEL	

MUNICIPIO: | **SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) Sin Cocina**

	DM 1 LUNES	DM 2 MARTES	DM 3 MIERCOLES	DM 4 JUEVES	DM 5 VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	YOGUR
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO/ DE PANADERÍA LOCAL- FRUTA DE ESTACION	SANDWICH DE QUESO - FRUTA DE ESTACION	COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR - BANANA	SANDWICH PAN DE SALVADO Y QUESO - FRUTA DE ESTACION	COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR, FRUTA DE ESTACION

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B *	DM OPCIONAL C *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE	YOGUR	LECHE
COMP. SOLIDO	BAY BISCUIT - FRUTA DE ESTACION	BUDIN CASERO / DE PANADERIA LOCAL - FRUTA DE ESTACION	MEDIALUNA - FRUTA DE ESTACION

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA EN REEMPLAZO DEL DM 1 DE LOS DIAS LUNES
*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRA EN REEMPLAZO DEL DM 3 DE LOS DIAS MIERCOLES
* EL DM OPCIONAL C SE SERVIRA EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION DE LA GESTION MUNICIPIO DISTRITO DEL PROGRAMA S

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD — GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) Sin Cocina

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE - BIZCOCHUELO CASERO - FRUTA DE ESTACION	Leche de vaca parcialmente descremada con vitaminas A y D	ml	150	150	150	150
	Azúcar blanca molida	gs	10	10	10	10
	Bizcochuelo panaderia local	gs	30	40	50	60
	Fruta de estación	gs	75	150	150	150
	Total		**265**	**350**	**360**	**370**
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE - SANDWICH DE QUESO, FRUTA DE ESTACION	Leche de vaca parcialmente	ml	150	150	150	150
	Azúcar blanca molida	gs	10	10	10	10
	Figacita	gs	30	40	50	60
	Queso de máquina	gs	15	15	15	30
	Fruta de Estacion	gs	75	150	150	150
	Total		**280**	**365**	**375**	**400**
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE, COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR - BANANA	Leche de vaca parcialmente	ml	150	150	150	150
	Azúcar blanca molida (no utilizar si	gs	10	10	10	10
	Copos de maiz sin azucar	gs	15	20	20	25
	Banana	gs	75	150	150	150
	Total		**250**	**330**	**330**	**335**
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE, SANDWICH PAN DE SALVADO DE QUESO, FRUTA DE ESTACION	Leche de vaca parcialmente	ml	150	150	150	150
	Azúcar blanca molida	gs	10	10	10	10
	Pan salvado	gs	30	40	50	60
	Queso fresco	gs	15	20	20	30
	Fruta de estación	gs	75	150	150	150
	Total		**280**	**370**	**380**	**400**
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE - COPOS DE MAIZ SIN AZUCAR.	Yogur entero bebible	ml	150	150	150	150
	Copos de maiz sin azucar	gs	15	20	20	25

284

MIEL SIN AZUCAR, FRUTA DE ESTACION	Fruta citrica	gs	75	150	150	150
	Total		**240**	**320**	**320**	**325**
DM OPCIONAL A			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI.**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE - BAY BISCUIT - FRUTA DE ESTACION	Leche de vaca parcialmente descremada con vitaminas A y D	ml	150	150	150	150
	Bay Biscuit	gs	30	40	50	50
	Fruta de estacion	gs	75	150	150	150
	Total		**255**	**340**	**350**	**350**
DM OPCIONAL B			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI.**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE - BUDIN CASERO - FRUTA DE ESTACION	Yogur entero bebible	ml	150	150	150	150
	Budin de panaderia local	gs	30	40	50	50
	Fruta de estacion	gs	75	150	150	150
	Total		**255**	**340**	**350**	**350**
DM OPCIONAL C			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI.**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
LECHE - MEDIALUNA, FRUTA DE ESTACION	Leche de vaca parcialmente	ml	150	150	150	150
	Medialuna	gs	40	40	80	80
	Fruta de estacion	gs	75	150	150	150
	Total		**265**	**340**	**380**	**380**

FECHA	
VIGENCIA	
NIVEL	

MUNICIPIO:

SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN COCINA VERANO

	1 LUNES	2 MARTES	3 MIÉRCOLES	4 JUEVES	5 VIERNES
PLATO	SANDWICH DE QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO	TARTA DE VERDURAS	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE)	TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA	EMPANADA DE QUESO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	MANZANA / PERA	BANANA	NARANJA	BANANA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	6 LUNES	7 MARTES	8 MIÉRCOLES	9 JUEVES	10 VIERNES
PLATO	TARTA DE CHOCLO	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA	EMPANADA DE CEBOLLA Y QUESO	SANDWICH DE POLLO Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE)	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO
POSTRE	MANZANA	MANZANA / PERA	NARANJA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

286

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR SIN COCINA VERANO

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
1° LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO - NARANJA	PAN FRANCES	gs	50	75	75	100
	QUESO DE MÁQUINA	gs	25	37	37	50
	TOMATE FRESCO	gs	15	20	20	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro	gs	20	30	30	40
	NARANJA	gs	150	150	150	150
	Total		**260**	**312**	**312**	**370**
2° MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE VERDURAS - FRUTA DE ESTACION	HARINA INTEGRAL	gs	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	12	12	16
	AGUA	ml	20	30	30	40
	ACELGA	gs	100	150	150	200
	HUEVO DE GALLINA	gs	25	35	35	50
	CEBOLLA	gs	30	45	45	60
	RICOTA	gs	30	50	50	60
	CONDIMENTOS	gs	0,15	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	gs	0,15	0,31	0,31	0,31
	FRUTA DE ESTACIÓN	gs	150	150	150	150
	Total		**403**	**533**	**533**	**657**
3° MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE) - BANANA	PAN FRANCES	gs	50	75	75	100
	CARNE VACUNA PALETA	gs	50	75	75	100
	ACEITE DE GIRASOL	ml	4	6	6	8
	REPOLLO / LECHUGA	gs	5	8	8	10
	TOMATE FRESCO	gs	15	20	20	30
	SAL FINA	gs	0,15	0,3	0,3	0,3
	BANANA	gs	150	150	150	150
	Total		**274**	**334**	**334**	**398**
4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	PAPA	gs	100	150	150	200

TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA - NARANJA	CEBOLLA	gs	50	75	75	100
	QUESO FRESCO	gs	20	30	60	40
	HUEVO	gs	20	30	60	40
	ACEITE DE GIRASOL	gs	5	7	7	10
	SAL FINA	gs	0,15	0,3	0,3	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL,	gs	0,1	0,25	0,25	0,25
	NARANJA	gs	150	150	150	150
	Total		**345**	**443**	**503**	**541**
5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6 a 8 años	GRUPO 9 a 11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 o 3 UNI) - MANZANA	TAPA EMPANADA (2 o 3 UNI)	gs	60	60	60	90
	QUESO FRESCO	gs	60	60	60	90
	TOMATE FRESCO	gs	50	50	50	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	3	3	3	6
	MANZANA	gs	150	150	150	150
	Total		**323**	**323**	**323**	**416**
4 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6 a 8 años	GRUPO 9 a 11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE CHOCLO - FRUTA DE ESTACION	HARINA INTEGRAL	gs	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	8	12	12	16
	AGUA	ml	20	30	30	40
	CHOCLO	gs	80	120	120	160
	HUEVO DE GALLINA ENTERO CRUD	gs	15	21	21	30
	CEBOLLA	gs	40	60	60	80
	RICOTA	gs	30	45	35	60
	CONDIMENTOS	gs	0,15	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	gs	0,15	0,31	0,31	0,31
	FRUTA DE ESTACIÓN	gs	150	150	150	150
	Total		**383**	**499**	**489**	**617**
7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6 a 8 años	GRUPO 9 a 11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA - MANZANA / PERA	PAN INTEGRAL	gs	50	75	75	100
	MILANESA DE POLLO	gs	70	105	105	140
	ACEITE DE GIRASOL	ml	5	7	7	10
	LECHUGA	gs	3	5	5	6
	ZANAHORIA	gs	10	15	15	20
	SAL FINA	gs	0,15	0,3	0,3	0,3
	MANZANA / PERA	gs	150	150	150	150
	Total		**288**	**357**	**357**	**426**
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6 a 8 años	GRUPO 9 a 11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
EMPANADA DE CEBOLLA	TAPA EMPANADA (2 UNI o 3 UNI)	gs	60	60	60	90
	QUESO FRESCO	gs	50	50	50	75

Y QUESO (2 o 3 UNI) - MANZANA	CEBOLLA	gs	50	50	50	75
	ACEITE DE GIRASOL	ml	3	3	3	5
	MANZANA	gs	150	150	150	150
	Total		**313**	**313**	**313**	**395**
3 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE POLLO Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE) - MANZANA	PAN FRANCES	gs	50	75	75	100
	POLLO	gs	50	75	75	100
	ACEITE DE GIRASOL	ml	5	7	7	10
	ZANAHORIA	gs	10	15	15	20
	TOMATE FRESCO	gs	10	15	15	20
	SAL FINA	gs	0,15	0,3	0,3	0,3
	MANZANA	gs	150	150	150	150
	Total		**275**	**337**	**337**	**400**
4 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO - NARANJA	MASA DE PREPIZZA	gs	60	100	100	120
	CEBOLLA	gs	10	15	15	20
	PURÉ DE TOMATE	ml	10	15	15	20
	QUESO FRESCO	gs	40	60	60	80
	ACEITE DE GIRASOL	ml	3	5	5	7
	TOMATE FRESCO	gs	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro	gs	15	21	21	30
	SAL FINA	gs	0,15	0,3	0,3	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL,	gs	0,1	0,25	0,25	0,25
	NARANJA	gs	150	150	150	150
	Total		**308**	**397**	**397**	**468**

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR	LECHE CON INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	PAN CON DULCE DE LECHE	PAN CON QUESO FRESCO + BANANA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + MANZANA	PAN CON DULCE DE LECHE + NARANJA

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

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

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	8	8	8	8
	GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	G	35	45	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN SIN SAL CON MERMELADA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN SIN SAL + QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO + BANANA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO	G	25	30	30	40
	BANANA	G	125	150	150	200
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR + PAN INTEGRAL SIN SAL CON MERMELADA + MANZANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	100	120	120	150
	PAN INTEGRAL SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN SIN SAL CON MERMELADA + NARANJA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18

291

	NARANJA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	200
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	45	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	170	250

282

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR	LECHE CON INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS INTEGRALES / AVENA (SIN AZÚCAR AGREGADA)	PAN CON MERMELADA DIETÉTICA + PERA	PAN INTEGRAL CON QUESO FRESCO + BANANA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA DIETÉTICA + MANZANA	PAN CON QUESO FRESCO + NARANJA

OPCIONALES	DM
	OPCION A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSIÓN
COMP. SOLIDO	BUDÍN INTEGRAL CON FRUTA FRESCA O FRUTOS SECOS + FRUTA DE ESTACIÓN

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

*YOGUR SIN AZÚCAR AGREGADA

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + GALLETITAS INTEGRALES / AVENA (SIN AZÚCAR AGREGADA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	GALLETITAS INTEGRALES / AVENA (SIN AZÚCAR AGREGADA)	G	35	45	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA DIETETICA + PERA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	MERMELADA DIETETICA	G	10	13	13	18
	PERA	G	125	150	150	200
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON QUESO FRESCO + BANANA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	PAN INTEGRAL	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO	G	25	30	30	40
	BANANA	G	125	150	150	200
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR + PAN INTEGRAL CON MERMELADA DIETETICA + MANZANA	YOGUR BEBIBLE SIN AZUCAR AGREGADA	CC	100	120	120	150
	PAN INTEGRAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA DIETETICA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN CON QUESO + NARANJA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO	G	25	30	30	40
	NARANJA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + BUDÍN INTEGRAL CON FRUTA FRESCA O FRUTOS SECOS + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	200
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	BUDÍN INTEGRAL CON FRUTA FRESCA O FRUTOS SECOS	G	35	40	45	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	170	250

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR	LECHE CON INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	PAN SIN SAL CON MERMELADA	PAN SIN SAL + QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO + BANANA	PAN INTEGRAL SIN SAL CON MERMELADA + MANZANA	PAN SIN SAL CON MERMELADA + NARANJA

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

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

Marcas de galletitas bajas en sodio: Okebon Leche, Granovita, Okebon Molino Natural, Marbe...

296

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	8	8	8	8
	GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	G	35	45	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN SIN SAL CON MERMELADA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN SIN SAL + QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO + BANANA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO	G	25	30	30	40
	BANANA	G	125	150	150	200
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR + PAN INTEGRAL SIN SAL CON MERMELADA + MANZANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	100	120	120	150
	PAN INTEGRAL SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + PAN SIN SAL CON MERMELADA + NARANJA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO SIN SAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18

298

	NARANJA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN + BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	200
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	45	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	170	250

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE SIN LACTOSA CON CACAO	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN	INFUSIÓN	YOGUR SIN LACTOSA	LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES	PAN CON MERMELADA	PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + BANANA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA + MANZANA	PAN CON DULCE DE MEMBRILLO + NARANJA

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

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

OPCIÓN B: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 3.

OPCIÓN C: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 4.

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

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	8	8	8	8
	GALLETITAS DULCES SIMPLES	G	35	45	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
DM 3 MIÉRCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN + PAN CON QUESO FRESCO (SIN LACTOSA) + BANANA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	G	25	30	30	40
	BANANA	G	125	150	150	200
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR SIN LACTOSA + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + MANZANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO (SIN LACTOSA)	CC	100	120	120	150
	PAN INTEGRAL	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON DULCE DE MEMBRILLO + NARANJA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	DULCE DE MEMBRILLO	G	10	13	13	18

	NARANJA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO + BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACIÓN	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO	G	35	40	45	50
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	170	250

DM OPCIONAL B						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN CON MERMELADA + BANANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN FRESCO	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
	BANANA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN INTEGRAL CON DULCE DE BATATA + MANZANA	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN INTEGRAL	G	30	40	40	55
	DULCE DE BATATA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ

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

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LÍQUIDO / LÁCTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)	INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	YOGUR (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)
COMP. SÓLIDO	GALLETITAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA

OPCIONALES	DM
	OPCION A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT)
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION

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

302

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + GALLETITAS DULCES SIMPLES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	8	8	8	8
	GALLETITAS DULCES SIMPLES	G	35	45	45	55
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	40	40	55
	DULCE DE LECHE	G	10	13	13	18
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
INFUSIÓN (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + BANANA	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	40	40	55
	QUESO FRESCO	G	25	30	30	40
	BANANA	G	125	150	150	200
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
YOGUR (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN INTEGRAL (CON HARINA SIN TACC) CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + MANZANA	YOGUR BEBIBLE ENTERO	CC	100	120	120	150
	PAN INTEGRAL APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	40	40	55
	MERMELADA	G	10	13	13	18
	MANZANA	G	125	150	150	200
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON INFUSIÓN (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR	G	8	8	8	8
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	30	40	40	55

APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	DULCE DE LECHE	G	10	13	13	18
	NARANJA	G	125	150	150	200

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) + BIZCOCHUELO CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE ESTACION	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	200
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10
	BIZCOCHUELO (CON HARINA SIN TACC)	G	35	40	45	50
	DULCE DE LECHE	G	15	15	20	25
	FRUTA DE ESTACIÓN	G	125	170	170	250

Me gusta
General Rodriguez
Gobierno del Pueblo

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO - VERANO				
PRIMERA SEMANA	ALM.VER.01 LUNES	ALM.VER.02 MARTES	ALM.VER.03 MIERCOLES	ALM.VER.04 JUEVES	ALM.VER.05 VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTA PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE)	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN	SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	MANZANA	POSTRE DE MAICENA	BANANA	NARANJA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM.VER.06 LUNES	ALM.VER.07 MARTES	ALM.VER.08 MIERCOLES	ALM.VER.09 JUEVES	ALM.VER.10 VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	POSTRE DE MAICENA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM.VER. OPCION A
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA

OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN.
*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ...VERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	FIDEOS GUISEROS	G	60	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	MANZANA	G	75	110	110	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) + POSTRE DE MAICENA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	CEBOLLA	G	20	25	25	30
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ZANAHORIA	G	80	100	100	120
	PAPA	G	120	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50	60	60	70
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	HUEVO DURO	G	10	11	11	12
	ACEITE DE GIRASOL	CC	1,5	1,5	1,5	1,5
	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	G	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	60	60	80
	ZANAHORIA	G	40	50	50	80

RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	QUESO FRESCO	G	15	20	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	35	35	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	40	45
	TOMATE FRESCO	G	50	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 04			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	30	40
	PAPA	G	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	75	75	90
	ZANAHORIA	G	40	65	65	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 05			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	100	140	140	150
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	27	50
	TOMATE FRESCO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
ALM VER 06			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	30	40

ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ZAPALLO ANCO	G	50	70	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	10	15
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 07			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZAPALLO ANCO	G	70	80	80	90
	PAPA	G	80	90	90	100
	CEBOLLA	G	10	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	40	50	50	70
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 08			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	MANDARINA	G	75	110	110	120
ALM VER 9			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	PAPA	G	80	90	90	100

BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	40	50	50	60
	LENTEJAS SECAS	G	30	30	30	30
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	75	110	110	120

ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA	HARINA 000	G	60	80	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	12	12	12	12
	TOMATE FRESCO	G	20	25	25	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	40	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5

	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - DBT				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTA INTEGRAL PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA CON VEGETALES	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	MANZANA	FRUTA DE ESTACION	BANANA	NARANJA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ INTEGRAL CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO	BIFES A LA CRIOLLA + ENSALADA DE TOMATE	PIZZA DE HARINA INTEGRAL CON TOMATE Y HUEVO
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER OPCION A
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS INTEGRALES CON FILETO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA

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

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ...VERANO - DBT.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA INTEGRAL PRIMAVERA + MANZANA	PASTA INTEGRAL	G	60	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	MANZANA	G	75	110	110	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA CON VEGETALES + FRUTA DE ESTACION	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ZAPALLO ANCO	G	70	80	80	90
	ZANAHORIA	G	50	60	60	70
	ZAPALLITO VERDE	G	70	80	80	90
	CEBOLLA	G	30	40	40	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + BANANA	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	60	60	80
	ZANAHORIA	G	40	50	50	80
	QUESO FRESCO	G	15	20	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	35	35	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	40	45

	TOMATE FRESCO	G	50	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 04			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	30	40
	PAPA	G	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	75	75	90
	ZANAHORIA	G	40	65	65	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 05			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	100	140	140	150
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	27	50
	TOMATE FRESCO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
ALM VER 06			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
ARROZ INTEGRAL CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ INTEGRAL	G	70	75	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	10	15

	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 07			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
POLLO A LA PORTUGUESA CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y HUEVO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	CEBOLLA	G	10	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	40	50	50	70
	ZANAHORIA	G	80	90	90	100
	TOMATE FRESCO	G	40	60	60	70
	HUEVO ENTERO DURO	G	50	50	50	50
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 08			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO + MANDARINA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	6	7
	FIDEOS DE LEGUMBRES	G	40	50	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	MANDARINA	G	75	110	110	120
ALM VER 9			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB:**
BIFES A LA CRIOLLA + ENSALADA DE TOMATE + FRUTA CITRICA	PAPA	G	80	90	90	100
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	40	50	50	60
	LENTEJAS SECAS	G	30	30	30	30

	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	TOMATE	G	50	70	70	100
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	75	110	110	120

ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA DE HARINA INTEGRAL CON TOMATE Y HUEVO + FRUTA DE ESTACION	HARINA INTEGRAL	G	60	80	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	12	12	12	12
	TOMATE FRESCO	G	20	25	25	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	40	45
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS INTEGRALES CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS INTEGRALES	G	60	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	4	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN LACTOSA				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTA PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE)	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO SIN LACTOSA + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN	SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	MANZANA	POSTRE DE MAICENA	BANANA	NARANJA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO SIN LACTOSA + PAN	BIFES A LA CRIOLLA	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	POSTRE DE MAICENA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER OPCION A
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA

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

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ...VERANO.....

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	FIDEOS GUISEROS	G	60	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	MANZANA	G	75	110	110	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) + POSTRE DE MAICENA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	CEBOLLA	G	20	25	25	30
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ZANAHORIA	G	80	100	100	120
	PAPA	G	120	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50	60	60	70
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	HUEVO DURO	G	10	11	11	12
	ACEITE DE GIRASOL	CC	1,5	1,5	1,5	1,5
	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	G	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	60	60	80
	ZANAHORIA	G	40	50	50	80

RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	QUESO FRESCO	G	15	20	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	35	35	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	40	45
	TOMATE FRESCO	G	50	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 04			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	20	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	30	40
	PAPA	G	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	75	75	90
	ZANAHORIA	G	40	65	65	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 06			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	100	140	140	150
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	27	50
	TOMATE FRESCO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
ALM VER 06			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	75	80
	CEBOLLA	G	20	30	30	40

ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ZAPALLO ANCO	G	50	70	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	10	15
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 07			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
POLLO A LA PORTUGUESA CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZAPALLO ANCO	G	70	80	80	90
	PAPA	G	80	90	90	100
	CEBOLLA	G	10	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	40	50	50	70
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 08			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	6	7
	FIDEOS CORTOS	G	40	50	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	MANDARINA	G	75	110	110	120
ALM VER 9			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	PAPA	G	80	90	90	100

BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	40	50	50	60
	LENTEJAS SECAS	G	30	30	30	30
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	75	110	110	120

ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA	HARINA 000	G	60	80	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	12	12	12	12
	TOMATE FRESCO	G	20	25	25	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA. PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	40	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5

	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

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

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN TACC				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN (CON HARINA SIN TACC)	SALPICÓN DE POLLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	MILANESA DE CERDO O POLLO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)
POSTRE	MANZANA	POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	BANANA	NARANJA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES	POLLO A LA PORTUGUESA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC)	BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER
	OPCION A
PLATO PRINCIPAL	PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)
POSTRE	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA

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

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

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

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ....VERANO - SIN TACC.....

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

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA		NIVEL MEDIO
ALM VER 01			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA + MANZANA	PASTAS DE LEGUMBRES	G	60	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	MANZANA	G	75	110	110	120
ALM VER 02			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	CEBOLLA	G	20	25	25	30
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ZANAHORIA	G	80	100	100	120
	PAPA	G	120	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50	60	60	70
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	HUEVO DURO	G	10	11	11	12
	ACEITE DE GIRASOL	CC	1,5	1,5	1,5	1,5
	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	G	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N
ALM VER 03			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CEBOLLA	G	25	40	40	60
	ZAPALLO ANCO	G	60	90	90	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	60	60	80

RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN (CON HARINA SIN TACC) + BANANA	ZANAHORIA	G	40	50	50	80
	QUESO FRESCO	G	15	20	20	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30	35	35	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	LECHUGA	G	30	40	40	45
	TOMATE FRESCO	G	60	60	60	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30	30
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 04			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALPICÓN DE POLLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	25	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	30	30	40
	PAPA	G	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	G	50	60	60	70
	POLLO FRESCO	G	60	75	75	90
	ZANAHORIA	G	40	65	65	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 05			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
MILANESA DE CERDO O POLLO (REBOZADO SIN TACC - PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS ZANAHORIA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA DE ESTACION	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	G	100	140	140	150
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	50	50	60
	ZANAHORIA	G	20	27	27	50
	TOMATE FRESCO	G	40	50	50	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	25	25	35
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	G	75	110	110	120
ALM VER 06			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	70	75	75	80

ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON VEGETALES + NARANJA	CEBOLLA	G	20	30	30	40
	ZAPALLO ANCO	G	50	70	70	100
	ZANAHORIA	G	50	70	70	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	10	17	17	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	QUESO PARA RALLAR	G	10	10	10	15
	NARANJA	G	75	110	110	120
ALM VER 07			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
POLLO A LA PORTUGUESA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS POR EL ANMAT) CON PURÉ MIXTO + BANANA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZAPALLO ANCO	G	70	80	80	90
	PAPA	G	80	90	90	100
	CEBOLLA	G	10	10	10	20
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	CC	40	50	50	70
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	BANANA	G	75	110	110	120
ALM VER 08			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS DE LEGUMBRES CON QUESO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) + MANDARINA	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	G	60	80	80	100
	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	60
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	6	6	7
	FIDEOS DE LEGUMBRES	G	40	50	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	G	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	G	25	30	30	30
	MANDARINA	G	75	110	110	120
ALM VER 9			**GRUPO Jardin Inf.**	**GRUPO 6-8 años**	**GRUPO 9-11 años**	**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**	**CANT. PB**

BIFES A LA CRIOLLA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA CITRICA	PAPA	G	80	90	90	100
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	40
	ZANAHORIA	G	40	45	45	50
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	3	6	6	7
	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	G	40	50	50	60
	LENTEJAS SECAS	G	30	30	30	30
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	10	10	10
	FRUTA CITRICA	G	75	110	110	120

ALM VER 10			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA (CON PREMEZCLA SIN TACC) CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)	PREMEZCLA SIN TACC	G	60	80	80	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1	1	1	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	5	5
	TOMATE TRITURADO	CC	25	30	30	35
	CEBOLLA	G	15	15	15	15
	HUEVOS ENTERO	G	12	12	12	12
	TOMATE FRESCO	G	20	25	25	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	QUESO FRESCO	G	25	40	40	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	100	115	115	130
	MAICENA	G	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) + FRUTA DE ESTACION	PASTAS DE LEGUMBRES	G	60	60	60	90
	GARBANZOS	G	20	30	30	40
	CEBOLLA	G	20	25	25	50
	ZANAHORIA	G	20	25	25	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	TOMATE TRITURADO	CC	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	4	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5

	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN APTO (CON HARINA S... TACC)	G	25	30	30	30
	FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150	150

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:
NIVEL	PRIMARIA - SECUNDARIA	

SAE - PROPUESTA MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO

MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	Menú Técnica 1	Menú Técnica 2	Menú Técnica 3	Menú Técnica 4	Menú Técnica 5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO	EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE	PIZZA CON TOMATE	EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO
POSTRE	NARANJA	MANZANA	BANANA	NARANJA	PERA / MANZANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes.

FOLIO 326

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

329

			NIVEL MEDIO
MT 1 LUNES			**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + QUESO + NARANJA	PAN FRANCES	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	QUESO DE MAQUINA	G	25
	TOMATE FRESCO	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	NARANJA	G	150
MT 2 MARTES			**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + MANZANA	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
	CEBOLLA	G	45
	MORRON	G	10
	QUESO FRESCO	G	50
	HUEVO ENTERO	G	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
	SAL FINA	G	0,3
	MANZANA	G	150
MT 3 MIÉRCOLES			**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESA DE POLLO CON TOMATE + BANANA	PAN INTEGRAL	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	140
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	TOMATE FRESCO	G	25
	SAL FINA	G	0,3
	BANANA	G	150
MT 4 JUEVES			**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
PIZZA CON TOMATE + NARANJA	MASA DE PREPIZZA	G	120
	CEBOLLA	G	20
	TOMATE TRITURADO	CC	20
	QUESO FRESCO	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	TOMATE FRESCO	G	40
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO)	G	0,25
	NARANJA	G	150
MT 5 VIERNES			**GRUPO Secundaria**
NOMBRE PREPARACION	**INGREDIENTES**	**UNI**	**CANT. PB**
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O TARTA DE POLLO + PERA / MANZANA	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
	CEBOLLA	G	45
	MORRON	G	10
	QUESO FRESCO	G	50
	HUEVO ENTERO	G	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
	SAL FINA	G	0,3
	PERA / MANZANA	G	150

Me gusta
General Rodríguez
Gobierno del Pueblo

PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:
NIVEL	SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - VEGETARIANO				
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTA PRIMAVERA	CAZUELA DE LEGUMBRE CON PAPA + VEGETALES	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN	SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA
POSTRE	MANZANA	POSTRE DE MAICENA	BANANA	NARANJA	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
SEGUNDA SEMANA	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ AMARILLO CON VEGETALES	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN	SALPICÓN DE PAPAS, ARVEJAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE) Y HUEVO DURO	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	POSTRE DE MAICENA
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OPCIONALES	ALM VER
	OPCION A
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO
POSTRE	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA SEGURA

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

PLANILLA DE PREPARACIÓN - ALMUERZOS ...VERANO - VEGETARIANO...

25 NIVEL MEDIO 3 31

ALM VER 01			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	FIDEOS GUISEROS	G	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30
	ZANAHORIA	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	MANZANA	G	120
ALM VER 02			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
CAZUELA DE LEGUMBRE CON PAPA O BATATA Y CALABAZA + VEGETALES + POSTRE DE MAICENA	POROTOS O GARBANZOS	G	150
	TOMATE TRITURADO	CC	50
	PAPA	G	100
	ZAPALLO ANCO	G	100
	CEBOLLA	G	30
	ZANAHORIA	G	30
	MORRON	G	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	130
	MAICENA	G	20
	AZUCAR	G	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N
ALM VER 03			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	CEBOLLA	G	60
	ZAPALLO ANCO	G	120
	ZAPALLITO VERDE	G	80
	ZANAHORIA	G	80
	QUESO FRESCO	G	25
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	LECHUGA	G	45
	TOMATE FRESCO	G	70
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	PAN FRANCES	G	30
	BANANA	G	120
ALM VER 04			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SALPICÓN DE PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES + NARANJA	GARBANZOS REMOJADOS	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	45
	PAPA	G	160
	ZAPALLO ANCO	G	70
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	35
	ZANAHORIA	G	80
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10

	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	NARANJA	G	120

ALM VER 05			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES (GARBANZOS-LENTEJAS)	G	125
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
	ZANAHORIA	G	50
	TOMATE FRESCO	G	60
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
	SAL FINA	G	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	FRUTA DE ESTACION	G	120

ALM VER 06			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
ARROZ AMARILLO CON VEGETALES + NARANJA	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	80
	CEBOLLA	G	40
	ZAPALLO ANCO	G	100
	ZANAHORIA	G	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	SAL FINA	G	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	15
	NARANJA	G	120

ALM VER 07			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON PURÉ MIXTO + BANANA	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES	G	100
	ZAPALLO ANCO	G	90
	PAPA	G	100
	SAL FINA	G	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	BANANA	G	120

ALM VER 08			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS	G	80
	ZANAHORIA	G	50
	ZAPALLO ANCO	G	70
	CEBOLLA	G	50
	ZAPALLITO VERDE	G	50
	AJI MORRON	G	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	FIDEOS CORTOS	G	60
	QUESO PARA RALLAR	G	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	PAN FRANCES	G	30
	MANDARINA	G	120

ALM VER 9			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	PAPA	G	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	27,5
	ZANAHORIA	G	50

SALPICÓN DE PAPAS, ARVEJAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE) Y HUEVO DURO + FRUTA CITRICA	CEBOLLA	G	50
	AJI MORRON	G	7
	TOMATE FRESCO	G	65
	HUEVO ENTERO (DURO PICADO)	U	1
	SAL FINA	G	0,3
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	FRUTA CITRICA	G	120

ALM VER 10			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON HUEVO Y TOMATE + POSTRE DE MAICENA	HARINA 000	G	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	TOMATE TRITURADO	CC	35
	CEBOLLA	G	15
	HUEVO ENTERO	G	12
	TOMATE FRESCO	G	30
	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,25
	QUESO FRESCO	G	45
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	130
	MAICENA	G	20
	AZUCAR	G	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N

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