

REGISTRO DE DECRETOS EJERCICIO 2025

Nº 0199

# MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ **VISTO:**

El Expediente Nº 4050-253.279/25, 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 3 desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025; y

## **CONSIDERANDO:**

Que a fs. 2/3 del Expediente Nº 4050-253.279/25, 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 3 desde el mes de Marzo al mes de Diciembre del año 2.025;

Que a fs. 4/5 se adjunta Resolución Nº 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 Nº 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. 53 a 167 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. 174 del Expediente de mención se agrega la Solicitud de Pedido Nº 200 del ejercicio 2.025; y de fs. 175 del Cuerpo I a la fs. 330 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.279/25 se encuentran agregados el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Pliego de Bases y Condiciones Particulares y Anexos;

Que a fs. 331 la Señora Jefa de Compras (Interina), Sra. Karina SUAREZ, consigna el número 07/2.025 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 10:00hs;

Que a fs. 333 toma intervención el Sr. Contador Municipal, Cdor. Fernando Miguel AGUIRRE, e informa que las erogaciones por un total de PESOS NOVECIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS DIECIOCHO TRESCIENTOS DIECISIETE CON 84/100 (\$914.218.317,84.-), para la que se deberá imputar de forma preventiva de acuerdo a la Solicitud de Gastos Nº 1-216 inserta a fs. 332 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.279/25;

POR ELLO, el Intendente Municipal de General Rodríguez,

# **DECRETA**

**ARTICULO 1º:** Convócase a Licitación Pública Nº 07/2.025, para la Cobertura de las ----- prestaciones Desayuno/Merienda; Desayuno/Merienda Patologías Especiales; Comedor y Comedor Patologías Especiales, correspondientes al Programa "SAE" - ZONA 3 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. 175 del Cuerpo I a la fs. 330 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.279/25; por un presupuesto oficial de PESOS NOVECIENTOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS DIECIOCHO MIL TRESCIENTOS DIECISIETE CON 84/100 (\$914.218.317,84.-).-----Dec.no: 181/2025



...///



# MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRIGUEZ

REGISTRO DE DECRETOS **EJERCICIO 2025** 

///...2.-

ARTICULO 2º: Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Generales, Bases y ---- Condiciones Particulares, más Documentación Anexa, obrantes de fs. 175 del Cuerpo I a la fs. 330 del Cuerpo II del Expediente Nº 4050-253.279/25, 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 10:00 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: Realicense las publicaciones de ley en el Boletín Oficial por dos (2) ----- días y en un periódico local por dos (2) días.--

ARTICULO 5º: Registrese, comuniquese y archivese.----

GENERAL RODRIGUEZ, /Engro 28 de 2.025.-

DIEGO M. GHIRARDI

Secretario de Gobierno, Hacienda y Legal Municipalidad Gral. Rodríguez

MAURO S. GARCIA
Intendente Municipal Municipalidad Gral. Rodríguez

DECRETO Nº: 181 (CIENTO OCHENTA Y UNO)

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# 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 III** 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: 5.885
- Comedor raciones diarias: 2.534
- Desayuno Merienda raciones diarias patologías especiales: 8
- Comedor raciones diarias patologías especiales: 4

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: 1.182.885
- Comedor raciones totales por 201 días hábiles: 509.334
- Desayuno Merienda patologías especiales raciones totales por 201 días hábiles: 1.608
- Comedor patologías especiales raciones totales por 201 días hábiles:

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

804

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 III** 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

# PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

144

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Municipalidad de General Rodríguez, sita en 2 de Abril N° 756, partido de General Rodríguez.

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

# Stil

# PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES cabo por cualquier medio de comunicación. Éstas y todas las notificaciones serán válidas cuando se efectúen en el domicilio precitado.

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 \$ 914.218.317,84 (pesos novecientos catorce millones doscientos dieciocho mil trescientos diecisiete con 84/100).

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.-

# LICITACION PÚBLICA Nº07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

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", <u>sin identificación del proponente</u>, y con la única inscripción:

"MUNICIPALIDAD DE GENERAL RODRÍGUEZ
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) ZONA 3
LICITACIÓN N°07/2025

APERTURA: 20/02/2025

HORA:10:00

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:

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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:
  - 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.
- 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.

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

- 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. -
- 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

25 2879 J

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES 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 <u>Sobre N° 2</u>, 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.

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

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.

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 2 5 3 2 7 9 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.

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:

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTI
-----------------------------

- 1 año \_\_\_\_\_\_\_ 5 puntos
   2 a 5 años \_\_\_\_\_\_\_ 10 puntos
- Más de 10 años 
   → 20 puntos
- b) Acreditación de solvencia económica financiera:
  - De 0 a 1 O 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

# LICITACION PÚBLICA Nº07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

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 III 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.

25 38 79

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.

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.

# LICITACION PÚBLICA Nº07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES 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:

- 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.

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

DI TECO DE CONDICIONES DADITICI II ADES

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

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 25 3 2 4 9 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.

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 integramente 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

# LICITACION PÚBLICA Nº07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.-

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. EI 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. EI adjudicatario deberá efectuar, toda vez que sea necesario y como mínimo con una frecuencia trimestral, la desinfección, desinsectación y desratización de las

# LICITACION PÚBLICA Nº07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.

25 3279 Jeu

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

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.

195

# LICITACION PÚBLICA N°07/25 PROVISION DE RACIONES DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR ZONA 3

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

Artículo 36.- FACTURACION Y REMITO. Además de lo dispuesto en el Capítulo

VI respecto a la facturación, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

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.

# 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.

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

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 iurisdicción.

# 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** 

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 Nº 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.



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

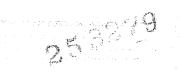
El adjudicatario tiene la obligación de prestar servicio conforme los parámetros establecidos en este Pliego, en el Código Alimentario Argentino (Ley 18.284) y encontrarse dentro del "Marco Alimentario Nutricional SAE y MESA 2023"; como así también, respetando las normas vigentes de transporte y conservación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

9)2

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.
- I) 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

		OZ	ZONA 3						
INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo (3 a 12/25) 201 días - DM	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - Comedor	Costo - DM (\$408)	Costo - Comedor (\$844,00)
Jardín de Infantes Nº 903	9 De Julio 556	Centro	6043260	270	0	54270	0	\$ 22.142.160,00	\$ 0.00
Jardín de Infantes Nº 905	Padre Prochaskay y Belgrano	Dávila	6043240	190	0	38190	0	\$ 15.581.520,00	\$ 0,00
Jardín de Infantes Nº 906	José Hernández 772	Parque la Argentina	6043230	320	0	64320	0	\$ 26.242.560,00	\$ 0,00
Jardín de Infantes Nº 914	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	0950609	77	77	15477	15477	\$ 6.314.616,00	\$ 13.062.588,00
Jardín de Infantes № 922	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	62294900	40	0	8040	0	\$ 3.280.320,00	\$ 0,00
Jardín de Infantes Nº 925	Comodoro Passio s/n y Juan de Garay y Díaz Solís	Los Perales	62389100	140	0	28140	0	\$ 11,481,120,00	\$ 0,00
Escuela Primaria Nº 2	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6090540	500	0	100500	0	\$ 41.004.000,00	\$ 0,00
Escuela Primaria Nº 6	25 De Mayo 549	Centro	6090530	650	0	130650	0	\$ 53.305.200,00	\$ 0,00
Escuela Primaria N° 8	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	6030330	160	160	32160	32160	\$ 13.121.280,00	\$ 27.143.040,00
Escuela Primaria Nº 15	José Hernández 752	Parque la Argentina	6108230	470	300	94470	60300	\$ 38.543.760,00	\$ 50.893.200,00
Escuela Primaria Nº 20	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6030350	160	160	32160	32160	\$ 13.121.280,00	\$ 27.143.040,00
Escuela Secundaria Nº 1	Alem 775 y 9 de Julio	Centro	6104750	989	0	137886	0.	\$ 56.257.488.00	\$ 0,00
Escuela Secundaria Nº 2	Doctor García 447	Centro	61605200	800	0	160800	0	\$ 65.606.400,00	\$ 0,00
Escuela Secundaria Nº 8	José Hernández 752	Parque la Argentina	61864500	250	150	50250	30150	\$ 20.502.000,00	\$ 25.446.600,00
Escuela Secundaria Nº 10	Ruta 24 Km 23500	Sommer	62009400	280	295	56280	59295	\$ 22.962.240.00	\$ 50.044,980,00
Escuela Secundaria Nº 17	Tucumán y Curupaity	Los Paraísos	61973800	200	0	140700	0	\$ 57.405.600,00	\$ 0,00
Escuela Técnica Nº1	Alem y Pte. Perón	Centro	6104710	0	1200	0	241200	\$ 0.00	\$ 203.572.800,00
Escuela Especial Nº 501	Alem 805	Centro	6043310	192	192	38592	38592	\$ 15.745.536.00	\$ 32.571.648,00
			TOTAL:	5885	2534	1182885	509334	\$ 482.617.080,00	\$ 429.877.896,00

	189	2				3	2	LOANES.
	Costo - Comedor (\$963,68);	\$ 193.699,68	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0.00	\$ 581.099,04	\$ 774.798.72	
	Costo - DM (\$589,89)	\$ 118.567,89	\$ 118.567,89	\$ 118.567,89	\$ 237.135,78	\$ 355.703,67	\$ 948.543,12	
	Cupo (3 a 12/25) 201 dias - Comedor	201	0	0	0	603	804	
	Cupo Diario         Cupo Diario         Cupo (3 a 12/25)         Cupo (3 a 12/25)           DM         COMEDOR         201 dias - DM         201 dias - Comedor	201	201	201	402	603	1608	
	Cupo Diario COMEDOR	1	0	0	0	.3	4	
les	Cupo Diario DM		_	_	2	3	∞	
<ul> <li>raioiogias Especiales</li> </ul>	CUE	0950609	6090530	6104750	61605200	6043310	TOTAL:	
ZUNA 3 - Faio	BARRIO	Sommer	Centro	Centro	Centro	Centro		
	DOMICILIO	Ruta 24 Km 24,500	25 De Mayo 549	Alem 775 y 9 de Julio	Doctor García 447	Alem 805		
Here is a second of the second	INSTITUCIÓN	Jardín de Infantes Nº 914	Escuela Primaria Nº 6	Escuela Secundaria Nº 1	Escuela Secundaria Nº 2	Escuela Especial Nº 501		



# 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.
  - o **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.

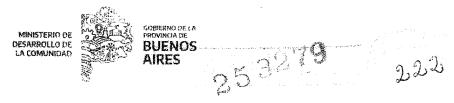
Los lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la Provincia, los gustos y hábitos de la población asistida y la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de las instituciones tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento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

Hango etano	Correcte	Energia (Kcal)	Proteinas (g)	Grases to- tales (g)	Grasas saturadas (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (009)	Herro (mg)	Timea (g)	Sodio (mg)
3 a 5	Desayuro/ Merienda	200 250	6	≜.5 ≤6.5	kie nasobenie or overs £2	200	7,5	150	dayna danan mener	d	Hosta 150
	Almuwizu/ Cena	375 - 450	9 - 10	(≼π	< 3,5	200			5	7,5 - 12.5	Hasta 300
	Merienda reforzada	250 - 300	6,5 - 7,5	≤ 7,5	≤ 2.5	200	•		2	5	Hasta 150
ซัลยี	Desayuno/ Merienda	250 - 300	. 7	≤7.5	≤ 2,5	200	12.5	200	1	Δ	Hasta 200
	Almuerzo/ Cena	450 550	- 10 - 11	s 12	44	200			3,5	7,5 12.5	Hasta 300
	Menerida reforzada	300 - 400	7,5 - 8,5	< B,5	<b>×3</b>	200			2	.5	Hasta 200
9 a 10	Dasayunca/ Merigoda	300 - 350	6	≤R.S	< 3	250	22,5	300	1,5	4	lasta 290
	Almuerzo/ Cena	550 - 650	11 - 12	s 13	<u> </u>	300	:		2.5	7.5 - 12.5	Hasta 400
	Merienda reforzada	350 450	8,5 9,5	≤ 9,5	53	250			2	5	Harita 250
#i a 13	Desayuno/ Merienda	350 450	· . • · · · · · · · · · · · · · · · · ·	≤ 9.5	<b>5</b> 3	250	22.5	300	1,5	4	Hasta 250
	Almuerzo/Cena	650 - 800	12 - 13	≤ 15 <sub>5</sub>	< 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
4 a 16	Desayuno/ Merienda	400 - 550	11	s 10,5	: s 3.5	250	35	300	1.5	] 4	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	850 1000	14 15	≤ 18	: 36	300	1		d	7,5 12,5	Hasta 400
	Morsomia reforzada	550 - 700	11 - 12	512	< 4	250			2	1,	Hasta 250
16 a 18	Desayurso/ Merienda	450 - 600	: 12	≤ 12	: <u>S</u> \$	250	35	300	1,5	A	Hasta 250
	Almuerzo/ Cena	900 - 1050	15 - 16	≤ 20	£ 6,5	300	1 2 2		4	7,5 - 12,5	Hasta 400
	Menenda reforzada	600 - 750	12 - 14	≤ 14	≤ 4,5	250	4		2	5	Haeta 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)	minimo 200 mg	minimo 200 mg	-	<del>-</del>
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:

- 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
Property of the state of the st	DESCRIPCION	POR RANGO ETARIO
	Leche entera, parcialmente descremada y/o	Frecuencia sugerida: diaria.
	quesos frescos.	
	Puede presentarse en combinación con cacao	INICIAL: 100 cc de leche o 30g
	amargo o alguna infusión (si es té o mate	queso fresco / día
	cocido deberá elaborarse en la leche).	PRIMARIO 6-8: 120 cc de leche o
	En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de	35g de queso fresco / día
	azúcar por porción (2 cucharaditas de té).	PRIMARIO 9-11: 120 cc o 35g de
Lácteos	Evitar el cacao comercial, en caso de que se	queso fresco / día
	incluya no debe superar una frecuencia de una	SECUNDARIO: 150 cc o 45g de
	vez por semana y no agregar azúcar en ese	queso fresco/ día
	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.	
	Panificados caseros (pan de panadería,	Frecuencia sugerida: diaria.
	budines/bizcochuelos caseros, alfajores /	
	galletitas caseras o de panadería local),	INICIAL: 30 gr / día
	avena, almidón de maíz o arroz con leche.	PRIMARIO 6-8: 40 gr / día
	El pan será fresco (blanco/integral) con queso	PRIMARIO 9-11: 50 gr / día
Acompañamiento	cremoso y/o dulces (mermelada o dulce de	SECUNDARIO: 60 gr / día
a base de	leche).	
cereales	Se podrá reemplazar el <u>panificado casero</u>	
	solamente 1 vez por semana por alguna de las	
	siguientes opciones: cereales de desayuno sin	
The state of the s	agregado de azúcar, galletitas de	
	agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo	
	tenor graso (tipo bay biscuits o simples de	
Ambanasa Managa	vainilla).	





	DESARROLLO DE LA COMUNIDAD BUENC	<b>IS</b>
	AIRES	25 - 270 229
	Preferentemente frescas, de estación,	Frecuencia sugerida: diaria o con
	agroecológicas y variando entre cítricas	una frecuencia mínima de 3 veces a
	(naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas	la semana dando cumplimiento al
	(banana, manzana, pera, durazno y otras	gramaje mínimo solicitado por
	frutas de estación).	rango etario.
Frutas		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.





9,30

# PRESTACIÓN DE COMEDOR

COMPONENTE	BACTA A ALCANTAD	FRECUENCIA / GRAMAJE
COMMISSION	META A ALCANZAR	MÍNIMO POR RANGO ETARIO
	Preferentemente frescas, de estación y	Frecuencia sugerida: Diaria o con
	agroecológicas.	una frecuencia mínima de 3 veces a
	Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza	la semana dando cumplimiento al
	verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o	gramaje mínimo solicitado por rango
	legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos,	etario.
	arvejas).	
Frutas	Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo	INICIAL: 300 gr / semana
	de la semana.	PRIMARIO 6-8: 400 gr / semana
		PRIMARIO 9-11: 400 gr / semana
	Otros postres: la frecuencia de fruta mencionada	SECUNDARIO: 600 gr / semana
	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.	
	Preferentemente de estación, propiciando la	Frecuencia sugerida: Diaria.
	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	
Verduras	preparaciones.	
	Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas,	
	rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas,	
	etc.	
	Incluir siempre que sea posible verduras crudas.	
and the second s	- Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana,	
	combinada con otras verduras. Ej. al horno, puré	
an and an	mixto, ensaladas, etc. Si se presenta <u>solo</u> papa y/o	

	batata no se considerará cubierto el aporte de	
The second secon	vegetales.	
	Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, etc.	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces
and projection of section of the sec	Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas,	a la semana.
	tortillas, croquetas/albóndigas, hamburguesas	
	etc.	
	Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus	
Legumbres	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	
	Incluye arroz, trigo, avena, quínoa, cebada,	Frecuencia sugerida: Máximo 4
	centeno, maíz blanco y/o amarillo y sus harinas	veces a la semana, con las
	(de arroz, de trigo, de avena, de centeno, de maíz	combinaciones adecuadas.
	para polenta); y sus derivados: fideos, masas	
	para tartas/empanadas/pizza.	
	Se recomienda incluir cereales y harinas	
Cereales	integrales.	
	Para obtener una preparación completa en	
	nutrientes, los cereales o sus harinas deben	
	combinarse con:	
	Carne + verduras	
	Huevo + verduras	
	<ul> <li>Legumbres + verduras + fruta cítrica</li> </ul>	
Mandaling is the extra to \$1.00 ft ft - refer that the requirement was a second a decided Antonio or the second	Blanco/integral.	Frecuencia sugerida: Sólo en las
	Como acompañamiento <u>según la preparación</u> (por	preparaciones que lo requieran, y
Pan fresco	ej., en caso de haber salsa).	máximo 30 gramos por comida
	No incluir a diario, ya que se deben priorizar los	(medio miñón).
* ************************************	alimentos de mayor aporte nutricional.	
Lácteos	Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta	Frecuencia sugerida: Mínimo 2
Lacteus	dura, ricota.	veces a la semana.



	En preparaciones como salsas, rellenos, queso de	
Process as a contract of the c	rallar como condimento.	
	En el caso de los quesos, observar los ingredientes	
and the second s	para garantizar que sean alimentos mínimamente	
	procesados.	
	La leche también puede incluirse en postres	·
	caseros (mencionados anteriormente).	
	Incluir variedad de carnes rojas (vacuno/cerdo)	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 o 3
	seleccionando cortes magros; y blancas (pollo,	veces por semana y/o dando
	pescado).	cumplimiento al gramaje mínimo
	Quitar la grasa visible antes de cocinar.	solicitado por rango etario.
	Utilizar cortes sin hueso y garantizar que la	
	cocción de la carne sea completa (gris pardo en el	INICIAL: 85 - 110 gr / semana
	centro, sin jugos rosados) para que el alimento sea	PRIMARIO 6-8: 110 - 135 gr / semana
	inocuo.	PRIMARIO 9-11: 125 - 150 gr /
Carnes	- No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo	semana
	No utilizar carne picada/molida por su alto riesgo	SECUNDARIO: 160 - 190 gr / semana
	microbiológico en ninguno de los niveles.	
		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.
	Se puede incluir diariamente en las preparaciones	Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces
Huevo	que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como	a la semana.
	huevo duro.	nas radinana. As a managar na, mandarin na mga nja pia pia managar managar nga niya niya niya niya niya niya niya niy
	Utilizar aceite puro, priorizando el de girasol,	Frecuencia sugerida: Diaria.
Aceites y grasas	crudo, como condimento.	The second property of
	Evitar la fritura como método de cocción o	AND DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT
POST TO TOUR PERSON AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN	limitarlo a no más de 1 vez cada 2 semanas.	
Agua	Utilizar el agua segura como única bebida.	Frecuencia sugerida: Diaria.

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

PRODUCTOS UL	TRAPROCESADOS A EVITAR EN TODAS LAS PRESTACIONES
ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, ketchup, quesos untables industrializados
FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS	Paleta, jamón, salamę, 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)



# **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 lentej: 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.



25 37 236

AND DESCRIPTION	The second state of the second	process and the first of the control	The same of the sa	The second section of the second seco
		Levadura seca	A fines de propiciar la	10 gs - 1 unidad
1	Levadura		realización de preparaciones	
			caseras	
2001000	The second of th	to be recovered by a place a manage analysis of managers and the second section of the section of the second section of the se	Market and the second of the s	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O

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.			

# **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



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 Aceite comestible de girasol: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico, libre de sustancias extrañas. cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en envase según corresponda PET x 900cc /1500cc/5000cc. Aceite comestible de girasol, libre de gluten: Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas.

Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá 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 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

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 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 mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

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

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos má diplemintricion@gmeil.com

BUENOS AIRES MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA CORVUNIDAD

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

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la levenda "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. Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

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

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Publicidad de los Alimentos.

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. Arvejas del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigenciado conforme a C.A.A. Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

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 Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado.

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. 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. cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos

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 cuenpo 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 cencados. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. 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 oumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Direction de Numición y Calidad de los Almientos and displanseuted an ageneil, com

MO



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.

atas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley Nº 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 neto total (140 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 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 Cacao en polvo alcalinizado/atcalino: La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino. del ANMAT

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.

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 Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada y envasada al vacio: Conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos carneos y afines, especialmente el Artículo 247 y 228 y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap. XXVIfransporte, piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío. (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

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 Latas intactas, no aboliadas, no kinchadas, 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. 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.

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. 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 liquido apropiado, ajustado a las 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; 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.

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 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. tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofreceran cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros y correosos.

253279

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.

Dirección de Notricón y Calidad de los Alimentos md.dirplannutricion.@ymail.com



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 polipropileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de de plástico de polipropileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de

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°

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°

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 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 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano, hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado C.A.A. Art. 706, 707, y rotulo acorde a C.A.A Cap.V.Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. 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.

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 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). 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.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maiz, arroz, tapioca ,quinoa y/o sus mezdas 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 rófulo acorde a Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. C.A.A Cap.V.Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: paquetes de 500 gr

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 El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

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 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Artículo 887, bis, 892 para fruta citrica) 893. Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr. (variación permitida hasta el 10% de su peso). deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT

Oveción de Nutrición y Calidad de los Almentos n.द.dirplannutricion@gnalicom



Galletitas variedad tipo crakers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en parfecto 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.

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. Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. 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 Nº 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 Latas sanas, no abóladas, 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. para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

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 Nº 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados, libres de giuten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación 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 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.

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 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. 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.

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

Or eccion de Notrodo y Calidad de los Almentos md.dirplannutricion(a.gmail.com



Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurazas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V.Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

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. 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 Peso aproximado: correspondiente a unidades medianas, ajustándose a la cantidad requerida.

que permitan su 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, quintegridad 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 segun 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

restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descómposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ó "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado 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 Capitulo 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 Secretaria de Agricultura, Ganadería, el Capitulo 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 Secretaria de Agricultura, Ganadería, 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 alimento de "Contenido Bajo en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la alimento de "Contenido Bajo en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la 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 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 realizara por sistema Spray con 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, 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. (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

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 de 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" o "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "Mactosa" o "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "Mactosa" o "Anticulo 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 "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro. 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 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 Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptaran leches

Oreccón de Natricón y Calidad de les Almentes maldiplannutricion@gmail.com



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, -eche 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. 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.

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

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 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,

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 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.

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 De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sábores ni olores extraños. Los envases estarán límpios 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. establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 559 tris. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE

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).

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 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 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  $\times$  1 litro.

653479

Onecodo de Notocolo y Caldad de los Almentos na diplametricion@gmail.com



Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida", libre de gluten: No se aceptaran leches

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 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 que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulara "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 blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia

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 (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente. 'libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANIMAT.

Lentejas secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A.Ar. 877, 883 y deberá cumpli 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, 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. 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 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 exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación Paquetes de 400grs/500grs.

1% de materias extrañas, de las quales 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 1% de materias extrañas, de las quales no más de 0.25% será de materia de material en mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin mineral como tierra, arena y piedrás. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas èn un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin mineral como tierra, arena y piedrás. 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 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 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.

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.

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

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.

Mani tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Articulos 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

conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

Pregreson de Nutrición y Calidad de los Alimentos md\_dirplannultifuon@gmail.com

100 de 1



MANISTERIO DE DESNAPIMACIONE LA COMUNIDAD.

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 Nº 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas, limpias, sin manchas, tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; fibres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de cuartos, exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPReI Nº 169/2013 y SAGyP Nº 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,

Presentación: según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Pan fresco integral: Debe responder a las siguientes características: de corteza blanda y color uniforme, miga porosa, elástica y homogénea, de olor y sabor agradables. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) 735, 746, 747

Presentación: según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

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

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

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 ANMA

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.

Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento o rosáceo. Consistencia firme y tersa, músculos netamente diferenciados. Olor a carne fresca. Ausente de descoloramiento y cuerpos 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.

Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Temperatura de conservación de 2°C a -2°C. No está permitido el uso de envases secundarios de

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

Describer de Notrición y Calinad de los Albriegtos nut.dirplannutricion@gmail.com

: 244



Contenido en envases primarios individuales aptos limpios con la rotulación correspondiente. Visceras envasadas por separado. Temperatura de conservación de 2ºC a -2ºC. No está permitido el uso de envases secundarios de madera/m

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 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 escurido 200 a 205 grs. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la 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, 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 eyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT

paracia panaderia y reposteria libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones. Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. Deben estar bien 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 Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Árgentino (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 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 según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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.

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 Nº 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). El producto deberá ajustarse al Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, consistencia característicos del 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, consistencia característicos del

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

El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto. Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640

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 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. ácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley Nº 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

mpurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A.Artículo 1181, 1185, 1186, 1186 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. Normas para la Te en bolsitalsaquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, 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

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 . 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

Directivis de Nutrición y Calidas' de los Alimentos mataliplamutici<mark>on (é</mark> geneil, con



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. Ar. 193, 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. Ervase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple.

Presentación: 500 ars / 1000 ars

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 cumpiir 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

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 Yoguriyoghurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos. Sabor, color, olor y consistencia característicos y 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 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 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.
- Contemplando las necesidades territoriales, la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables fuente de nutrientes críticos (como calcio, hierro, etc), y las dimensiones sociales de la alimentación, se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible un producto similar sin sellos. A modo de ejemplo les enumeramos a continuación algunos de los productos alimentarios que podrían estar en esta situación:
- Quesos: tanto de pasta dura como blanda
- Yogur; se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes y solo podrá utilizarse con una frecuencia máxima de 1 vez a la semana.
  - Mermelada: se deberá priorizar aquellos con mejores listas de ingredientes
- 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

Orrection de Nathacen y Celaded de los Alarestos ind.duplannothicon/a.gmail.com

7577

248



249

### **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.
- o 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).
- o 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

a la prestación SAE y el contenido del módulo MESA, para asegurar el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

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



### CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

Para la recepción ventical que: Los veniculos esten habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, segundad y refrigeración cuando sea necesario.

Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (específicaciones) y que los imsmos esten aprobados desde el nivel de compras, adecuandose a la documentación solicitada. (RNPA: RNE: PUPAs: SENASA según corresponda)

Los envases esten integros y himpios con rotulado legible y completo.

Los alimentos secos deberan tener un minimo de 3 meses de vencimiento y los lacteos frescos envasados un mínimo de 7 cias, al momento de la recepción.

Estén envasados en origen receluye su fraccionamiento, no se enfreguen sueltos o a granel.

Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Unico de Mampuladores exigido por el Código Alimentado 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 díasEnvases alterados, rotos, suciosCaracterísticas 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, etcFecha de vencimiento menor a 3 mesesEnvase roto, sucio o dañadoCaracterísticas del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumosPresencia de sustancias extrañasLeches 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.	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.
Queso para rallar o rallado	No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO"  Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.



Dulce de leche Mermelada	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.
Azúcar común tipo "A"	Azúcar húmeda
Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc)	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej:, Arroz de calidad inferior a
Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas	O0000, 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	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
Tomate triturado	Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.
Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.	Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.
Pan tipo francés Figazas Pan salvado o integral	Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, 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	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
Galletitas variedad tipo dulces simples	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)



	PURIOS ALPES
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.	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.
Alimento a base de azúcar y cacao.	Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.

### Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- Rótulos ilegibles o incompletos.
- Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).
- La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

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



25 3279 252

### 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.



25 3279 258



### Planilla de Recepción de Mercadería

		UMENTÁCIÓN C	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE		THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	į (ili).	Siene delagmen		) (A)
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)	ACEPTAD O (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL
/										

### **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.

<sup>\*1</sup> 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 desarrollog.

25 3 7 9

MENÚS DESAYUNO / MERIENDA 2024

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

AIRES

	EUNES	DM2 MARTES	DM3 MIÉRCOLES	DM4	DMS
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 FRANCÉS CON PAN FRANCES CON MERMELADA + MERMELADA + FRUTA	PAN FRANCES CON DULCE DE LECHE + FRUTA
	DM DM GPCIONAL A	DM OPCIONAL B			
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	INFUSIÓN			
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO + FRUTA	ARROZ CON LECHE + FRUTA			

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

A STATE OF THE STA

	I IIIIES	American INGRED	e	Azúcar blanca	1- INELISIÓN CON LECHE + Té en saguito	П	FCHE + FRIITA (MANZANA) Dulce de leche		Total
		DIENTES	itaminas A v D	ca molida			she		
- autoria		IND	8	Sb	SB	SD	Sb	SD	
INICIAL	GRUPO	CANT, PB	100	5	-	30	10	75	221
NIVEL P	GRUPO 6-8	PB CANT. PB CANT. P	120	5	1	40	15	100	281
RIMARIA	GRUPO 9-11	CANT. PB	120	5	Ψ-	50	20	100	296
NIVEL	GRUPO	CANT. PB	150	_	7-	09	25	150	393

GRUPO CANT: PB	150	7	1,5	09	25	150	394
CRUPO 9-11 CANT. PB	120						297
GRUPO 6-8 CANT. PB	120	5	1,5	40	15	100	282
GRUPO	100	5	1,5	30	10	75	222
SINO 1	၁၁	SD	SĎ	SÖ	SD	SD	
NGREDIENTES	entera con vitaminas A y D	Azúcar blanca molida	Yerba Mate	Pan francés	Dulce de leche		Total
DM 2 MARTES		2 INELISION CON LECHE +	DAN EPANCES + CON DUI CE	1010100000000000000000000000000000000	+ FPIITA (NARAN.IA)		

DM 3 MIERGOLES Nombre DM 3 3- INFUSIÓN CON LECHE + PAN CON MERMELADA + FRUTA (NARANJA)	INGREDIENTES entera con vitaminas A y D Azúcar blanca molida Té en saquito Pan francés Mermelada Naranja	Albers Albers & Call Call Call Call Call Call Call Ca	GRUPO CANT.PB 100 5 5 1 10 10	GRUPO 6-8 CANT. PB 120 5 1 40 15 100	GRUPO 9-11 CANT. PB 120 5 5 50 20 100	GRUPO CANT.PB 150 7 7 1 60 25
	Total INGREDIENTES	NO.	221 GRUPO CANT. PB	6.8 PB	296 GRUPO 9:11 CANT. PB	393 GRUPO CANT. PB
•	entera con vitaminas A y D Azúcar blanca molida	SĎ	100	120 5	120 5	7
4-INFUSION CON LECHE +	Yerba Mate	SÔ	1,5	1,5	1,5	1,5
PAN FRANCES + MERMELADA Pan frances	Pan frances	SD	30	40	50	09
+ FRUTA (NARANJA)	Mermelada	SD	10	15	20	25
	Naranja	Sb	75	100	100	150
	Total		222	282	297	394

10     15     20       75     100     100	Te en saquito	gs 5 5	entera con vitaminas A y D cc 100 120 120	WINGREDIENTES TO UNITY CANTIPE CANTIPE CANTIPE	GRUPO 68 GRUPO 941		GRUPO 9-11 CANT PB 120 5 50 20 100	8-8	GRUPO CANT. PB 100 5 1 30 10 75		INGREDIENTES  entera con vitaminas A y D Azúcar blanca molida Te en saquito Pan francés Dulce de leche Pera	M. S. VIERNIES  5- INFUSIÓN CON LECHE + AN CON DULCE DE LECHE + FRUTA (PERA)
Duice de leche gs 10 15 20	+ Pan francés gs 30 40 50	to gs 1 1 1 1 ss 1 ss 1 ss 20 ss 30 40 50	ca molida         gs         5         5         5         5         5         to           to         gs         1         <	vitaminas Ay D         cc         100         120         120           ca molida         gs         5         5         5           to         gs         1         1         1           s         gs         30         40         50	INITES         CANT. PB         <	25	20	15	10	SD	Dulce de leche	FRUTA(PERA)
		Te en saquito	Azúcar blanca molida         gs         5         5           Te en saquito         gs         1         1	entera con vitaminas Ay D         cc         100         120         120           Azúcar blanca molida         gs         5         5         5           Te en saquito         gs         1         1         1	INGREDIENTES         OINI         CANT PB         CANT PB         CANT PB           entera con vitaminas A y D         cc         100         120         120           Azúcar blanca molida         gs         5         5         5           Te en saquito         gs         1         1         1	09	50	40	30	sß	Pan francés	CON DULCE DE LECHE +

BURNIS ARES

**MENÚS COMEDOR 2024** 

w.'\*\*

## MENÚ COMEDOR INVIERNO - MINIMO SUGERIDO SAE 2024

State of State of Street Stree

		2	P	7	Ŋ
	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	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
	HANDER OF THE PROPERTY OF THE	MARTIES	8 MERCOLES	SEVEUL SEVERS	10 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 BROCOLIZUCCHINIBERE NJENA
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
<b>a</b>		OPCIONAL B **			
PLATO		PIZZA CON TOMATE Y FIDEOS CON HUEVO HUEVO DURO			
POSTRE	NARANJA	MANZANA			

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

AGUA SEGURA

NARANJA AGUA SEGURA

POSTRE BEBIDA

BANANA: PUEDE SER REEMPLAZADA POR OTRA FRUTA NO CITRICA, RESPETANDO SIEMPRE LA ENTREGA DE 3 FRUTAS VARIADAS EN LA SEMANA. \*\*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÁN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN.

## PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR INVIERNO MÍNIMO SUGERIDO

A STATE OF THE STA

	LUNES	Ombre INGREDIENTES	Polenta	Cebolla	Zanahoria	POLENTA CON Tomate	ECHE Y SALSA + sal fina	PERA + AGUA Leche en polvo entera	SEGURA Queso de pasta dura	Aceite de girasol	Pera	Total
		IND - A	SÖ	SĎ	SD	SS	SD	gS	SD	m	SD	
MEME	GRUPO Jardin inf.	CANTE PB	40	20	30	50	0,2	10	10	10	75	245
	GRUPO 6-8 años	CANT PB	50	30	40	09	0,2	15	15	12	100	322
	GRUPO 9-11 años	CANT. PB	09	8	4	09	0,2	20	20	15	100	355
OLGEN TEAM	GRUP® Secundaria	CANT.PB	80	50	50	70	0,2	30	25	15	150	470

*		gare -			· · v = * .		p) - p) = 4		na 100 (2 fm)	s	and the	
<u></u>		1					Service Service Service					
GRUPO Secundaria CANT. PB	40	8	20	99	99	20	80	75	25	0,2	150	530
GRUPO 9-11 años CANT. PB	30	50	15	20	20	15	70	09	15	0,15	100	395
GRUPO 6-8 años CANT. PB	30	40	15	15	20	10	90	09	15	0,15	100	365
GRUPO Bardin Inf. CANT. PB	25	30	10	15	15	5	50	50	10	0,15	75	285
UNI	SD	SD	Sß	Sß	SØ	Sß	gs	Sß	E	Sß	Sß	
INGREDIENTES	-entejas	Arroz	wena o pan rallado	Cebolla	anahoria	CON ENSALADA Huevo de gallina fresco	Remolacha	Zanahoria	Aceite de girasol	Sal final	Fruta cítrica	Total
2 MARTES		∢	CUADRADOS DE Avena o pan rallado	LENTEJAS Y   C	ARROZ AL HORNO Zanahoria	CON ENSALADA H	DE ZANAHORIA Y Remolacha			AGUA SEGURA  S	11.	<b>!</b>

			-								ļ				#A	ı		- 1				<b>1</b>		100 m	۰۰۰ نو د د		San	1)6 10	,S
GRUPO Secundaria	CANT, PB	09	40	20	50	20	100	0,3	98'0	150	20	10	501	GRUPO Secundaria	50	09	20	50	09	200	20	6'0		8	150	671		1	
GRUPO 9-11 años	CANT, PB	50	30	40	40	15	80	0,3	0,2	125	15	10	406	GRUPO 9-11 años	30	50	40	40	90	150	15	6,0	0,2	30	100	506			
GR	CANT. PB	40	30	30	30	10	70	0,2	0,25	125	15	5	355	CRUPO 6-8 años	25	40	30	90	40	120	12	0,2	0,25	30	100	427			
GRUPO Jardin Inf.	CANT, PB	30	20	20	20	2	90	0,1	0,25	100	10	5	262	CERUPO VERMINIM	20	30	25	20	30	80	10	0,1	0,25	20	75	310			
		SD	SÖ	SD	SD	m	gs	SD	SD	ξ	SO	SD		•	SD .		SD	. SD	SD · ·	SØ	Ē	SD	SS	SØ	SÖ				
	INGREDIENTES	Pechuga de pollo	Cebolla	Zanallito	Zanahoria	Aceite de girasol	Fideos secos	condimentos	Sal fina	Leche parcialmente	Maicena	Azúcar	Total			Zanahoria	Zanallito	Tomate en lata	Garbanzos	Papa	Aceite de girasol	Condimentos	Sal fina	Pan frances	Fruta cítrica	Total			
3 MERCOLES	Nombre				SALTEADO DE	FIDEOS	TIRABUZÓN CON	POLLO Y		_ GVA	SEGURA			4 JULEVES	Nombre	***		CACOELA DE	VEGETALES	(PAPA ZAPALLITO	ZANAHORIA	CEBOLLA) +	FRUTA CÍTRÍCA +	AGUA SEGURA					

GRUPO Secundaria	CANT.PB		09	06	20	0,2	50	09	40	20	0,25	150	490	GRUPO Secundaria	CANTIPE	02	50		09	200	0,2	0,4	25	150	576
GRUPO 9-11 años	CANT. PB		50	80	15	0,2	40	50	30	15	0,2	100	380	GRUPO 9-11 años	CANTURB -		40	15	50	150	0,2	6,0	20	100	436
GRUPO 6-8 años	CANT. PB		40	70	10	0,1	30	40	20	10	0,15	100	320	GRUPO6-8 años	- CANT. PB -	50	99	10	40	120	0,2	0,2	15	100	365
GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB		30	90	7	0,1	20	30	10	10	0,1	75	242	GRUDO BRODININ	CANTER -	. 40	20	7.	30	100	0,2	0,1	10	75	282
A Company of the Comp	UNI		gs	gs	mi	gs	SB	ß	gs	gs	gs	gs			To a supplied the	gs	gs	٦	Sg .	gs	gs	gs	gs	gs	
	NGREDIENTES	Pechuga (en cubos o	tiritas)	Fideos secos tallarín	Aceite de girasol	Condimentos	Tomate triturado	zanahoria	cebolla	arvejas	Sal fina	Banana	Total			Arroz	Cebolla	Aceite de girasol	Carne de pollo	Zapallo	Sal fina	Condimentos	Queso de pasta dura	Pera	Total
5 VIERNES	Nombre					FIDEOS CON	ESTOFADO DE	حا	+ AGUA SEGURA					SHNICTS.	Norfilare	al.			RISOTO DE	Ž	POLLO + PERA +	AGUA SEGURA			

GRUPO Secundaria	CANT. PB	69	15	45	220		30	45	35		0,3	100	150	707	GRI IRO Sammana	CANTRE	20	200	09	02	20	0.2		150	15	10	15	610
GRUPO 9-11 años	0.000	50	15	35	200		20	40	30	5	0,2	80	100	575	GRUPOS (L'ARTES	CANT. PB	20	150	20	09	15	0,2		150	15	10	15	515
GRUPO 6-8 años	CANT. PB	40	12	25	180		15	35	25		0,2	70	100	505	GRUPO 6.8 aftes	SANT PB	50	120	50	50	12	0,2		120	12	10	10	434
GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB	35	10	20	150		12	25	15	2	0,1	09	75	404	GRUIPO Jendin mi.	SEL TINVO	40	100	40	40	10	0,2		100	10	7	10	357
	UNI	gs	ml	æ	gs		gs	SS	SD	SB	SD	S	SB			i IND	SD	gs	gs	gs	æ	gs		lm	gs	gs	gs	
	INGREDIENTES	Harina	Aceite	Agua	Zapallitos	Huevo de gallina entero	crudo	Cebolla	Queso cremoso	Aceite de girasol	Condimentos	Tomate	Fruta cítrica	Total	•	Vacuuo bola de lomo	nalga cuadrada	Batata	Zapallo / calabaza	Zanahoria	Aceite de girasol	Sal Fina	Leche parcialmente	descremada	Arroz blanco	Azúcar	Dulce de leche	Total
7 MARTES	Nombre				TARTA DE	ZAPALLITO Y	QUESO CON	ENSALADA DE	TOMATE +	MANDARINA +	AGUA SEGURA				SEINBLYGOLES.	Nombre		L C F	CAKUELA UE	ZAKINE,	7 O - 18 D V	BATATA + ADDO 7	NOC HICH INCO	DUI CE DE LECHE	+ AGUA SEGURA			

undaria	<b>6</b> 8													undaria	88					
GRUPO Secundaria	CANT, PB	50	90	90	150	70	6,0		0,4	30	150	20	591	GRIUPO Secundaria	CANT. PB	09	20		120	•
GRUPO 9-11 años	CANT, PB	40	50	90	150	50	0,2	,	6,3	30	100	20	491	GRUPO 9-11 años	CANT. PS	05 .	40		120	
GRUPO 6-8 años	CANT. PB	35	30	40	120	50	0,2		0,2	20	100	15	410	GRUPS 58 after	CANITARE	45	30		8	1.
GRUPO Jardin Inf.   GRUPO 6-8 años	CANT. PB	30	20	30	80	40	0,2		0,1	20	100	10	330	Cartura sarrolla inte	CANTERS		20		80	-
	NO.	SD	SO	SD	gs	SD	Sß		SÖ	SD	SD	Ε			· · · · ·	sb	SD		ß	
	INGREDIENTES	Cebolla	Zanahoria	Lentejas	Papa	Zapallo	Sal fina	Pimentón dulce, ajo,	perejil	Pan frances	Naranja / Mandarina	Aceite	Total			Pollo sin piel	Cebolla	Brócoli / Zucchini /	Berenjena	
9.11.EV	Nombre		1. 1		1	GUISO DE	<del>1</del>	+	AGUA SEGURA	<u> </u>			1. **		Nombre				TIRITAS DE POLLO Berenjena	

16								**		C.		ing services of the services o	-		
#GRUPO-Securidada	CANTRE	. 60	20		120	20	100		0,3	0,3	10		150	511	
GRUPO 6-8 años   GRUPO 9-11 años		. 50	40		120	15	80		0,3	0,2	10		100	416	
	CANITA PER	45	30		8	10	70		0,2	. 0,2	10		100	355	
जिस्साम् कर्मानामा स्था	BA LINKO		20		80	7	50		0,1	0,2	5		75	277	
	. Nn.	SD	gs		Số	lm	SG		SD	Sb	gs		gs		
		Pollo sin piel	Cebolla	Brócoli / Zucchini /	Berenjena	Aceite de girasol	Fideos secos	Pimentón dulce, laurel,	ajo, perejil	Salfina	Azúcar	Manzana/fruta de	estación	Total	
	Ī.		•		TIRITAS DE POLIO Berenjena	CON FIDEOS CON Aceite de girasol	BROCOLIZUCCHIN Fideos secos	/BERENJENA +	COMPOTA DE	Ø	SEGURA				

GRUPO Secundaria	CANT. PB	06	50	90		50	45	0,2	150	452
GRUPO 9-11 años	CANT, PB.	80	40	40	5	40	40	0,2	100	345
GRUPO 6-8 años	CANT. PB	70	30	40	4	30	35	0,15	100	309
GRUPOJardin'Inf	CANT.PB	90	25	30	က	20	30	0,15	75	243
	. UNI	gs	gs	gs	lm	gs	gs	gs	gs	
	INGREDIENTES	Masa prepizza	Tomate triturado	Queso fresco	Aceite de girasol	Tomate fresco	Huevo duro picado	Sal fina	Naranja	Total
OPCIONALA	NOMBRE PREPARACION			()	PIZZACON TOTATE XI II IT) (0		+ TRUIA + AGUA + TRUIA + AGUA	£2000		

	l	ì	l	l		100 S	l
GRUPO Secundaria	120	20	92/	0,2	40	150	405
GRUPO 9-11 años	100	15	50	0,2	30	100	295
GRUBO 6.8 años: ". CANT. PB	80	. 12	50	0,2	30	100	272
GRUPO Jardin inf	02	10	40	0,2	20	2/2	215
	sb .	m	SĎ	SB	Sß	SĎ	
WGREDIENTES	Fideos secos	Aceite de girasol	Huevo duro	Sal fina	Pan frances	Fruta de estación	Total
OPCIONAL B NOVBRE	A CANADA TO A CANA	(	FIDEOS CON	HUEVO DURO +	FKUIA+ AGUA	A KOSBIG	

244

## MENÚ COMEDOR VERANO - MINIMO SUGERIDO SAE 2024

		2	e.	<b>,</b> , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	UEVES	VIERNES
PLATO	PIZZA DE POLENTA Y TOMATE	CUADRADOS DE LENTEJAS YARROZ 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
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	MARTES	8 MERCOLES	SEVEN JUEVES	10. Viernes
	ARROZ-AMARIII O				TIRITAS DE POLLO CON
PLATO		ZAPALLITO YQUESO CON ENSALADA DE TOMATE	SALPICON	ENSALADA DE LENTEJAS	BROCOL IZUCCHINIBERE NJENA
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
	OPCIÓNAL A*	OPCIONAL B **			
PLATO	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	FIDEOS CON HUEVO DURO			
POSTRE	_	MANZANA			
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA			

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

BANANA: PUEDE SER REEMPLAZADA POR OTRA FRUTA NO CITRICA, RESPETANDO SIEMPRE LA ENTREGA DE 3 FRUTAS VARIADAS EN LA SEMANA. \*\*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÁN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN.

## PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR VERANO MÍNIMO SUGERIDO

Anto Product Program BUENOS

The state of the s		
NIVEL MEDIO GRUPO Secundaria GANT, PB	50 50 70 0,2 30 60 15	555 CERUPO Secundaria
GRUPO 9-11 años CANT. PB 60 40	40 40 60 0,2 20 40 15	415 CRUPO 9-11 años 30 30 50 15 20 20 20 20 70 60 60 15 15 100
GRUPO 6-8 años CANT. PB: 50	40 30 60 0,2 15 40 100	377  CANT. PB  30  40  40  15  20  10  60  60  60  10  10  365
SRUPO Jardin INT.  GANT. PB  40	30 25 50 0,2 10 30 75	* .CRUPO Jardin Inf. 25 30 10 15 15 50 50 50 75 75
SD SD	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	
INGREDIENTES Polenta	Zanahoria Zanahoria Tomate triturado Tomate sal fina Leche en polvo entera Queso cremoso Aceite de girasol	Total  Lentejas Arroz Avena o pan rallado Cebolla Zanahoria Huevo de gallina fresco Tomate Zanahoria Aceite de girasol Sal final Fruta cítrica Total
Nombre P	PIZZA DE POLENTA Tomate Y TOMATE + PERA Sal fina + AGUA SEGURA Leche e Queso d Aceite d PERA	Z MARTES  Nombre  CUADRADOS DE  LENTEJAS Y  ARROZ AL HORNO  CON ENSALADA  DE ZANAHORIA Y  TOMATE + FRUTA  CÍTRICA + AGUA  SEGURA

**,**?

GRUPO Secundaria	CANT, PB	09	40	50	50	20	100	6,0	0,36		150	20	10	501		GRUPO Secundaria	GANT PB	50	90	90	09	200	20	0,3	0,36		150	631
GRUPO 9-11 años	CANT. PB	50	30	40	40	15	80	6,0	0,2		125	15	10	406		GRUPO 9-11 años 🏻	CANT. PB	30	20	20	20	150	15	0,3	0,2	30	100	476
GRUPO 6-8 años	CANT, PB	40	30	30	30	10	70	0,2	0,25		125	15	5	355		GRUPO 5-8 años	CANT. PB	25	4	40	40	120	12	0,2	0,25	30	100	407
GRUPO Jardin Inf.   GRUPO 6-8 años	CANT. PB	30	20	20	20	7	90	0,1	0,25		100	10	5	262		GRUPO Jamin M.	CANT, PB***	, 20	30	30	30	80	10	0,1	0,25	20	75	295
	IND	SD	S	S	SD	lm	S	S	S		SD	S	S		i		CNI	SD	SD	S.	S	S	E	හි	కు	S	න	
	NGREDIENTES	Pechuga de pollo	Cebolla	Zapallito	Zanahoria	Aceite de girasol	Fideos secos	condimentos	Sal fina	Leche parcialmente	descremada	Maicena	Azúcar	Total			SAME LEE NOW	Cebolla	Zanahoria	Tomate	Garbanzos	Papa	Aceite de girasol	Condimentos	Sal fina	Pan frances	Fruta cítrica	Total
3 MERCOLES	Nombre					SAI TEADO DE	POLLO Y FIDEOS	+ POSTRE DE	MAICENA + AGUA	SEGURA					-	4 JUJEVES	Normalie		•	ENSALADA DE	GARBANZOS CON	VEGETALES	(PAPA TOMATE,	ZANAHORIA	CHBOLLA) +	- XO - AC - C - C - C - C - C - C - C - C -	AGUA SEGUKA	

.

<u>a</u>   :														<u> </u>	*			!					Carlotte Carlotte				
GROFO Securidaria CANT. PB	09		O		07	0,2	50	60	40	20	0,25	150	490	GRUPO Secundaria CANT. PB	. 02	. 50	20	09	100	100	25	0,2		0,4	25	150	601
CANT, PB	50		<u></u>	3	15	0,2	40	20	30	15	0,2	100	380	GRUPO 9-11 años CANT. PB	09	40	15	20	75	75	20	0,2		6,0	20	100	456
CANT. PB CANT. PB	40		70	2 9	10	0,1	30	40	20	10	0,15	100	320	GRUPO 6-8 años CANT. PB	20	.30	10	40	09	60	15	0,2		0,2	15	100	380
GROFO SAIGHT HILL.	30		c	00		0,1	20	30	9	10	0,1	75	242	GRUPO VATRIBILITE	40	20	7	30	50	50	10	0,2		0,1	10	75	292
N.O.	30	2)	Ç	SD	m	SD	SÖ	SD	SD	SD	SD	SD		INA	, SD	OS	- Lu	SS	SS	SS	ક	go	b	S	SO	Sb	
INGREDIENTES		Tuevo	Fideos secos	mostachole	Aceite de girasol	Condimentos	Tomate	zanahoria	cebolla	arveias	Salfina	Banana	Total	* SELVEDICATES	Arroz	Ceholla	Aceite de dirasol	Came de nollo					5	Condimentos para arroz	Oueso de pasta dura	Pera	Total
5 VIERNES						DACTAC	+ AGE//M/ida	BANANA + AGI IA						SENIUMES.			•	•		ARROZ AMARILLO	CON VEGETALES	Y POLLO + PERA +	AGUA SEGURA			·	- -

	<b>p</b> r. 1400	en en en en	ns.				-																					1.3	1.50		·*
	GRUPO Secundaria	CANT, PB	09	15	45	220		30	45	35		0.3	100	150	707	GRUPO Secundaria	CANTABB	-	70	200	90	70	15	20			150	15	10	15	625
	GRUPO 9-11 años	CANT. PB	50	15	35	200		20	40	30	S.	0,2	80	100	575	CRUPO 9-11 años	CANT. PB		. 50	150	50	60	10	15	0,2		150	15	10	15	525
	GRUPO 6-8 años	CANT, PB	40	12	25	180		15	35	25	3	0,2	70	100	505	CRUPO 63 affos	CANT, PB		20	120	20	50	5	12	0,2		120	12	10	10	439
RUE NOS CHARLES SEE SEES NOS	GRUPO Jardin Inf.	CANT, PB	35	10	20	150		12	25	15	2	0,1	09	75	404	কম <b>্যা</b> শত একবান গোলে	CANT. PB	•	40	100	40	40	3	10	0,2		100	10	7	10	360
- manufa		IND	SG	lm	lm	නි		SØ	SD	SÖ	sß	SD	SÖ	SS			. IND	•	gs	Sß	SB	gs	SB	E	gs		lm	gs	gs	gs	
		INGREDIENTES	Harina	Aceite	Agua	Zapallitos	Huevo de gallina entero	crudo	Sebolla	Queso cremoso	Aceite de girasol	Condimentos	Tomate	Fruta cítrica	Total			Vacuno bola de lomo	nalga cuadrada	Batata	Zapallo / calabaza	Zanahoria	Lechuga	Aceite de girasol	Sal Fina	Leche parcialmente	descremada	Arroz blanco	Azúcar	Dulce de leche	Total
	7 MARTES	Nombre				TARTA DE	<del>'</del>			TOMATE +	MANDARINA +	AGUA SEGURA (		1		8 MERCOLES	Nombre		-1					AKKOZ CON							

· 🔖 🖖

	GRUPO Secundaria	GANT, PB	60	90	60	150	70	0,3	0,4	30	150	20	601
	GRUPO 9-11 años	CANT, PB	45	20	50	150	50	0,2	€'0	ෆි	100	20	496
$\sim$	GRUPO 6-8 años	CANT, PB	30	30	40	120	50	0,2	0,2	20	100	15	405
AIRES	GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB.	15	20	30	80	40	0,2	0,1	20	100	10	315
<u> </u>		IND	SD	SD	SÖ	SD	gg	SÔ	SD	ge	SĎ	ш	
		INGREDIENTES	Huevo	Zanahoria	Lentejas	Papa	Zapallo		Pimentón dulce, ajo, pereiil	Pan frances	Naranja / Mandarina	Aceite	Total
	9 JUEVES	Nombre					ENSAI ADA DE	LENTEJAS +	FRUTA CÍTRICA + AGLIA SEGLIRA				

															,	 			
<u>.</u>														Ungarita Series			20%	7	ર
GRUPO Secundaria	CANT. PB	. 09	90		120	20	100		0,3	0,3	10	i,	150	511					
GRUPO 9-11 años	. WOANTHE	50	40		120	15	80		6,0	0,2	10	0	100	416					
Povardm inf. GRUPO 6-8 anos	CANTIL PIR	45	. 30		8	10	. 70		0,2	0,2	10		DOL	355					
an minerocauses	CANT. PB	. 40	20		80	7	90		0,1	0,2	5	ad den	(2)	27.7					
	· UNI	SD	Sß		gs	lm	gs		gs	SĎ	SD		gs						
10 VIERNES	Nomine		Cebolla	Brócoli / Zucchini /	FIRITAS DE POLLO Berenjena	CON FIDEOS CON Aceite de girasol	BROCOLI/ZUCCHIN Fideos secos	I/BERENJENA + Pimentón dulce, laurel,		⋖	SEGURA	Manzana/fruta de	estación	Total					

ss   GRUPO Secundaria.	CANT. PB	06	50	09	7	50	45	0,2	150	452
GRUPO 9-11 años	CANT. PB	80	40	40	5	40	40	0,2	100	345
GRUPO 6-8 años	CANT: PB	70	30	40	4	30	35	0,15	100	309
GRUPO Jardin Inf.   GRUPO 6-8 años	GANT. PB	90	25	30	3	20	30	0,15	75	243
	UNI	gs	gs	gs	m	gs	gs	gs	gs	
	NOMBRE NOMBRE	Masa prepizza	Tomate triturado	Queso fresco	Aceite de girasol	Tomate fresco	Huevo duro picado	Sal fina	Naranja	Total
OPCIONALA	NOMBRE				PIZZACON	IOWAIE Y HOEVO	4058 + A1081 +	4 2 2 2 3 3 4 4		

GRUPO Secundaria CANT. PB	120	20	75	0,2	40	150	405
GRUPO 9-11 años - CANT, PB	100	15	50	0,2	30	100	295
GRUPO 6.8 anos	80	12	50	0,2	တ္ထ	100	272
GRUIPOJardin Infi GANIT. PB	70	. 01	40	0,2	20	75	215
e unit	sb ,	j m	gs	gs	gs	gs	
WGREDIENTES.	Fideos secos	Aceite de girasol	Huevo duro	Sal fina	Pan frances	Fruta de estación	Total
OPCIONAL B. NOMBRE			FIDEOS CON	HOEVO DORO +	FKUIA+ AGUA	¥ K05 II 6	

BUENOS AIRES

VIGENCIA

COMP.   LECHE   YOGUR   YOGUR   SANDWICH DE QUESO - SOLIDO   FRUTA DE ESTACION   FRUTA DE ESTACION   ESTACION
--

SPECIONAL CONTRACTOR	LECHE	MEDIALUNA - FRUTA DE ESTACION
indi Personal Britan	YOGUR .	BUDIN CASERO / DE PANADERIA LOCAL - FRUTA DE ESTACION
	LECHE	BAY BISCUIT - FRUTA DE ESTACION
	COMP. LIQUIDO/ LACTEO	COMP.

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



בֿ	PLANILLA DE PREPARACION		こうとこうこくりょう		- DESALONOS / INFENERIORS (DIN) SILI COCINIA	Control of the Contro
physics as the provided in a proposal statement of the contribution of the contributio			INICIAL	NIVEL F	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DAME CLUMES	S. S. MGREDIEN 48 - 25	4 5	GRUPO Jardin Int. CANT PB	GRURO SA anos CANT, PB	GRUPO SKIT BIOS KANT PE	GRUPODINIUM INT. GRUPO 6-4 and 8 GRUPO 9-41 and 8 GRUPO SECUNDARIA.  CANTER TO DANTER
	Leche de vaca parcialmente descremada con vitaminas A v D	Ē	150	150	150	150
LECHE -	Azúcar blanca molida	gs	10	10	10	10
CASERO - FRUTA DE	Bizcochuelo panaderia local	gs	30	40	50	9
ESTACION	Fruta de estación	gs	75	150	150	150
	Total		265	350	360	370
Mars And Test			GRUPO GRANTINE	OFURE BRAINS	South the South factors	GRUPO Sequidaria
	Leche de vaca parcialmente	E	150	150	150	150
	Azucar blanca molida	gs	10	10	10	10
LECHE - SANDWICH	Figacita	gs	30	40	90	99
DE QUESO, PRUIA DE ESTACION	Queso de máquina	gs	15	15	15	30.
	Fruta de Estacion	SG	75	150	150	150
	Total		280	365	375	400
MAN MICHORITES			CHORES CAPAIN LIFE	GRUPO 6.P shos	CORENCE SOFF MOS.	GRUPO EATERIOS GRUPO Secundana Caneero Caneero
	Leche de vaca parcialmente	Ε	150	150	150	150
HU SOMOO HECH	Azúcar blanca molida (no utilizar si	SB	10	10	10	10
MAIZ SIN AZUCAR -	Copos de maíz sin azucar	gs	15	20	20	25
BANANA	Banana	gs	75	150	150	150
	Total		250	330	330	335
OR F. JUBIES 18.	A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	i i	CRAINE CANALIST	BRUEG && and & CANTER	GRUEGOS A anos CANTERE	CIRURD Secundada CANT. PB
	Leche de vaca parcialmente	Ē	150	150	150	150
TOWON VO LINE	Azùcar blanca molida	gs	10	10	10	10
PAN DE SALVADO DE		SS	30	40	20	90
QUESO, FRUTA DE		gs	15	20	20	30
ESTACION	Fruta de estación	ŝŝ	75	150	150	150
	Total		280	370		400
ON SVIERNES Nambre DM S.	Indrapoleynes	IN.	GRUPOVAMILINE 1. CANT PB	ILINE GRÜFO 68 AIGS. B. CANT PB	GRUPO 971 ands CANT PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
	Yogur entero bebible	Ē	150	150	150	150
LECHE - COPOS DE	Conce de mais sin azucar	SD	15	20	20	25

FRUTA DE ESTACION	Fruta citrica	gs	75	150	150	150
	Total		240	320	320	325
ON CROIDING A			GRUPO Jardin Int.	GRUPO 6-8 anos	GRUPO-9-11 anos	GRUPO Jardin Int. GRUPO 6-8 anos GRUPO 9-11 anos GRUPO Secundana
JONERE PREPARACION INGREDIENTES		NIN.	UNIT	SCANT. PB	CANT. PB CANT. PB	CANT PB
	Leche de vaca parcialmente descremada con vitaminas A y D	Ē	150	150	150	150
LECHE - BAY BISCUIT		gs	30	40	50	50
- FRUIA DE ESTACION		gs	75	150	150	150
	Total		255	340	350	350
UNITED FOR SAME SAME			Selection with a little	Englisher (Annese P	egabless (called	ienti Possininados
(Old State Band State)	in distribution of the second of the		CANT PR	CANT PE	E-811 (F-81)	CANT PB
	Yogur entero bebible	m.	150	150	150	150
LECHE - BUDIN	Budin de panaderia local	gs	30	40	50	50
CASERO - FRUIA DE ESTACION	Fruta de estacion	gs	22	150	150	150
	Total		255	340	350	350
The state of the s			Secretary of the second	CHAIN CONTRACT	Toler (Production)	chilles sourced
(Interest de la	INCREDITATION OF SERVICE		CANT PE	BU LINE	CAN THE	Section (PA)
and the second of the second o	Leche de vaca parcialmente	Έ	150	150	150	150
LECHE - MEDIALUNA,	Medialuna	gs	40	40	80	80
FRUTA DE ESTACION	Fruta de estacion	gs	75	150	150	150
	Total		265	340	380	380

BUENOS AIRES

MUNICIPIO:

FECHA VIGENCIA NIVEL SAE - PROPUESTA PRESTACION COMEDOR SIN COCINA VERANO

	NARANJA AGUA SEGURA	MANZANA AGUA SEGURA	NARANJA AGUA SEGURA	4	MANZANA / PERA AGUA SEGURA	MANZANA MANZANA / PER/ AGUA SEGURA AGUA SEGURA
!	PIZZA GON TOMATE Y HUEVO	SANDWICH DE POLLO Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE)	EMPANADA DE CEBOLLA Y QUESO	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA	TARTA DE CHOCLO	PLATO
	VERNES	Committee of the commit	SATIONALINES		357/07/	
	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	BEBIDA
1	BANANA	NARANJA	BANANA	MANZANA / PERA	NARANJA	POSTRE
	EMPANADA DE QUESO Y TOMATE	TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE)	TARTA DE VERDURAS	SANDWICH DE QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO	PLATO
	VIERNES	JUEVES	MERCOLES	WARTES	LUMES	



gorappagakka ka ka sapaka saga sagaak ka salikadaha adiri Kadaka Ak Milatika Jawas ka ka	PLANILLA DE	PLANILLA DE PREPARACION	- COMEDOR SIN COCINA VERANO	COCINA VERANC		e any come, religion les deux est desprésagement les seus esté été de les sons esté de la come de la come de l La come de la come de
TO SAND READON OF PROPER PROPERTY OF THE PROPE			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	IARIA	NIVEL MEDIO
1. MINESTER	A SERVICE MENTAGE AND A SERVICE AND A SERVIC		erturo Jardintini Loure	GRUND	<b>100</b>	GRUBO Sacumbur Sacreba
	DAN EDANCES	SU	50	75	75	100
	OUESO DE MÁQUINA	SD	25	37	37	50
SANDWICH DE QUESO,	TOMATE FRESCO	SD	15	20	20	30
TOMATE Y HUEVO DURO	HUEVO ENTERO (huevo duro	SD	20	30	30	40
ALMAKAN -	NARANIA	SD	150	150	150	150
	Total		260	312	312	370
			e celula salidina.		GRUIDO MATARIONI	GRUPO Seculuani
(form) B	(I) (PRED) ENTRE			LANT	Company of the second	Section 1
	HARINA INTEGRAL	gs	40	09	09	80
	ACEITE DE GIRASOL	JEI	8	12	12	16
	AGUA	Ē	20	30	30	40
	ACE! GA	SZ	100	150	150	200
TABTA DE VERDIBAS.	HUEVO DE GALLINA	Sä	25	35	35	90
FRUTA DE ESTACION	CEBOLLA	SB	30	45	45	90
	RICOTA	SS	30	50	50	90
	CONDIMENTOS	ggs	0,15	0,25	0,25	0,25
	SAL FINA	Sg	0,15	0,31	0,31	0,31
	FRITA DE ESTACIÓN	SB3	150	150	150	150
	Total		403	533	533	657
N MISRSQNES			CRUPP LANGER	(CRIT)	GRUPO BATLANS	GRUPO Securdan GANT PB
Morning		30	50	75	75	100
	CARNE VACUNA PALETA	SD	50	75	75	100
SÁNDWICH DE CARNE Y		Įμ	4	9	9	8
VEGETAL (REPOLLO 0		SÖ	5	8	8	10
LECHUGA + IOMAIE) - BANANA	TOMATE FRESCO	sß	15	20	20	30
	SALFINA	sß	0,15	0,3	0,3	0,3
	BANANA	SØ	150	150	150	150
	Total		274	334	334	398
in per les	The state of the s		GRUPO Jardin Int	्रवाद्याक्षकात्राक्ष	GRUPO 9-11 aftes	GRUPO Secundari
	NGREDIENTES	IND	CANT PB	CANT PB	CANT PB	CANT PB
	PAPA	SĎ	100	150	150	200
_						

TORTILLA DE PAPA Y CEBOLLA - NARANJA CEBOLLA - NARANJA CEBOLLA - NARANJA PIMENTON DULCI NARANJA TOTAI  TOTAI	QUESO FRESCO HUEVO ACEITE DE GIRASOL SAL FINA PIMENTÓN DULCE, LAUREL, NARANJA TOTAI  TATA TAPA EMPANADA (2 0 3 UNI) QUESO FRESCO TOMATE FRESCO ACEITE DE GIRASOL MANZANA TOTAI	\$ 55 S 5 S 5 S 5 S 5 S 5 S 5 S 5 S 5 S 5	20 20 5 0,15 150 345 GRUPO ANIMITA CANTAR 60 60 60 60 50 50 33 150 150 323	30 30 7 0,3 0,25 150 443 GRUPO SHATIO	60 60 7 7 0,3 0,25	40 40 10 0.3
	DE GIRASOL  A SN DULCE, LAUREL,  A A ANADA (2 o 3 UNI) RESCO : GIRASOL  A	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S		30 7 0,3 0,25 150 443 KUPD st 8 100	60 7 0,3 0,25	10 0.3
	DE GIRASOL  A  SN DULCE, LAUREL,  A  A  ANADA (2 o 3 UNI)  RESCO  RESCO  E GIRASOL  A	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S		7 0,3 0,25 150 443 413	7 0,3 0,25	10
	A ON DULCE, LAUREL, A A ANADA (2 o 3 UNI) RESCO RESCO E GIRASOL A	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S		0,3 0,25 150 443 RUFO EF affor	0,3	0.3
	AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA	SB SB SB IE SB IE SB IE		0,25 150 443 RUPO 618 INOS	0,25	- 12
	A ISTEDIENTES ANADA (2 0 3 UNI) TESCO RESCO : GIRASOL A	SP 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28 28		150 443 RUP 0 RE ALION	1 .	0,25
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ICKEDIENTES ANADA (2 o 3 UNI) ESCO RESCO RESCO E GIRASOL A	2 2 3 3 3 5 5 3 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5		443 RUPO E-R affor	150	150
	FOR THE STATE OF T	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S		RUPO 6.4 MIOS	503	541
	ANADA (2 o 3 UNI) ESCO RESCO GERASOL	28 S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	60 60 60 50 50 150 33		GRUPO 9-19 anos	GRUPOSectionaria
	ANADA (2 o 3 UNI) LESCO RESCO : GIRASOL	29 29 E 29 E	80 80 50 3 150 333			
	RESCO : GIRASOL	85 ES	60 50 3 150 333	00	00	06
	RESCO : GIRASOL A	28 S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	50 3 150 323 GRUP C. R. MINITOR	09	09	06
	: GIRASOL A	8.8 8.5 8.5	3 150 323 GRUPO BINITION	50	50	80
DE CHOCLO - DE ESTACION	4	88 E	150 323 (1719) (2011) (1117)	3	3	9
DE CHOCLO - DE ESTACION		SB E	323 GRU C-481GID III	)	150	150
DE ESTACION		\$ E	CRUPCARION		323	416
E CHOCLO - DE ESTACION		gs		Stur Participate	GBURDALIKARIS CANT PD	grupo securioria e a como por
DE ESTACION	MTEGRAI	Ξ	40		09	80
DE ESTACION	DEGIRASO		8	12	12	16
DE ESTACION		Ē	20	30	30	40
DE ESTACION		ES.	80	120	120	160
DE ESTACION	HILEVO DE GALLINA ENTERO CRILIO	80	15	21	21	30
		Sa	40	09	09	80
		gs	30	45	35	90
	NTOS	Sign	0,15	0,25	0,25	0,25
		ggs	0,15	0,31	0,31	0,31
	ESTACIÓN	gg	150	150	150	150
			383	499	489	617
		107 SE 001141	GRUBG Sindlemit.	Calches safes	Sign Page 11 ames	SRUIND Secularità CANTAG
	FGRAL	SD	50	75	75	100
SANDWICH CON PAN MILANE	MILANESA DE POLLO	sb	70	105	105	140
	ACEITE DE GIRASOL	Ē	5	7	7	10
•	3A	SĎ	3	5	တ	9
ECHUGA - MANZANA / ZANAHORIA	ORIA	Sb	10	15	15	20
	Ą	Sb	0,15	0,3	0,3	0,3
MANZA	MANZANA / PERA	SG	150	150	150	150
Total			288	357	357	426
31168	interesting.	TWO CANADA	GRUPO-LINGINIA.	, GRUPO 64 ands CANT 98	GRUPO 9-11 allos CANT PB	GRUPG Secundaria CANT PB
TAPA EM	EMPANADA (2 UNI 0.3 UNI)	gs	09	09	09	90
COSSIGN COST TO	00000	88	50	50	50	75

QUESO (2 o 3 UNI) -	CEBOLLA	S	50	50	50	75
MANZANA	ACEITE DE GIRASOL	lm	3	က	3	S.
	MANZANA	SBS	150	150	150	150
	Total	-	313	313	313	395
11 [27] [28]			GRUPO Jardin inf	GRUPO 6.8 aftos	CRUPO 8411 años	GRUPO 8411 anos GRUPO Sesundaria
alijuo.	4 MOREDIENTES	A UNITED	CANTINE	CANIPE	CANTIPE	CANTER
	PAN FRANCES	SB	50	75	75	100
-		gs	50	75	75	100
Y O L IOd ad HOIMO	ACEITE DE GIRASOL	m	S	7	7	10
VEGETAL (ZANAHORIA +	ZANAHORIA	gs	10	15	15	20
TOMATE) - MANZANA	TOMATE FRESCO	gg	10	15	15	20
	SAL FINA	Sg	0,15	0,3	6,0	0,3
	MANZANA	SB	150	150	150	150
	Total		275	337	337	400
WIERWISE, STATE			Contraction and infilter	GRUPO 646 anos	GRUPO BINI anna	GRUPO Shoundaria
omine and a second	Programme This result is a second		CANT PE	CANTING	ele al Nyon	E CONTRACTOR
	MASA DE PREPIZZA	Så	90	100	100	120
	CEBOLLA	Så	10	15	15	20
	PURÉ DE TOMATE	m	10	15	15	20
	QUESO FRESCO	sä	40	90	90	80
PIZZA CON TOMATE Y	ACEITE DE GIRASOL	ļΨ	3	5	5	7
HUEVO - NARANJA	TOMATE FRESCO	SB	20	30	30	40
	HUEVO ENTERO (huevo duro	sä	15	21	21	.30
	SAL FINA	283	0,15	0,3	0,3	0,3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL,	Så	0,1	0,25	0,25	0,25
	NARANJA	gs	150	150	150	150
			308	39.7	292	468

MATCHES   MATC	ACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES				- 47-7	A10.4.1.1.1	
CANT.PB	ACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES SIMPLES			INICIAL	NIVELF	KIMAKIA	NIVEL MEDIO
International Color	ACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES BRE PREPARACION			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	<b>GRUPO Secundaria</b>
CALLETTIAS DUCCES SIMPLES   CC   100   120   120   120	ACAO + GALLETITAS DULCES SIMPLES BRE PREPARACION	INGREDIENTES		CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
CACAD ER POLVO AZUCARADO   G   8   8   45   45	SIMPLES SIMPLES BRE PREPARACION	ECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	ည	100	120	120	150
CALLETTAS DULCES SIMPLES   GRUPO 4 1 inches	SIMPLES BREPARACION	ACAO EN POLVO AZUCARADO	Ű	8	8	8	8
CANTERED	BRE PREPARACION	ALLETITAS DULCES SIMPLES	U	35	45	45	55
CALLE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brids)   CALLE FLUIDA VIT. A y D	BREPREPARACION						
Color   Colo	BRE PREPARACION						
INCLUDE   CONTINUE   CONTINUE   CANTINE   CA			200	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria.
INCLORE FLUIDA VIT. A y D (sachel / brick)   CC   100   12		INGREDIENIES		CANT, PB	CANT RB	CANT. PB	CANT. PB
INTUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO   U 0,5 0		ECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	္ပ	100	120	120	150
CAUCAR   AZUCAR   G   S   S   S   S   S	_	IFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO		5,0	6,0	0,5	0,5
CANT. PEESO		ZÚCAR	Ű	8	8	8	80
DUICE DE LECHE   G   10   13   13   13		AN FRESCO	9	30	40	40	55
CANT. PB		ULCE DE LECHE	0	10	13	13	18
CANT. PB		Average and the second					
COLUCE DELICATE   CANT. PB   CANT. PB   CANT. PB     INFUSION TEO MATE COCIDO EN SAQUITO   U   O.5   O.5     AZUCAR   CANT. PB   CANT. PB   O.5   O.5     AZUCAR   CANT. PB   CANT. PB   O.5     AZUCAR   CANT. PB   O.5   O.5   O.5     AZUCAR   CANT. A Y D (Sachet / brick)   CANT. PB   O.5     AZUCAR   CANT. CANT. PB   O.5   O.5     AZUCAR   CANT. CANT. CANT. CANT. PB   O.5     AZUCAR   CANT. CAN							
CANT. PB			2.010.2	GRUPC lardin infe	GRUPO 8-41-ands	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
CO+ RUCAR  COENTRESCO  G	NOMBRE PREPARACION:		INN	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB
PAN CON QUESO FRESCO			D	0,5	0,5	0,5	0,5
PAN FRESCO   G   30   40   40   40	-	ZUCAR	9	80	8	œ	α
BANANA   QUESO FRESCO   G   25   30   30   30		AN FRESCO	9	30	40	40	55
SALENDA NATION   SALE PREPARACION   SALE PREPARAC		LESO EDESOO	     	25	300	000	200
SANANNA   SANANNA   CALIFOC LATER   CALIFOC LATION   150     HER PREPARACION   CALIFOC ENTRY BE   CALIFOC	3 0	OESO TRESCO		23	30	30	40
NEGREPARACION   CANT.RB   CANT.RB   CANT.RB	Ŋ	ANANA	5	125	150	150	200
NOGUR BEBIBLE ENTERO			1				
NEGRAL CON MERMELADA   NIGREDIENTES   UNI   CANT. PB							
EENTERO   CC   100   120   1	NOISVOS BEES NOVICION			GRUPO Jardin III.	GRUINU B-TT ANDS		GRUPO Secondaria
CC   100   120   120   120   120   120   120   130				CANAL FIG	04:1110	041100	CANITO
G   30   40   40     G   125   150   150     G   125   150   150     GRUPO Jardin Inf.   GRUPO 6-11 años     INGREDIENTES   UNI   CANT. PB   CANT. PB     VIT. A y D (sachet / brick)   CC   100   120   120     VATE COCIDO EN SAQUITO   U   0,5   0,5   0,5     HE COCIDO EN SAQUITO   G   8   8   8   8     HE COCIDO EN SAQUITO   G   10   13   13     HE COCIDO EN SAQUITO   G   125   150   150     HE COCIDO EN SAQUITO   G   125   150   150     HE COCIDO EN SAQUITO   G   125   150   150     HE COCIDO EN SAQUITO   G   125   150     HE COCIDO EN SAQUITO   150   150		цl	3	100	120	120	150
+ MANZANA MERMELADA 13 13 13 15 150 150 150 150 150 150 150 150 150	YOGUK + PAN IN EGKAL CON MEKMELADA P	AN INTEGRAL	5	30	40	40	55
RANZANA         G         125         150         150           BRE PREPARACION         GRUPO Jardin Inf.         GRUPO Jardin Inf.         GRUPO 6:11 años         GRUPO 9:11 años           NFUSIÓN + PAN CON DULCE         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         120         120           INFUSIÓN + PAN CON DULCE         AZÜCAR         G         8         8         8           LECHE + NARANJA         PAN FRESCO         G         30         40         40           DULCE DE LECHE         G         10         13         13           NARANJA         G         125         150         150		ERMELADA	ŋ	10	13	13	18
BRE PREPARCION         GRUPO Lardin Inf.         GRUPO 6-11 años         GRUPO 9-11 años           BRE PREFARACIÓN         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         120         120           INFUSIÓN + PAN CON DULCE         AZÜCAR         G         8         8         8           LECHE + NARANJA         PAN FRESCO         G         30         40         40           DULCE DE LECHE         G         10         13         13           NARANJA         NARANJA         G         125         150         150	W	ANZANA	၅	125	150	150	200
ERE PREPARACION         JUGREDIENTES         UNI         CANT. PB							
ERE PREPARACION.         INGREDIENTES         UN         CANT. PB							
LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	UM S VIEKNES	200		GRUPO Jardin int.	GRUPO 8-11 anos	GRUPO 9-11 anos	GRUPO Secundaria
INFUSION TO			5	100	420	120	CANT. TD
INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO   U 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5 0,5			3	001	120	120	061
AZUCAR         G         8         9         8         9         10         40         40         40         40         40         40         40         40         40         8         8         8         8         8         8         8         8         8         8         8         9         40 <td></td> <td>TE O MAT</td> <td>&gt;</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td> <td>0,5</td>		TE O MAT	>	0,5	0,5	0,5	0,5
PAN FRESCO         G         30         40         40           DULCE DE LECHE         G         10         13         13           NARANJA         G         125         150         150		ZUCAR	ပ	8	8	8	8
G 10 13 13 G 125 150 150 G 150		AN FRESCO	တ	30	40	40	55
G 125 150 150		ULCE DE LECHE	9	10	13	13	18
		ARANJA	5	125	150	150	200

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	NS.	CANT, PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	႘	150	150	150	200
LECHE CON CACAO + BIZCOCHUELO	CACAO EN POLVO AZUCARADO	တ	10	10	10	10
CASERO CON DULCE DE LECHE + FRUTA BIZCOCHUELO		၅	35	40	45	20
DE ESTACIÓN	DULCE DE LECHE	9	15	15	20	25
	FRUTA DE ESTACIÓN	ອ	125	170	170	250

79

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

\*YOGUR SIN AZÚCAR AGREGADA

		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:	
Me gusta	•	NIVEL	JARDÍN DE INFANTES -	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	The second secon
Gobierio del Pueblo	)				
MUNICIPIO: GENERAL	NS.	SAE - PROPUESTA PRESTA	'A PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - DBT	ENDA (DM) - VERANO -	DBT
RODRÍGUEZ	DM 1	DM.2	DM.3.	DM4	DM 5
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				
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSIÓN				
COMP. SOLIDO	BUDÍN INTEGRAL CON FRUTA FRESCA O FRUTOS SECOS + FRUTA DE ESTACIÓN				

The column is a	PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS	N - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - VERANO - DBT	VER	ANO - DBT			
FREPANCICKI   FURBLE STATEMENT   FURBLE STATEMENT	-		<b>L</b>	INICIAL	NIVEL	PRIMARIA	NIVEL MEDIO
FEREPARACION   FORTIETIA   ILCHE FLUIDA VIT A PD GENETA INTO   0	Nia 4 Hillings			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
COURTE FROM INTEGRAL CONTRING   CONTRIGON   CONTRIGO	USABOE SOEDADACIÓN	INGREDIENTES	3	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
FUNDION + PANCON	ON THE PART OF THE		2	100	120	120	150
STREED ONLY   COURT PER PARK CONTRIBUTED   COURT PER PARK COURT PER PARK CONTRIBUTED   COURT PER PARK CONTRIBUTED   COURT PER PARK CONTRIBUTED   COURT PER PARK CONTRIBUTED   COURT PER PARK	LECHE CON INFUSION + GALLETTAS			0,5	0,5	0,5	0,5
CANTERENT   CANTER   CANTER   CANTER   CANTER	IN EGRALES / AVENA (SILVAZOCA)	GALLETITAS INTEGRALES / AVENA (SIN AZÚCAR AGREGADA)	Ű	35	45	45	55
STRUED AND LIFE STATES   STRUED STATES   STRUED STATES							
INCREDINCION   PERFORMANIAN   CANT. PE   C							
INFUSIÓN + PAN CON   PAN INTEGRAL	DM.2.MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años		GRUPO Secundaria
LECHE FLUIDA VIT A y D (sachet brick)	NOMBREPREPARACION	NOREDIENTES!	IND	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT. PB
HETELICA + PERA CON   HETELOCATE O MATE COCIDO EN SAQUITO   U 0.5   0.5   4.0		LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	႘	100	120	120	150
HEART CATE PRODUCT   FORT PRESCO   G   125   150   1		INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	) )	0,5	0,5	0,5	0,5
FERMALICA + PERA   MIERIALDA DIETETICA   G   105   150   1	LECHE CON INFUSION + PAN CON	PAN FRESCO	ပ	30	40	40	55
PERA	MERMELADA DIETETICA + PERA	MERMEL ADA DIETETICA	ပ	10	13	13	18
NUMBER   N		PERA	ტ	125	150	150	200
REPARACION         INFLISION TE OMATE COCIDO EN SAQUITO         UNI         CANT, PB							
REPARACION         INCREDIENTES         3.4         UNI         CANT. PB         CANT. PB <th< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></th<>							
NINTEGRAL CON   NINTEGRAL CON   NINTEGRAL CON   NINTEGRAL CON   O				GRUPO Jamin Inf	GRUPO 6-11 años	1.0	GRUPO Secundaria
PAN INTEGRAL CON   PAN INTEGRAL COLOGO EN SAQUITO   C   25   30   30   30     PAN INTEGRAL CON   PAN INTEG	NOMBRE PREPARAGION	NGREDIENTES A	IND	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT. PB
PAN INTEGRAL CON   PAN INTEGRAL   CONTENENCIAL CONTENEN		INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	n	0,5	0,5	0,5	0,5
CHESICA + BANANA   QUESIO FRESCO   G   25   30   30   30     BANANA   BANANA   BANANA   CARLEDEN   CANT. PB   CANT. PB	NOO IVERSITY NOON THE BAN INTEREST	PAN INTEGRAL	ŋ	30	40	40	55
SANANA   GRANDE   GRANDE   GRUPO 5.11 arios   150   150	O IESO ERESCO + BANANA	OLIESO FRESCO	ŋ	25	30	30	40
CRUPO Secretarion		BANANA	9	125	150	150	200
REPREPARCION         INGREDIENTES         CANT. PB							
EPHEPARACION         INGREDIENTES         UNI         CANT. PB							
REPREPARCION         VOGUR BEBIBLE SIN AZUCAR AGREGADA         CC         100         120         120           PAN INTEGRAL CON DIETETICA + MANZANA         MERMELADA DIETETICA         G         10         13         13           SEPREPARACION         MANZANA         INCREDIENTES         UNI         CRURO Jarrin Inf.         CRURO Jarrin Inf.         CRURO Jarrin Inf.         CRURO Jarrin Inf.           SO + NARANJA         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         0.5         0.5           INFUSIÓN + PAN CON PAN CON PAN CON PAN CON PAN CON PAN CON PAN FRESCO         G         30         40         40           SO + NARANJA         QUESO FRESCO         G         25         30         30           NARANJA         NARANJA         G         125         150         150	IOM 4. IUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 anos	100	GKUPU Secundana
AN INTEGRAL         CC         100         120         120           AN INTEGRAL         G         30         40         40           MERMELADA DIETETICA         G         10         13         13           MANZANA         MANZANA         G         125         150         150           EPREPARACION         MANZANA         INGREDIENTES         UNI         CANT PB         CANT PB         CANT PB           EPREPARACION         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         120         120           INFUSIÓN + PAN CON         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         40         40           PAN FRESCO         G         30         40         40         40           QUESO FRESCO         G         25         30         30           NARANJA         NARANJA         G         125         150	NOMBRE PREPARECTOR	INGREDIENTES	UNI	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
AN INTEGRAL CON         PAN INTEGRAL         G         30         40         40           DIETETICA + MANZANA         MERMELADA DIETETICA         G         10         13         13           ANAZANA         MANZANA         G         125         150         150           EPREPARACION         MANZANA         MOREDIENTES         MNI         CANT. PB         CANT		YOGUR BEBIBLE SIN AZUCAR AGREGADA	႘	100	120	120	150
MANZANA   MERMELADA DIETETICA + MANZANA   MANZANA   G   125   150   15	VOG IR + PAN INTEGRAL CON	PAN INTEGRAL	9	30	40	40	55
MANZANA   MANZANA   G   125   150   150	MERMEI ADA DIETETICA + MANZANA	MERMELADA DIETETIC	9	10	13	13	18
EPREPARACION         GRUPO 6-11 arios         GRUPO 6-11 arios         GRUPO 6-11 arios         GRUPO 9-11 arios           INFUSIÓN + PAN CON         LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         120         120           INFUSIÓN + PAN CON         INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO         U         0,5         0,5         0,5         0,5           10 + NARANJA         QUESO FRESCO         G         25         30         40         40           NARANJA         NARANJA         G         125         150         150         150		MANZANA	O	125	150	150	200
EPREPARACION         INCREDIENTES         UNI         CANT. PB							
EPREPARACION         INCREDIENTES:         UNI         CANT, PB					Service Comme		
LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)         CC         100         120         120           INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO         U         0,5         0,5         0,5         0,5           PAN FRESCO         G         30         40         40         40           QUESO FRESCO         G         25         30         30         30           NARANJA         G         125         150         150         150	DM SVIERNES		NII.	GRUPO Jardin Int.	GRUPO 6-11 anos		2000 000000
LECTRE FLUIDA VII. A J. D. GAGRET PRICED   CO. 10,5   Co. 10,5     INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO   U 0,5   0,5     PAN FRESCO   G 25   30   30     NARANJA   G 125   150   150     LECTRE FLUIDA VII. A J. D. GAGRET PRICED   T. S. D.	NOMBINE PREPARACION	The state of the s	, C	100	120	120	150
MARANJA         G         30         40         40           PAN FRESCO         G         25         30         30           QUESO FRESCO         G         125         150         150		MECHE TECHE TECH VIII. A J. D. (SAGINC) MICH.	3 =	0.5	0.5	0,5	0,5
TANY PLESCO	LECHE CON INFUSIÓN + PAN CON	DANI EDESCO	0	30	40	40	55
G 125 150 150	QUESO + NARANJA	OTESO ERESCO	O	25	30	30	40
		NARANJA	9	125	150	150	200

GB11D0 9-11 adoe GR11PO Secundaria	PB CANT. PB		0,5	5 50	0 250		
6 Dallas   See 18 8 Dallas	2. 1. 1. 1. 1.	150 150	0,5	40 45	170   170		
in straig	CANT. PB	L	0,5	35	125		
	INGREDIENTES	FCHE F11JDA VIT. A v D (sachet / brick)   CC	INFLISIÓN TE O MATE COC				
	DM OPCIONAL A	Maria CACAC MORTING	LECHE CON CACAO + BODIN	EDITOS SECOS + ERITA DE	ESTACIÓN		

		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:		
Me gusta General Rodríguez Gonierro des Pueblo		NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	RIMARIA - SECUNDARIA		
		SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN	FACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - HIPOSODICO	(DM) - VERANO - HIPO	SODICO	
MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM 1	DM.2 WARTES	DM 3	DM 4 JUEVES	DIM.5	
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					alter ( ) and go an an agraph ( ) and go an agraph ( ) and go an agraph ( ) and go and go and go and go and go
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON INFUSIÓN				W-503	
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE ESTACION					5 327
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTAR Marcas de galletitas baias en so	OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO. Marcas de galletitas baias en sodio: Okebon Leche, Granovita, Okebon Molino Natural, Marbe	DLAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.	•			

	PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUN	N - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM) - VERANO - HIPOSODICO	- VEI	RANO - HIPOS	opico		
				INICIAL		NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
	DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	IND	CANT, PB		CANT, PB	CANT, PB
	FOHE CON CACAO + GALL ETITAS	LECHE FLUIDA VIT. A v D (sachet / brick)	ပ္ပ	100	120	120	150
	DULCES SIMPLES (DE BAJO		O	80	8	8	8
	CONTENIDO DE SODIO)	GALLETITAS DULCES SIMPLES (DE BAJO CONTENIDO DE SODIO)	ŋ	35	45	45	55
<del>-</del>							
	DM 2 WARTES			GRUPO Uardin Inf.	GRUPO 6-11 arios	GR	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PREPARACION	GREDIENTES	N	CANT, PB	CANT, PB	5	CANT. PB
			ဗ	100	120	120	150
		INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	n	0,5	9'0	2'0	0,5
	LECHE CON INFOSION + PAIN SIN SAL	AZÚCAR	9	8	8	8	8
		PAN FRESCO SIN SAL	ŋ	30	40	40	55
		MERMELADA		10	13	13	18
	DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 anos	GRUPO Secundaria
	NOMBRE PARPARACION	Anter de la constante de la co	IND	CANT. PB	CANT, PB	CANT PB	CANT. PB
		INFUSIÓN TE O MATE CÓCIDO EN SAQUITO	D.	0,5	0,5	0,5	0,5
_	INFUSIÓN + PAN SIN SAL + QUESO	AZÚCAR	9	8	8	80	8
	FRESCO SIN SODIO O DE BAJO	PAN FRESCO SIN SAL	9	30	40	40	55
	CONTENIDO DE SODIO + BANANA	QUESO FRESCO SIN SODIO O DE BAJO CONTENIDO DE SODIO	9	25	30	30	40
		BANANA	9	125	150	150	200
_							
	DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
_	NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTĖS	IND	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB
		YOGUR BEBIBLE ENTERO	သ	100	120	120	150
	YOGUR + PAN INTEGRAL SIN SAL	PAN INTEGRAL SIN SAL	၅	30	40	40	55
	CON MERMELADA + MANZANA	MERMELADA	ဗ	10	13	13	18
		MANZANA	9	125	150	150	200
	DM SVIERNES			GRUPO Jardin Inf	GRUPO 6-11 affos	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	NOMBREPREPARACION	INGREDIENTES	3	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
		LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	ဗ္ဗ	100	120	120	150
		INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	5	0,5	0,5	0,5	0,5
	LECHE CON INFUSIÓN + PAN SIN SAL	AZÚCAR	ŋ	8	8	8	8
	CON MERMELADA + NARANJA		ပ	30	40	40	55
		MERMELADA	Ð	10	13	13	18
	_						

_	NARANJA	9	125	150	150	200
Test Application (A.			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO Jardin Inf.   GRUPO 6-11 affos   GRUPO 9-11 affos	GRUPO Secundaria
UNIO PER OPERATOR	INGREDIENTES	3	- CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB
	IT. A v D (sachet / brick)	ဗ္ဗ	150	150	150	200
+ INCISI IBINI NOO BITODI -	INFLISIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	)	0,5	0,5	0,5	0,5
BIZCOCHIELO CASEBO + ERLITA DE AZLICAR		ŋ	10	10	10	10
BIZOCOTIONED CONTROL	RIZCOCHIFIO	O	35	40	45	20
	FRUTA DE ESTACIÓN	ŋ	125	170	170	250
						-

		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:	
Me gusta		NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	RIMARIA - SECUNDARIA	
General Rodríguez Gobierno del Puebla	ž:				
	SAE - PR	OPUESTA PRESTACIÓN	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - SIN LACTOSA</u>	(DM) - VERANO - SIN L	ACTOSA
RODRÍGUEZ	E DM1	DM:2	DM:3	DM-4.	DM:5 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
OPPONALES	DM	DM. OPCINIB	- DM 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 OPCIÓN B: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 3. OPCIÓN C: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 4.	OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON OPCIÓN B: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 3. OPCIÓN C: SE IMPLEMENTARÁ EN REEMPLAZO DEL DM 4.	LAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.			

PLANILLA DE PREPARACIÓN - DESAYUNOS	/MERIENDAS (DM)	VERA	- VERANO - SIN LACTOSA	<u>rosa</u>		
En todos los alimentos verificar siempre que no contengan	que no contengan leche ni lactosa en sus ingredientes	gredien	1			
		L	INICIAL	NIVELF	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
PM 11 INES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	S	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT, PB
	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	ဗ	100	120	120	150
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO +	CACAO EN POLVO AZUCARADO	Ø	8	8	ω	8
GALLETITAS DULCES SIMPLES	GALLETITAS DULCES SIMPLES	O	35	45	45	55
				COUPLE 14 after	CPHPO 0.11 after	CPUIDS Sociaria
UM ZMAKI BO	Sincechientes	LINII.	CANTERS	GANT PB	CANT PB	SE MANY
	FEME FILIDA DESI ACTOSADA VIT. A v.D. (sachet / brick)	C	100	120	120	150
			0.5	0.5	0.5	0.5
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN		C	8	8	80	8
CON MERMELADA	PAN FRESCO	0	30	40	40	55
	MERMELADA	Ű	10	13	13	18
				,		
DM:3 MIÉRCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9.11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION		25	CANT, PB	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	⊃	0,5	0,5	0,5	0,5
	AZÚCAR :	g	8	8	æ	8
INFUSION + PAN CON QUESO FRESCO (SIN PAN FRESCO	PAN FRESCO	9	30	40	40	55
LACIOSA) + BANANA	QUESO FRESCO (SIN LACTOSA)	9	25	30	30	40
	BANANA	9	125	150	150	200
I DWA I I I EXES	800		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPQ Secundaria
NOMBRE PREPARACION	1 INGREDIENTES	JND	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB
		ပ္ပ	100	120	120	150
YOGUR SIN LACTOSA + PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	0	30	40	40	55
CON MERMELADA + MANZANA	MERMELADA	9	10	13	13	18
	MANZANA	9	125	150	150	200
DA A VIEDNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	IND	CANT. PB	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB:
	LECHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	8	100	120	120	150
	INFUSIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	n	5'0	0.5	0,5	0,5
LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN AZÚCAR	AZÚCAR	ß	8	8	8	8
CON DULCE DE MEMBRILLO + NARANJA	PAN FRESCO	9	30	40	40	55
	DULCE DE MEMBRILLO	Ö	10	13	13	18
_						

	NARANJA	9	125	150	150	200
			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
DM OPCIONAL A	INGREDIENTES	N	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
NOW BILL TANADOR	I ECHE ELLIDA DESI ACTOSADA VIT. A v D (sachet / brick)	8	150	150	150	200
LECHE SIN LACTOSA CON CACAO +		9	10	10	10	10
BIZCOCHUELO CASERO + FRUTA DE		ŋ	35	40	45	50
ESTACION	FRUTA DE ESTACIÓN	O	125	170	170	250
DIM OPCIONAL B					CO. MILES	DO TIME
Nolly vave ade addition	NOREDIENTES		CANT. PB	CANT. PB	CANI.FB	CANTILLE
The state of the s	I FCHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A v D (sachet / brick)	8	100	120	120	150
_	INFLISION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	)	0,5	0,5	9'0	0,5
THE COLOR OF THE PAN AZINCAR		0	8	8	8	8
CECHE SIN LACTOOM CONTINUOSION + 1 DIV	DAN FRESCO	Ø	30	40	40	55
	MERMEI ADA	O	10	13	13	18
	BANANA	Ø	125	150	150	200
Salar Andreas			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 affes	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
Notice of the No	INGREDIENS S	N	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB
NOTIFICATION OF THE PARTY OF TH	I FCHE FLUIDA DESLACTOSADA VIT. A y D (sachet / brick)	္ပ	100	120	120	150
	INFLISIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	Þ	0,5	. 0,5	6,0	0,5
• LECHE SIN LACTOSA CON INFUSIÓN + PAN	AZIICAR	ŋ	8.	æ	8	80
INTEGRAL CON DULCE DE BATATA +	PAN INTEGRAL	Ö	30	40	40	55
MANZANA	DI II CE DE BATATA	O	10	13	13	18
	MANZANA	ပ	125	150	150	200

		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:	
Me gusta	~	NIVEL	JARDÍN DE INFANTES - F	JARDÍN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	
General Rodríguez Gobierno del Puebio	7.				
A delivery of the second	SAE - I	SAE - PROPUESTA PRESTACIÓ	ON DESAYUNO / MERIEN	PRESTACIÓN DESAYUNO / MERIENDA (DM) - VERANO - SIN TACC	TACC
MUNICIPIO: GENERAL RODRÍGUEZ	DM1	DM.2	DM 3	DM:4:	DM 5 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 LÓGO 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				
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 IMPLEMENTAR	OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ ÚNICAMENTE EN EVENTO ESCOLAR, SÓLO CON I	LAR, SÓLO CON PREVIO AVISO.			

		L	INICIAI	NIVEL P	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
TOTAL CONTROL		-04	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
DIR. LONES NAMED SOCIONS	INGREDIENTES	Z	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
NOTIFIED TO THE PROPERTY OF TH	chet / brick)	ဗ္ဗ	100	120	120	150
LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADOS	1	<u>၅</u>	8	8	8	8
CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) GALLETITAS DULCES SIMPLES	GALLETITAS DULCES SIMPLES	9	35	45	45	55
			GRILPO Jardin Inf	GRUPO 6:11 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
DAY SARANGE SOLUTION OF THE SO	NGBEDIENTES	N	CANT. PB	CANT. PB	CANT PB	CANT. PB
	I FOHE FILIDA VIT A v D (sachet / brick)	22	100	120	120	150
LECHE CON INFLISIÓN (PRODUCTOS CON LOGO	INELISIÓN TE O MATE COCIE	5	0,5	0,5	0,5	0,5
APROBADOS POR EL ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN	AZLICAR	Ű	8	8	8	8
TACC) CON DULCE DE LECHE (PRODUCTO CON LOGO		၅	30	40	40	55
APROBADO POR EL ANMA!)		၅	10	13	13	18
ST POSTAL STATE			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 641 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
UMI SIMILENCOLEGE	NGREDIENTES.	IN.	CANT. PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
	INFLISIÓN TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	2	0,5	0,5	0,5	0,5
, INFIISIÓN (PRODICTO CON LOGO APROBADO POR EL	AZI ICAR	O	8		8	8
ANMAT) + PAN (CON HARINA SIN TACC) CON QUESO		U	30	40	40	55
FRESCO (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL	O LEVIN IO	O	25	30	30	40
ANMAT) + BANANA	BANANA	U	125	150	150	200
			In olivei Genes	GRUPO 6-11 años	GRUPO 9-11, anos	GRUPO Secundaria
DM4.JUEVES CONTRACTOR ACTIONS	INGREDIENTES		CANT. PB		CANT! PB	CANT, PB
	YOGUR BE	8	100	120	120	150
YOGUR (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL		ပ	30	40	40	55
CON MERMELADA (PRODUCTO CON LOGO APROBADO) MERMELADA	) MERMELADA	0	10	13	13	18
POR EL ANMAT) + MANZANA	MANZANA	Ø	125	150	150	200
				Sold of a College	Selitor 9-47 after	GRUPO Secundaria
DM 6 VIERNES	Satisarios (III	IN	CANT PR	CANT PB	CANT. PB	CANT. PB
NOMBRE PREPARACION	INCOME TO LANGE AND A VID. A vid. (Seachet / brick)	C	100	120	120	150
	INFINITE I EDIDA VIII. A J. C. CACHELLINION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	2	0,5	9'0	9'0	0,5
LECHE CON INFUSION (PRODUCTOS CON LOGO		O	8	8	8	8
APROBADOS POR EL ANMAI) + PAN (CON PARINA SIN TECONO INTERPORTO IN	O PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	9	30	40	40	55
ייייי בייי בייייי בייייי בייייי ביייייי ביייייי						

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

		T		aria								7
18	200			GRUPO Secunds	CANT. PB	200	10	50	25	250		
13	150			G	CANT, PB	150	10	45	20	170	-	
13	150			GRUPO Jardin Inf. GRUPO 6:11 años	CANT. PB	150	10	40	15	170		
10	125			GRUPO Jardin Inf.	CANT. PB	150	10	35	15	125		
O	O				3	ည	O	ပ	O	ပ		
DI II CE DE I ECHE	NARAN IA				INGREDIENTES	I FCHE FLUIDA VIT A v D (sachet / brick)	CACAO EN POLVO AZUCARADO	RIZCOCHIJELO (CON HARINA SIN TACC)	DUI CE DE I ECHE	FRUTA DE ESTACIÓN		
APRUBADO POR EL ANIMA!) + NARANJA				DW OPICIONAL A	NUMBE BERKEIUN		LECHE CON CACAO (PRODUCTOS CON LOGO	APROBADOS POR EL ANMAT) + BIZCOCHUELO	CASERO (CON HARINA SIN TACC) + FRUTA DE	ESTACION		

au r					
		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:	
Mes	Me gusta	NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	RIMARIA - SECUNDARIA	
General Gatilemo	General Rodriguez Gebierno del Pueblo				
MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ		SAE - PROPUES	OPUESTA PRESTACION ALMUERZO - VERANO	RZO - VERANO	
PRIMERA SEMANA	ALMYZER 01. LUNES	AMMVER.02 MARTES	MIERCOLES	ALM VER 04	ALM VER 05.
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
EGUNDA SEMANA	LUNES CONTRACTOR	MARIES	ALMYEROS.	ALM VER 89	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				73.7
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO				
POSTRE	FRUTA DE ESTACION				

OPCIONALES	OPCIONA
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.

		-	INICIAL	NIVEL P	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
AL N VER OF			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	NO.	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT. PB
	FIDEOS GUISEROS	ŋ	09	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	ŋ	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	တ	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	ŋ	25	27	27	30
		ŋ	30	40	40	20
PASTA PRIMAVERA + MANZANA		ည	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	္ပ	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	හ	0,3	0,3	6,0	6,0
	SAL FINA	ŋ	0,25	6,0	0,3	0,35
	MANZANA	9	75	110	110	120
ALM VER 02			GRUPO Jardin inf	GRUPO 6.8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREVARION		2	SO SO	) (S	80	100
	POLLO PRESCO SIN PIEC I SIN I OLSO	יי	200	25	25	30
	TOMATE TRITI IRADO	22	30	40	40	20
•	ZANAHORIA	:	80	100	100	120
	PAPA	ဗ	120	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	ŋ	50	9	09	70
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	ගු	6,0	6,0	. 6'0	6,0
FNSAI ADA RUSA CON ADEREZO		ဟ	0,25	6,0	0,3	0,35
CASERO OPCIONAL		သ	10	10	10	10
(REEMPLAZABLE POR ACEITE) +		9	10	1.1	7	12
POSTRE DE MAICENA		သ	1,5	1,5	1,5	
	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	9	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	သ	100	115	115	130
	MAICENA	Э	10	15	15	20
	AZUCAR	G	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		N/O	C/N	CN	C/N
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES INGREDIENTES	_ INIO	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	ACEITE DE GIRASOL	Э	10	10	10	10 (\$
	CEBOLLA	9	25	40	40	09
	ZAPALLO ANCO	9	09	06	06	120
	ZAPALLITO VERDE	9	40	09	09	80
	ZANAHORIA	9	40	50	50	80

RAMANAN	25 60 50 0,3 0,35 45 70 70 5 5	GRUPO Secundaria 35 40 120 70 80 80 5 10 0,3 0,35 120	GRUPO Secundaria 150 60 50 50 73 60 35 10 10 5 GRUPO Secundaria CANT. PB	80 40
DEF VECETALES Y   ARROZ ELANO PARBOLL!   C   C   C   C	20 50 35 0,3 0,3 40 60 60 5 5	GRUPO 9-11 años CANT. PB		8
DE VEGETALES Y   COUESO FRESCO   Consideration   Considerati	20 35 35 0,3 0,3 40 60 60 5 5		GRUPO 6-8 años  CANT. PB  140 50 27 25 0,3 10 5 110 5 CANT. PB	75 30
DE VEGETALES Y   COUESO FRESCO   Consideration   Considerati	15 40 30 0,3 0,25 30 50 50 5 5	200-2015 (0-0-2)	GRUPO Jardin Inf.  CANT. PB  100  40  20  40  20  0.25  10  5  75  CANT. PB.	70 20
EPREPARACION  DE VEGETALES Y  SAALANA BANANA  ECHUGA  EPREPARACION  DE POLLO + PAPA +  EPREPARACION  DE CERDO O POLLO  ACETTE DE GIRASOL  VINAGRE DE ALCOHOL  PAN FRANCES  BANANA  ECHUGA  EPREPARACION  DE POLLO + PAPA +  EPREPARACION  ACETTE DE GIRASOL  VINAGRE DE ALCOHOL  PAN FRANCES  BANANA  ACETTE DE GIRASOL  VINAGRE DE ALCOHOL  PAN FRANCES  BANANA  ACETTE DE GIRASOL  CONDIMENTOS (ALO Y PEREJU)  SAL FINA  NINAGRE DE ALCOHOL  ACETTE DE GIRASOL  CONDIMENTOS (ALO Y PEREJU)  SAL FINA  NINAGRE DE ALCOHOL  ACETTE DE GIRASOL  CONDIMENTOS (ALO Y PEREJU)  SAL FINA  NINAGRE DE ALCOHOL  ACETTE DE GIRASOL  CONDIMENTOS (ALO Y PEREJU)  SAL FINA  NINAGRE DE ALCOHOL  ACETTE DE GIRASOL  CONDIMENTOS (ALO Y PEREJU)  SAL FINA  ACETTE DE GIRASOL  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ZANAHORIA  ACETTE DE GIRASOL  ARRACA E RESCA ENLATADA  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ARVELA FRESCA ENLATADA  ACETTE DE GIRASOL  VINAGRE DE ALCOHOL  ARRACA E RESCA ENLATADA  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ARVELA FRESCA ENLATADA  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ARVELA FRESCA ENLATADA  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ARVELA FRUTA DE ESTACION  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  GEBOLLA  ARROZ BLANCO PARBOLIZADO  ARROZ BLANCO P	00000008800			၅ ၅
RISOTTO DE VEGETALES Y NUESO + ENSALADA DE TOMATI Y LECHUGA + PAN + BANANA  NOMBRE PREPARACION  MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ESTACION  DE ESTACION  LM VER 06  LM V		INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS ARVEJA FRESCA ENLATADA PAPA ZAPALLO ANCO POLLO FRESCO ZANAHORIA VINAGRE DE ALCOHOL ACEITE DE GIRASOL CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL) SAL FINA NARANJA	1 Reference 2020/1	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO CEBOLLA
	RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN + BANANA	ALM VER 64  NOMBRE PREPARACION  SALPICÓN DE POLLO + PAPA +  VEGETALES + LEGUMBRES +  NARANJA	MILANESA DE CERDO O POLLO CON ENSALADA DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE ESTACION ALM VER 06	

	לאו ארני אוני	)	>>		-	2
	ZANAHORIA	ပ	20	70	02	100
ARROZ AMARILLO CON	ARVEJA FRESCA ENLATADA	တ	10	17	17	25
VEGETALES + NARANJA	ACEITE DE GIRASOL	3	10	10	10	
****	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	ŋ	0,3	0.3	0.3	0.3
	SAL FINA	O	0.25	0.3	0.3	0.35
	QUESO PARA RALLAR	O	10	10	10	15
	NARANJA	ŋ	75	110	110	120
				-	Н	
ALM VER 07 Nombre Preparación	NGREDIENTES (1975)	IND	GRUPO Jardin Inf. CANT PB	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	9	60	80	80	100
	ZAPALLO ANCO	C	02	8 8	80 80	32 8
	РАРА	C	O.	8 6	8 8	90
	CEBOLLA	9	10	10	10	000
POLLO A LA PORTUGUESA CON	ARVEJA FRESCA ENLATADA	9	20	27	27	40
PURÉ MIXTO + BANANA	TOMATE TRITURADO	ဗ	40	50	50	02
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	9	0,3	0,3	0.3	0.3
	SAL FINA	ŋ	0,25	0,3	0.3	0.35
	ACEITE DE GIRASOL	္ပ	10	10	-04	10
•	BANANA	O	75	110	110	120
3						0.71
				$\vdash$	┝─┤	
ALM VER:08 NOMBRE-PREPARAGIÓN	ingredientes :	IND.	GRUPO Jardin Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT, PB	GRUPO.9.11 años CANT PB	GRUPO Secundaria
	POL	ව	09 .*	80	. 80	100
	ZANAHORIA	9	20	27,5	27,5	50
	ZAPALLO ANCO	9	30	20	50	
	CEBOLLA	ŋ	20	30	30	
	ZAPALLITO VERDE		20	30	30	50
) C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	AJI MORRON	9	3	က	3	က
VEGETALES + FIDEOS CON	ACEITE DE GIRASOL	သ	5	9	9	7
OLIESO + PAN + MANDABINA	FIDEOS CORTOS	Э	40	20	50	09
	QUESO PARA RALLAR	9	5	8	8	10
	ACEITE DE GIRASOL	Э	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	6,0	6,0	0,3	0.3
	SAL FINA	9	0,25	6,0	6,0	0.3
	PAN FRANCES	9	25	30	30	30 * 3
	MANDARINA	Э	75	110	110	120 🚊
						35
ALM VER 9			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	N S	CANT, PB	CANT, PB	27.4 26.47	CANT, PB
		í	Č			

Γ	1	1	_	_	<del>                                     </del>	Т	1	_	T	<b>-</b>	_	 	खबहै दि	200		_											filter in a	Sales property	e	5.41 .e i
40	2 2	OC .	20	7	09	30	000	0,0	0,0	2 8	120		STATE STATES		00	- 4	0 2	33	2 2	71.	30	0,0	0,0	45	130	20	10	N.C.		
30	45	200	67	9	90	30	800	0.0	2,2	0 7	2	GRUDO 9.14 anns	BE TIME	80	8 -	- 10	300	30	2,5	21	23	2,00	0,0	9	115	15	10	C/N		
30	45	25	67	9	50	30	0.3	0.3	40	110		GRUPO 6-8 affos	CANT, PB	80		5	30	15	12	25	0.3	0.3	40	440	113	15	10	C/N		
20	40	20	21 0	0	40	30	0,3	0.25	10	75		GRUPO Jardin Inf	CANT. PB	90	7	5	25	15	12	20	0.3	0,25	25	400	201	10	5	C/N		
9	ഗ	C	C	9	O	၅	9	Ŋ	8	g			IND	9	ŋ	8	8	9	O	0	O	စ	Ű	5	3 (	5	၅			
ZAPALLITO VERDE	ZANAHORIA	CEBOLLA	AJI MORRON	TIMO A CHATTER THE ALL	CARNE VACUNA FILE I EADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	LENTEJAS SECAS	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	SAL FINA	ACEITE DE GIRASOL	FRUTA CITRICA			INGRÉDIENTES	HARINA 000	LEVADURA EN POLVO	ACEITE DE GIRASOL	TOMATE TRITURADO	CEBOLLA	HUEVOS ENTERO	TOMATE FRESCO	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	SAL FINA	QUESO FRESCO	LECHE FLUIDA VIT. A v D (sachet / brick)	MAIOTANA	WAICEINA	AZUCAR	ESENCIA DE VAINILLA		
				BIFFS A I A CRIOI I A + FRI ITA	CITRICA							ALM VER 10	NOMBRE PREPARACIÓN 🐇							PIZZA CON HUEVO Y TOMATE +	POSTRE DE MAICENA	•								

GRUPO Secundaria		-n.†		20	Min ye	OG.	6	7	20	Ц	3	0.25 🗸	0.3	200	2
GRUPO 9-11 años	S	300	8	25	25	6.2	2	, C	04	7	. 0	0,25	0.3		ιΩ
GRUPO 6-8 años CANT. PB	90	30		25	25		7	70	40	4	30.0	0,23	0,3	2	Ω
GRUPO Jardin Inf.	09	20	000	Z0	20		7	30	8	4	0.05	0,20	0,25	2	၁
INO	5	ŋ	(	יפ	ග 	ľ	ŋ	သ		ပ္ပ	ď	,	တ	ט	ס
VER OPCIONAL A NOMBRE PREPARACIÓN NOMBRE PREPARACIÓN	FIDEOS	GARBANZOS	CEBOILA		ZANAHORIA	NOGGOW II V		FIDEOS CON FILETO + FRUTA DE   TOMATE TRITURADO	NOUVE OF THE PERSON NOT VETTER OF THE PERSON N	ACCION ACEITE DE GIRASOL	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)		SAL FINA	OUESO PARA RALI AR	
ALM VER OPCIONAL A NOMBRE PREPARAGE								FIDEOS CON F	Ц	2	-				_

	30	000	150	
	25 30	150		
DAN EDANCES	5 Calverday	FRUTA DE ESTACION G		



PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - P	RIMARIA - SECUNDARIA

UNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ			A PRESTACION ALMUER	ZO VERANO - DBT		
PRIMERA SEMANA	ALM VER 01.	ALM-VER 02 U	ALMIVER 03	ALM VER 04	ALM VER 05 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		
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 08 4 A A A	ALM VERO?	ALM VER 08	ALM: VER 09	ALM VER 10	
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	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	CIÓN - ALMUERZOSVERANO - DBT					
		L	INICIAL	NIVEL PRIMARIA	RIMARIA	NIVEL MEDIO
ALW VER OF			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	N S	CANT. PB.	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB
		ŋ	60	65	65	80
			25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	ပ	20	25	25	30
		9	25	27	27	30
PASTA INTEGRAL PRIMAVERA +	ZANAHORIA	ტ	30	40	40	20
MANZANA	ACEITE DE GIRASOL	ဗ္ဗ	15	15	15	15
	TC	8	5	5	5	5
	DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	ဗ	6,0	6,0	0,3	6,0
		9	0,25	6,0	0,3	0,35
		ŋ	75	110	110	120
ALM VER 02 NOVER 02 NOVER DESCRIPTION	A NOREDIENTES	INIT	GRUPO ABIGINAL	GRUPO 6-8 anos. CANT PB	GRUPO PATI ANOS	GRUPOSecundaria CANT PS
	0	9	90	80	80	100
		33	30	40	40	• 50
•*	ZAPALLO ANCO	ŋ	. 02	80	80	06
	ZANAHORIA	O	50	09	09	70
- POLLO A LA CRIOLLA CON	ZAPALLITO VERDE	ŋ	: 02	-80	08	. 06
VEGETALES + FRUIA DE	CEBOLLA	5	30	40	40	20
ESTACION	DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	Ŋ	ε'0	0,3	6,0	0,3
· •		O	0,25	0,3	0,3	0,35
**	E GIRASOL	8	10	10	10	10
	FRUTA DE ESTACION	တ	75	110	110	120
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 affos	GRUPO Sec
NOMBRE PREPARACIÓN	NGREDIENTES	E S	CANT PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT PB
	ACEITE DE GIRASOL	IJ	10	10	10	10
	CEBOLLA	<b>9</b>	25	40	40	
	ZAPALLO ANCO	ტ	60	06	06	
	ZAPALLITO VERDE	9	40	09	09	% 08 €
	ZANAHORIA	ဗ	40	20	50	80
	QUESO FRESCO	9	15	20	20	25 🐔
RISOTTO DE VEGETALES Y	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	9	40	50	90	09
QUESO + ENSALADA DE TOMATE	E ARVEJA FRESCA ENLATADA	9	30	35	35	. 20 ×
Y LECHUGA + BANANA		Э	6,0	6,0	0,3	∂ £′0
	SAL FINA	9	0,25	0,3	0,3	0,35 🔍
	LECHUGA	9	30	40	40	45 ~ D
֥						

	OMA E PRESCO	<u>ග</u>	20	09	90	02
	ACEITE DE GIRASOL	8	5	5	52	2 2
		3	0		)	
	VINAGRE DE ALCOHOL	သ	5	5	ഹ	വ
	BANANA	9	75	110	110	120
ALM VER 04	の 100 mm 100 m		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	3	CANT. PB	CANT PB	CANT. PB	CANT PB
	GARBANZOS REMOJADOS	უ	20	25	25	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	ŋ	25	30	30	40
	РАРА	ဟ	80	100	100	120
	ZAPALLO ANCO	9	50	09	09	70
SALPICÓN DE POLLO + PAPA +	POLLO FRESCO	9	90	75	75	06
VEGETALES + LEGUMBRES +	ZANAHORIA	9	40	65	65	80
NARANJA	VINAGRE DE ALCOHOL	8	5	5	D.	5
	ACEITE DE GIRASOL	8	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	၅	6,0	0,3	0,3	0,3
	SAL FINA	၅	0,25	0,3	0,3	0,35
	NARANJA	9	75	110	110	120
ALM VER 05 NOMBRE BREBARACIÓN	INCREDIENTES	JAN 1	GRUPO Jenninimi Gang De	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
	MILANESA DE CERI	9	100	140	140	150
•	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	9	. 40	50	50	99
	ZANAHORIA	တ	20	27	27	920
MILANESA DE CERDO O POLLO	TOMATE FRESCO	9	40	20	50	90
ABVETAS ZANAHOBIA + EBLITA	ARVEJA FRESCA ENLATADA	9	20	25	25	35
CIONI CONTRA LOS ON TOTAL		9	0,25	6,0	0,3	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	ဗ္ဗ	10	10	10	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	္ပ	ည	5	5	5
	FRUTA DE ESTACION	၅	75	110	110	120 , 🐃
					1	
ALM VER 06		22	GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 anos	ños	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	NO.	CANT. PB	CANT, PB	<b>PB</b>	CANT. PB
	ARROZ IN LEGRAL	<b>9</b>	7.0	75	75	. 80
	CEBOLLA	၅	20	30	30	40
	ZAPALLO ANCO	9	50	70	70	100
	ZANAHORIA	Ð	50	20	0/	100
ARROZ INTEGRAL CON	ARVEJA FRESCA ENLATADA	9	10	۲١	17	25 ( a )
VEGETALES + NARANJA	ACEITE DE GIRASOL	ည	10	10	10	1
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	Ø	6,0	6,0	6,0	0,3
	SAL FINA	9	0,25	6,0	6,0	0,35
	OHESO PARA RAH AR	9	10	10	10	15

e.

	NARANJA	g	75	110	110	120
ALM VER 07			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN		N	CANT, PB	CANT. PB	CANT PB	CANT PR
	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	9	09	80	80	100
	CEBOLLA	9	10	10	10	20
7-74	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	20	27	27	40
	TOMATE TRITURADO	ဥ	40	50	50	70
POLLO A LA PORTUGUESA CON		G	80	06	06	100
ENSALADA DE ZANAHORIA Y		9	40	90	09	70
HUEVO + BANANA	HUEVO ENTERO DURO	9	50	50	50	50
	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	9	6,0	0,3	0,3	0.3
	SAL FINA		0,25	6,0	0,3	0.35
	ACEITE DE GIRASOL	ည	10	10	10	10
	BANANA	g	75	110	110	120
ALM VER 08			GRUP@Jardin/Inf	GRUPO 6 8 años	GRUPO 9414 años	GRUPO Secundaria
New States of the New States o		UNI	CANTERB	CANT, PB	Louis	CANT PR
	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	9	09	80	80	100
-	ZANAHORIA	G	20	27,5	27,5	50
•	ZAPALLO ANCO	G	30	50	50	09
	. CEBOLLA	9	20	30	30	50
SALTEADO DE BOLLO V		Ŋ	20	30	30	50
VEGETALES + FIDEOS DE		O	3	3	e	က
LEGUMBRES CON QUESO +		8	2	9	9	7
MANDARINA		ပ	40	50	50	09
	QUESO PARA RALLAR	O	.52.	8	8	10
٠	ACELLE DE GIRASOL	ပ	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	O	0,3	0,3	6,0	0,3
	SAL FINA		0,25	0,3	6,0	0,31
	MANDARINA	<u></u>	75	110	110	120 🚰
P CENTY IV					-	S. A. S.
NOMBRE PREPARACIÓN	ON INGREDIENTES	IN	100 A	GRUPU 6-8 anos	GRUPO 9-11 años (	GRUPO Secundaria
	PAPA	9	80	06	06	25 NEC 100
	ZAPALLITO VERDE	9	20	30	30	3
14 W	ZANAHORIA	9	40	45	45	40
	CEBOLLA	9	20	25	25	
	AJI MORRON	9	3	9	9	22/20/20/20/20/20/20/20/20/20/20/20/20/2
BIFES A LA CRIOLLA + ENSALADA	ALADA (CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA -	Ø	40	50	50	2 09
DE IOMAIE + FRUIA CITRICA		O	30	30	30	30

0.3	0,3	100	10	120	GRUPO Secundaria	CANT. PB	80	1	5	35	15	12	30	0,3	0.3	45	120	
0,3	6,0	70	10	110	GRUPO 9-11 años	CANT. PB	80	~-	5	30	15	12	25	6,0	0,3	40	110	
0,3	0,3	70	10	110	GRUPO 6-8 años	CANT. PB	80	_	5	30	15	12	25	6,0	0,3	40	110	
0,3	0,25	20	10	75	GRUPO Jardin Inf.	CANT, PB	09	-	5	25	15	12	20	6,0	0,25	25	75	
9	9	9	သ	ຶ່		INO	ß	9	သ	သ	9	9	၅	၅	9	9	ຶ່ນ	
CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE) JREL, AJO Y OREGANO)	SAL FINA	TOMATE	ACEITE DE GIRASOL	FRUTA CITRICA		INGREDIENTES	HARINA INTEGRAL	LEVADURA EN POLVO	ACEITE DE GIRASOL	TOMATE TRITURADO	CEBOLLA	HUEVOS ENTERO	TOMATE FRESCO	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	SAL FINA	QUESO FRESCO	FRUTA DE ESTACION	
					ALM VER 10	NOMBRE PREPARÁCIÓN		:				FRUTA DE	ESTACION					

	GRUPO Secundaria		06	40	50	20	2	50	5 5	0.25	0.3	5	30	150	
	GRUPO 9-11 años	CANT, PB	09	30	25	25	2	40	4	0,25	0,3	5	30	150	
	GRUPO 6-8 años	CANT. PB	09	30	25	25	2	40	4	0,25	6,0	5	30	150	
	GRU/O Jardin Inf.	CAINT, PIS	. 09	. 20	20	20	2	30	4	0,25	0,25	3	25	150	
	•	INÍO	G	S	ပ	9	၅	႘	ည	9	9	9	တ	g	
:		INGREDIENTES	FIDEOS INTEGRALES	GARBANZOS	CEBOLLA	ZANAHORIA	AJI MORRON	TOMATE TRITURADO	ACEITE DE GIRASOL	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	SAL FINA	QUESO PARA RALLAR	PAN FRANCES	FRUTA DE ESTACION	
•	ALM VER OPCIONAL A	NOMBRE PREPARACIÓN	1)		•			FIDEOS INTEGRALES CON FILETO TOMATE TRITURADO	+ FRUTA DE ESTACION						

•

MILANESA DE CERDO O POLLO PIZZA CON HUEVO Y TOMATE CON ENSALADA DE ARROZ -ARVEJAS - ZANAHORIA FRUTA DE ESTACION POSTRE DE MAICENA AGUA SEGURA ALM VER 10 AGUA SEGURA VIERNES MERNES SALPICÓN DE POLLO + PAPA + VEGETALES + LEGUMBRES SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN LACTOSA BIFES A LA CRIOLLA JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA JUEVES -ALM VER 09 AGUA SEGURA FRUTA CITRICA AGUA SEĞURA ALM VER 04 HASTA NARANJA JUEVES ◆ MERCOLES • SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO SIN LACTOSA + PAN RISOTTO DE VEGETALES Y QUESO SIN LACTOSA + ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA + PAN OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN. AGUA SEGURA AGUA SEGURA · MERCOLES ALM VER 03 MANDARINA DESDE: BANANA POLLO A LA PORTUGUESA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZABLE POR ACEITE) POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON POSTRE DE MAICENA AGUA SEGURA AGUA SEGURA S. .. MARTES **PURÉ MIXTO** \* ALMINER 02 PERIODO VIGENCIA BANANA NIVEL ARROZ AMARILLO CON VEGETALES FRUTA DE ESTACION FIDEOS CON FILETO PASTA PRIMAVERA AGUA SEGURA AGUA SEGURA AGUA SEGURA **OPCION A** NARANJA ALM VER MANZANA TONES TONES He gusta General Rodríguez Gubiemo del Puebbo **MUNICIPIO: GENERAL** PRIMERA SEMANA PLATO PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL OPCIONALES RODRIGUEZ POSTRE BEBIDA **POSTRE** BEBIDA POSTRE BEBIDA

3279

OK

PLANILLA DE PREPARACIÓN	CIÓN - ALMUERZOSVERANO					
			INICIAL	NIVEL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Sectionaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	Z	CANT. PB	CANT. PB	CANT PB	CANT DB
	FIDEOS GUISEROS	9	9	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	O	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	9	20	25	25	30
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	9	25	27	27	30
PASTA PRIMAVERA + MANZANA	ZANAHORIA	9	30	40	40	50
	ACEITE DE GIRASOL	သ	15	15	15	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	သ	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	တ	0,3	0,3	0.3	0.3
	SAL FINA	O	0,25	0,3	0.3	0.35
	MANZANA	ပ	75	110	110	120
ALM VER 62			SERVED GRAIN MY	* CRIIIPO GARAGE		
NOMBRE PRIFFARMOION	INGREDIENTES	ES .	CANT PB	CANT PB	CANT PR	GANT DR
	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	9	9	80	80	100
	CEBOLLA	9	20	25	25	30
	TOMATE TRITURADO	ည	30	40	40	50
	ZANAHORIĄ	ပ	. 08	100	100	120
	PAPA	დ	120 4	150	150	200
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	ტ	20	90	09	202
		9	6,0	0,3	0,3	0.3
_	_	· G	0,25	6,0	6,0	0.35
		ည	10	10	10	10
		ပ	10	11		12
TOST KE DE MAICENA	_	ည	1,5	1,5 ·	1,5	1.5
		N C				
	SAL FINA	O	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	8	100	115	115	130 🚓 🚜
	MAICENA	0	10	15	15	20
	AZUCAR	<sub>υ</sub>	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N
					-	
ALM VER 03	Woodship and the state of the s		GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	80	GRUPO Secundaria
		5	CANLING	CANI. PB	CANT. PB	CANT. PB.C.
	ACELLE DE GIRASOL	5	10	10	10	10
	CEBOLLA	5	25	40	40	90
	ZAPALLO ANCO	ပ	90	06	06	120
	ZAPALLITO VERDE	0	40	09	09	0 08
	ZANAHORIA	9	40	20	50	80
						15000

Γ	T	T	Ţ	Т	Т	T	Т	T	<b>-</b> T	T	1		æ		_	_	<u> </u>	_	· ·	<del>-</del>											1 de 1		21111										
1.0	3 8	00	000	200	0,33	45	0/4	0	0 8	30	071		0 2 2	CANT. PB	35	40	120	2 8	06	00	2 5	80	0.35	0,00	120		GRUPO Section days	CANT PB	150	09	50	909	35	0.35	10	2 4	120	2	( )	GRUPO Secundaria	CANT, PB	80	40
30	20	35	60	0,0	2,5	000	3 4	٥ لا	2 %	110		. CANCINGS	Source - 11 ands	25	C7	8 6	8	75	9.5	5	10 .	0.3	0.3	110	2		GRUPO 9-11 años	CANT. PB	140	20	27	50	25	0.3	10	5	110		<del>1 1</del>	SO	<b>BB</b>	75	30
20	50	35	0.3	0.3	40	90	5	5	30	110		**************************************	CANT PR	25	30	100	09	75	65	5	. 10	6,0	6,0	110			SOL	88	140	50	27	50	25	0,3	10	5	110			200	CANI. PB	9/	30
15	40	30	0,3	0,25	30	50	5	5	25	75		CORVIDATE DE LA CORTE	CANTAPB	20	25	80	50	09	40	5	10	6,0	0,25	75		+	E	CANT PE	100	40	20	40	20	0,25	10	2	75			GANT DE	-	0/0	
9	ტ	9	9	9	ტ	9	ည	ည	Ø				NS.	ŋ	O	ŋ	O	9	9	၁၁	သ	Ŋ	9	ტ				N)	) ا	ت ا	O	<u>ن</u>	ပ	ŋ	ပ္ပ	သ	9			INI			<u>-</u>
QUESO FRESCO	ARROZ BLANCO PARBOLIZAL J			SAL FINA	LECHUGA	TOMATE FRESCO	ACEITE DE GIRASOL	VINAGRE DE ALCOHOL	PAN FRANCES	BANANA			INGREDIENTES	GARBANZOS REMOJADOS	ARVEJA FRESCA ENLATADA	РАРА	ZAPALLO ANCO	POLLO FRESCO	ZANAHORIA	VINAGRE DE ALCOHOL	ACELLE DE GIRASOL	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	SAL FINA	NAKANJA		THE PROPERTY OF THE PROPERTY O	8.0	MI ANIESA DE CEDDO O DOLLO BBEBABAS	ABBOT BLANCO BABBOLITARO	ANNALODIA	ZAIVATIORIA TOMVATI TERESOO	ADVIATE PRESCO	ARVEJA FRESCA ENLATADA	SAL FINA	ACEITE DE GIRASOL	VINAGRE DE ALCOHOL	FRUTA DE ESTACION			INGREDIENTES	ARROZ BLANCO PARBOI IZADO	CEROLIA	
	RISOTTO DE VEGETAI ES V	QUESO + ENSALADA DE TOMATE	Y LECHUGA + PAN + BANANA									ALM VER 04	NOMBRE PREPARACIÓN		-	-	,	SALPICON DE POLLO + PAPA +	VEGE   ALES + LEGUMBRES +	CONTAINE.	* *						ALM VER US				MILANESA DE CERDO O POLLO		⋖						ALM VER 06	NOMBRE PREPARACIÓN			_

כשועוב בב				Section Sectio		
GRUPO Secundaria	GRUPO 9-11 años	GRUPO 6-8 años	GRUPO Jardin Inf.	Z	INGREDIENTES	NOMBRE PREPARACIÓN
6						
1						
120	110	110	75	ပ	MANDAKINA	
30	30	30	25	ပ	PAN FRANCES	
6,0	6,0	0,3	0,25	ပ	SAL FINA	
0,3	0,3	0,3	0,3	0	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	
10	10	10	10	0	ACELLE DE GIRASOL	
10	8	8	5	0	QUESO PARA RALLAR	
09	50	50	40	0	FIDEOS CORTOS	QUESO + PAN + MANDARINA
2	9	9	5	႘	ACEITE DE GIRASOL	VEGETALES + FIDEOS CON
3	3	3	3	9	AJI MORRON	SALTEADO DE POLLO Y
90	30	30	20	ပ	ZAPALLITO VERDE	
20	30	30	20	ပ	CEBULLA	
09	50	50	30	g	ZAPALLO ANCO	
50	27,5	27,5	20	ß	ZANAHORIA	
100	80	80	09	ဗ	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	
CANT, PB	500000	25.65	CANT. PB	INI	INGREDIENTES	Nomination
	-				- ·	
		-		*		
120	110	110	75	g	BANANA	
10	10	10	10	ည	ACEITE DE GIRASOL	
0.35	0.3	0.3	0,25	9	SAL FINA	
0,0	03	0.3	0,3	9	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	
70	57	50	40	23	TOMATE TRITURADO	PURÉ MIXTO + BANANA
707	27	27	20	O	ARVEJA FRESCA ENLATADA	POLLO A LA PORTUGUESA CON
00.	10	10	10	ြ	CEBOLLA	
300	00	8 6	80	5	РАРА	
201	00	8 8	02	وار	ZAPALLO ANCO	
מני פוני		80	60	9	0	
GRUPO Secundaria	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO 6-8 años GANT PB	GRUPO Jardin Inf. CANT PB	IN N		ALM VER 07 NOMBRE PREPARACIÓN
120	110	110	75	ŋ	NARANJA	
15	10	10	10	ව	QUESO PARA RALLAR	
0.35	0,3	6'0	0,25	9	SAL FINA	
0.3	0,3	6,0	6,0	Э	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	
10	10	10	10	သ	ACEITE DE GIRASOL	VEGETALES + NARANJA
25	17	17	10	၅	ARVEJA FRESCA ENLATADA	ARROZ AMARILLO CON
100	70	70	50	O	ZANAHORIA	
100	20	-	3	ග	ZAPALLO ANCO	

Г	Ι	T	Т	Т	Γ-	Τ	T	T-	T -	1	 25.25	£1359E		T		<del>-</del>	<del></del>	,	T		·	<del>,</del>	,	<del>,</del>	****	···.	Control Control
40	50	50	7	09	30	6,0	0,3	10	120		GRUPO Secundaria	CANT. PB	80	-	5	35	15	12	30	0,3	6,0	45	130	20	10	C/N	
30	45	25	9	50	30	0,3	6,0	10	110		GRUPO 9-11 años	CANT, PB	80		5	30	15	12	25	0,3	0,3	40	115	15	10	C/N	
30	45	25	9	50	30	6,0	6,0	10	110		GRUPO 6-8 años	CANT, PB	80	_	5	30	15	12	25	6,0	6,0	40	115	15	10	C/N	
20	40	20	3	40	30	6,0	0,25	10	75		 GRUPO Jandin Infe	CANT, PB	90	-	5	25	15	12	20	6,0	0,25	25	100	10	5	C/N	
9	9	9	9	O	တ	ပ	ပ	သ	9			INI	g	9	၁၁	၁၁	9	9	ტ	9	9	Ğ	႘	9	9		
ZAPALLITO VERDE	ZANAHORIA	CEBOLLA	AJI MORRON	CARNE VACUNA FILETEADA (PALETA - BOLA DE LOMO - NALGA - CUADRADA)	LENTEJAS SECAS	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	SAL FINA	ACEITE DE GIRASOL	FRUTA CITRICA			INGREDIENTES	HARINA 000	LEVADURA EN POLVO	ACEITE DE GIRASOL	TOMATE TRITURADO	CEBOLLA	HUEVOS ENTERO	TOMATE FRESCO	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	SAL FINA	QUESO FRESCO	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	MAICENA	AZUCAR	ESENCIA DE VAINILLA	
				BIFES A LA CRIOLLA + FRUTA CITRICA							ALM VER 19	NOMBRE PREPARACIÓN							+ 31	POSTRE DE MAICENA							

GRUPO 9-11 arios GRUPO  CANT. PB CA  60 30 30 25 25 26 40 40 60,25	3 0,3	5 5
GRUPO 9-11 artos  CANT. PB  60  30  25  25  2  40  40  0,25		5
	5,	
GRUP	) )	5
GRUPO Jardin Inf. CANT PB 60 20 20 2 2 30 4	0,25	က
	.D	ပ
INGREDIENTES FIDEOS GARBANZOS CEBOLLA ZANAHORIA AJI MORRON TOMATE TRITURADO ACEITE DE GIRASOL CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	SAL FINA	QUESO PARA RALLAR
ALM VER OPCIONAL A  NOMBRE PREPARACION FIDEOS GARBANZOS GARBANZOS CEBOLLA ZANAHORIA AJI MORRON TOMATE TRITURADO ACEITE DE GIRASOL CONDIMENTOS (PIMENTO)		

		PERIODO VIGENCIA	DESDE	HASTA:	
Me gusta General Robingues Geberno des Predios	WSTA cooligues to Porton	NIVEL	JARDIN DE INFANTES - F	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	
MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ		SAE - PROPUESTA F	JESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO - SIN TACC	VERANO - SIN TACC	
PRIMERA SEMANA	ALMIVER 01 TLUNES	ALM VER 02	ALM-VER-03	ALM.VER.04 JUEVES	ALM VER 05 VIERNES
PLATO PRINCIPAL	PASTAS DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) PRIMAVERA	POLLO A LA CRIOLLA + ENSALADA RUSA CON ADEREZO CASERO OPCIONAL (REEMPLAZBLE 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	LINES	MARTES	AIMMER 08	ALM VER 69 JUEVES	ALM VER 10: 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)
PEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
OPCIONALES	ALM VER OPCION A				2

Todos los alimentos (condimentos, enlatados, fideos, salsas, etc.), deben figurar en Listado de Alimentos Libres de Gluten de ANMAT y poseer el logo correspondiente. OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48 HS. DE ANTICIPACIÓN. Se solicita que se arme los alimentos por separado y con identificación.

25 32

PASTA DE LEGUMBRES (PRODUCTO CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT) CON FILETO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL ANMAT)

PLATO PRINCIPAL

FRUTA DE ESTACION

POSTRE

AGUA SEGURA

BEBIDA

6

319

I	
l	-
۱	10 - SIN TACC
Ì	. :
Į	
l	O
l	O
ı	SIN TACC
ı	$\geq$
l	
ľ	7
l	=
	ഗ
l	1
i	_
l	VERANO
ı	Z
l	7
ı	$\sim$
l	Щ.
۱	ĺШ
ı	>
Į	•
l	-
1	
Ì	
١	SOZ
l	Ä
l	2
l	Ŋ
١	œ
l	ш
l	ᆿ
l	=
Ì	2
l	
ı	⋖
l	- ALMUERZOS
l	-
ı	7
L	$\overline{}$
Γ	$\underline{\mathbf{u}}$
Į	RACION
l	×
l	3
l	щ
l	⋖
l	Ω.
l	<b>DE PREPAR</b>
ı	₹
ı	χ-
l	ш
l	Ш
l	$\overline{}$
١	لسا
١	4
ĺ	7
١	7
l	=
١	Z
l	3
١	7
l	귑

			INICIAL	NIVEL P	PRIMARIA	NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	N	CANT, PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	PASTAS DE LEGUMBRES	9	09	65	65	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	25	27	27	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	20	25	25	30
PASTAS DE LEGUMBRES	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	27	27	30
(PRODUCTO CON LOGO	ZANAHORIA	G	30	40	40	50
APROBADO POR EL ANMAT)	ACEITE DE GIRASOL	ပ္ပ	15	15	15	15
PRIMAVERA + MANZANA	VINAGRE DE ALCOHOL	ည	5	5	5	5
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	ဝ	0,3	6,0	6,0	6,0
	SAL FINA	ပ	0,25	0,3	6,0	0,35
	MANZANA	g	75	110	110	120
ALM VER (Q.			GRUPO Jardiff/Inf.	GRUPO 6-8 anos	GRUPO 9-11 anos	GRUPO Secundaria
		Z)	CANT PB	CANT. PB	CANT, PB	CANT. PB
	PULLO PRESCO SIN PIEL 1 SIN HOESO	פ	09	œ	80	100
·	CEBOLLA	9	20	25	25	30
•	TOMATE TRITURADO	8	30	40	40	50
	ZANAHORIA	g	. 08	100	100	120
POLLO A LA CRIOLLA #	РАРА	Ŋ	120	150	150	200
ENSALADA RUSA CON ADEREZO	ARVEJA FRESCA ENLATADA		50	90	09	70
CASERO OPCIONAL	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	ဟ	6,0	0,3	6,0	6,0
(REEMPLAZABLE POR ACEITE)	SAL FINA	၅	0,25	6,0	6,0	0,35
(PRODUCTO CON LOGO	ACEITE DE GIRASOL	၁၁	10	10	10	10
APROBADO POR EL ANMAT) +	HUEVO DURO	ဝ	10	11	-	12
POSTRE DE MAICENA	ACEITE DE GIRASOL	သ	1,5	1,5	1,5	1,5
APPORATO BOR EL ANMAT	JUGO DE LIMON	C/N				
	SAL FINA	9	0,1	0,1	0,1	0,2
	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	႘	100	115	115	130
	MAICENA	ŋ	10	15	15	20
	AZUCAR	ပ	5	10	10	10
	ESENCIA DE VAINILLA		C/N	C/N	C/N	C/N
ALM VER 03			GRUPO Jaroln inf	GRUPO 6-8 affos	GRUPO 9-11 años	GRIIPO Securadada
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	N)	CANT, PB	CANT, PB	CANT. PB	CANT, PB 1
	ACEITE DE GIRASOL	ပ	10	10	10	2 01
	CEBOLLA	ပ	25	40	40	09
	ZAPALLO ANCO	G	09	06	06	120
	ZAPALLITO VERDE	G	40	09	09	80

80	25	67	000	000	6,0	0,33	40	2) [	C) L	5	30	120		GRU	CANT, PB	35	40	120	20	06	80	5	. 10	0.3	0,5	120		GRUP® Secundaria	CANT PB	150		20	<b>60</b>	35	0,35	10	CC.		071	GRUPO Secundaria	CANT. PBU	2 08
50	20	50	35	80	000	40	9	S 4	2 4	000	2,5	2		GRL	CANT. PB	Ç7	30	100	09	75	65	2	10	0.3	0.3	110		GRUPO 9-11 años	CANT, PB	140	20	27	20	25	0,3	10	5	110		GRUPO 9-11 arios	CANT, PB	75
50	20	50	35	0.3	0.3	40	09	22	2	30	140		_	GRI	SANT. FB	20	30	100	09	75	65	. 2	10	0,3	6,0	110		GRUPO 6-8 años	440	0+1	200	17	30	25	0,3	10	5	110		GRUPO 6-8 años	CANI, PB	(2)
40	15	40	30	6'0	0,25	30	09	5	5	25	75			GRUPO Jardin Int.	25	25	60	00 5	000	09	40	5	10	0,3	0,25	75		GRUPO Jandin Inf	100	\$	OF C	40	2	20	0,43	10	5	75		GANT DE	70	2/
9	<u></u>	ŋ	ŋ	9	g	g	Ð	သ	ဗ္ဗ	9	Ð			INII	9	C	) (	9 0	9	ם פ	5 E	3	8	0	O	O		INI	9	ď	ی ارد	) (	) (		, [	3 8	3	9		N	Š	
ZANAHORIA OLIESO ERESCO			ARVEJA FRESCA ENLA! ADA	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	SAL FINA	LECHUGA	TOWALE PRESCO	ACELLE DE GIRASOL	VINAGRE DE ALCOHOL	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	BANANA				GARBANZOS REMOJADOS	ARVEJA FRESCA ENLATADA	РАРА	ZAPALLO ANCO	POLLOFRESCO	ZANAHORIA	VINAGRE DE ALCOHOL	ACEITE DE GIBASOI	CONDIMENTOS (A IO V DEBE III )	SAI FINA	NADAN IA	YOU THE		INGREDIENTES	MILANESA DE CERDO O POLLO PREPARADAS	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	ZANAHORIA	TOMATE FRESCO	ARVEJA FRESCA ENLATADA	SAL FINA	ACEITE DE GIRASOL	VINAGRE DE AI COHOI	FRITA DE ESTACION			INGREDIENTES	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	
RISOTTO DE VECETALES V	OHESO (BRODI ICTOS CON 1 000	APPORATION DOD EL ANMANTI	FNSAI ADA DE TOMATE V	LECHUGA + PAN (CON HARINA	SIN TACC) + BANANA								ALW VERING	E PREPARACIÓN			SALPICÓN DE POLLO	(PRODUCTOS CON LOGO	APROBADO POR EL ANMAT) +	PAPA + VEGETALES +	LEGUMBRES (PRODUCTO CON	LOGO APROBADO POR EL	ANMAT) + NARANJA		,		ALM VER 05	NOMBREPREPARACIÓN		9	REBUZADO SIN TACC - BRODICTO CON LOCO	Š	_			Z				NOMBRE PREPARACIÓN		ı

ARROZ AMARILLO (PRODUCTOS CON LOGO APROBADO POR EL		<u>ი</u>	20	70	07.	20,
ARNOZ AWAKILLO (PRODUCTO) CON LOGO APROBADO POR EL				2	2	3
JON LOGO APROBADO POR EL		ව	50	70	70	100
OF INTERCED INC. TANKING		g	10	17	17	25
ANIMAL) CON VEGETALES +	ACEITE DE GIRASOL	သ	10	10	10	5 0
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	9	6,0	0.3	03	2,0
	SAL FINA	ŋ	0,25	0.3	80	0,0
	QUESO PARA RALLAR	9	10	10	5,0	0,33
	NARANJA	ď	75	2 7	2	15
		) 	2	0	110	120
	20 ( CON 100 ( 10)					
ALM VERIOR			GRUDO Jardin Inf	SPI BO 6 9 cáno		
NOMBRE PREPARACIÓN	NGREDIENTIES	2	CANT OR		5	GRUPO Secundaria
	POLLO FRESCO SIN PIFLY SIN HIJESO		91 110	CANE FO	CANI. PB	CANT PB
	ZADALI O ANCO	ף פ	09	80	80	100
	לאים אלאים	٥	20	80	80	06
	PAPA OTBOLL 4	g	80	90	06	100
POLLO A LA PORTUGUESA	VEBULLA Any free presents	ŋ	10	10	10	20
(PRODUCTOS CON LOGO	ARVEJA FRESCA ENLATADA	တ	20	27	27	40
APROBADOS POR EL ANIMATION DI DE MINIMATO	TOMATE TRITURADO	သ	40	50	50	02
CON PURE MIXIO + BANANA	CONDIMENTOS (OREGANO, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	8	0.3		9
	SAL FINA	C	0.25	0,0	0,3	0,3
	ACEITE DE GIRASOL	راد	22.5	5,0	5,0	0,35
	BANANA	30		2	10	10
		פ	7.5	110	110	120
ALM VER 08				- (		
NOMBRE PREPARACIÓN	NGREDIENTES	N.	GRUPO VARMINE.	GR	GRUPO 9:11 años	GRUPO Secundaria
<i>∞.</i>	POLLO FRESCO SIN PIEL Y SIN HUESO	. 9	60	80	CANILYB	CANT. PB
	ZANAHORIA	9	20	27 E	000	100
	ZAPALLO ANCO	ď	30	S, 12	C,12	20
	CEBOLLA	0	200	200	200	09
SALTEADO DE POLLO Y	ZAPALLITO VERDE	9	20	30	200	90
VEGETALES + FIDEOS DE	AJI MORRON	c	3	3	000	\$0.0c
CEGUIMBRES CON COESO	ACEITE DE GIRASOL		O LC	2 @	200	3, 8, 8,
APROBADO POR EL ANMATA	FIDEOS DE LEGUMBRES		40	0 4	٥١٤	
DAN (CON HARINA SIN TACC) +	QUESO PARA RALLAR	) (	2 4	900	OG .	(1) 09
MANDABINA	ACEITE DE GIRASOI		c ,	0	80	10
CALLICONICIAL	CONDINGENTO CONTRACTOR	٥	10	10	10	10
	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	ŋ	0,3	6,0	0,3	0.3
	SAL FINA		0,25	6,0	0.3	03(0)
	PAN APTO (CON HARINA SIN TACC)	<u>ග</u>	25	30	30	0.00
	MANDARINA	o o	75	110	110	120.
					2	7 2021
						2
						Z
ALM VER 9						>

700	200	O L	Oc.	50	7	09	06	000	0,3	0,3	10	120			GRUPO Secundaria	CAINI PE	90	-	5	35	15	12	30	80	0.00	۵,5	45	130	20	10	N/C	
Ub	30	37	3	97	9	50	30	200	0,3	0,3	10	110			CANT DR	GL TAILS		1	5	30	15	12	25	0.3	8,00	5.5	40	115	15	10	CN	
06	30	45	30	67	9	50	30	20	0,0	0,3	10	110		GRIIDA'S BARAS	CANT PR	80	7		5	30	15	12	25	0,3	0.3	40	24.4	115	15	10	C/N	
) 08	20	40	20	2	5	40	30	0.3	30.0	0,42	10	75		GRUPO APPLINING	CANT. PB	09	7	-   [	ဂ	25	15	12	20	0,3	0.25	25	100	301	10	2	C/N	
9	ပ	9	C		5	ტ	ပ	9	C	5 8	3	ŋ			NS.	9	ď	, [	3 8	3	0	၅	၅	၅	ŋ	ŋ	5	3 0	5 0	5		
PAPA	ZAPALLI O VERDE	ZANAHORIA	CEBOLLA	AJI MORRON	FII ETEANA (PAI ETA BOI A DE LONGO	CUADRADA)	LENTEJAS SECAS	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	SAL FINA	ACEITE DE GIRASOI	CDITA CITAIOA	ADIATIO ATION I	His School of Control		INGREDIENTES	PREMEZCLA SIN TACC	LEVADURA EN POLVO	ACEITE DE GIRASOI	TOMATE TRITIENANO		U IEVOS ENTERO	TOENERO	IOMAIE PRESCO	CONDIMENTOS (PARA PARA PIZZA, PIMENTON DULCE Y OREGANO)	SAL FINA	QUESO FRESCO	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	MAICENA	4711CAP	ESCHOLA DE VAINEL A	ESCINCIA DE VAINILLA	
				BIFES A LA CRIOLLA	(PRODUCTOS CON LOGO	APROBADO POR EL ANMAT) +	FRUIA CITRICA							ALM VER 40	NOMBRE PREPARACIÓN						PIZZA (CON PREMEZCLA SIN	TACC) CON HUEVO Y TOMATE +	POSTRE DE MAICENA	(PRODUCTOS CON LOGO	APROBADO POR EL ANMAT)							

ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin me	GRUDO & 9 shoe			فالمرين
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	3	CANT DR	CANT DE	South and		<b>10.</b>
	PASTAS DE LEGUMBRES	Ö	80		CANIL PB	CANT, PB	831
	GARBANZOS		3	00	09	06	The Bay
		<b>'</b>	20	30	30		1
	CEBOLLA	ď	CC		8	04	9.2
	741410 5 514	5	70	25	25	\$ CY	đ
PASTA DE LEGUMBRES	ZAINAHOKIA	<u>ග</u>	20	26		8	7
COCTINOS OTOLICORAL	A II MORRON	1		62	C7	20	_
		<u>ග</u>	7	0	c		Т
APROBADO POR EL ANMAT) CON ITOMATE TRITI IRADO	I TOMATE TRITI IRADO	Ę		-	7	7	_
FILETO (PRODICTOR CON 1 OCO		3	30	40	40	なり	Т
I ILL TO (PRODUCTOS CON LOGO ACELLE DE GIRASOL	JACELLE DE GIRASOL	ن				00	,
APROBADO POR EL ANMAT) +		3	t	4	4	22	
A POLO A POLO MANAGEMENT A POL	CONDIMIENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO)	<u>ග</u>	0.25	0.25	20.0	2	J
NOISE OF TOTAL	IQUESO PARA RAI I AR	,		0,50	0,43	0,25	
-		פ	n	വ	52	R C	T
						)	_

03			150	
G 0,25 0.3	G 25 30	3 150 150		
	FAIN AP I O (CON HARINA SIN. ACC)			

.

٠,

٠.

.

		)			
		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:	
Me gusta	usta	NIVEL	PRIMARIA -	PRIMARIA - SECUNDARIA	
Seneral Kodriguez Gobierna del Pueblo	odriguez si Puebio				-
MUNICIPIO: GENERAL	AL	SAE - PROPUESTA I	SAE - PROPUESTA MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVIERNO	FRANO / INVIERNO	
RODRÍGUEZ	Menú Técnica 1 Lunes	Ménu Técnica 2 MARITES	Menú Técnica 3 MIERCOLES	Menú Técnica 4	Wenti Técnica 5.
	SANDWICH DE				Canal
PLATO	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.	las patologías existentes.				

	- MENÚ TÉCNICA (MT) - VERANO / INVI		
	- Anna		NIVEL MEDIO
MT1 LUNES	Assertation and the second second		GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT, PB
	PAN FRANCES	G	100
CANDIMICUTE	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	140
SANDWICH DE MILANESA DE POLLO	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
CON TOMATE +	QUESO DE MAQUINA	G	25
QUESO + NARANJA	TOMATE FRESCO	G	
TO TO THE MAN THE PARTY OF THE	SAL FINA	G	25
	NARANJA	G	0,3
		G	150
MT 2 MARTES NOMBRE PREPARACION			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	ומט	CANT. PB
	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
	CEBOLLA	G	45
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O	MORRON	G	10
TARTA DE POLLO + MANZANA	QUESO FRESCO	G	50
	HUEVO ENTERO	G	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
	SAL FINA	G	0,3
	MANZANA	G	150
AT 3 MIÉRCOLES		125 to 201820	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		GRUPO Secundaria
	PAN INTEGRAL	UNI	CANT. PB
SANDWICH CON DAN	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	100
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE	ACEITE DE GIRASOL	G	140
MILANESA DE POLLO		CC	10
CON TOMATE + BANANA	TOMATE FRESCO SAL FINA	G	25
	BANANA	G	0,3
	DANANA	G	150
IT 4 JUEVES	PURE TOTAL CONT.		GRUPO Secundaria
NUMBRE PREPARAGION	INGREDIENTES	UNI .	CANT. PB
	MASA DE PREPIZZA	G	120
	CEBOLLA	G	20
	TOMATE TRITURADO	CC	20
DI374 CON 7044 -	QUESO FRESCO	G	50
PIZZA CON TOMATE + NARANJA	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
T 5 VIERNES		(4/35/5/2016	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	EVALUATION OF THE PROPERTY OF		GRUPO Secundaria CANT. PB
	TAPA DE EMPANADA (2 UNIDADES) O TAPA DE TARTA	G	60
	POLLO	G	90
Ì	CEBOLLA	G T	45
EMPANADA DE BOLLO (OLINIDADEO)	MORRON .	G	10
EMPANADA DE POLLO (2 UNIDADES) O F	QUESO FRESCO	G	50
THE TOTAL OFFICE AND THE TOTAL PROPERTY OF T	HUEVO ENTERO	G.	30
	CONDIMENTOS	G	0,3
			0.3
<b>}</b>			
	SAL FINA	G	0,3

		PERIODO VIGENCIA	DESDE:	HASTA:		
Me gusta General Rodríguez	157a driguez	NIVEL	SECU	SECUNDARIA		
dataine del	Pueblo					
MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ		SAE - PROPUESTA PRE	STACION ALMUERZO V	ESTACION ALMUERZO VERANO - VEGETARIANO		
PRIMERA SEMANA	ACM VER Of	MARTES MARTES	ALM VER 03 MIERCOLES	ALM VER 04 JUEVES	ALM VER 05.	
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'SĒMANA.	ALMIVER 06	ALMINER OT	MIERCOLES	AUM VER 08. JUEVES	ALM WER 10 WERNES	
PLATO PRINCIPAL	ARROZ ÁWARILLO CON VEGETALES	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES CON PURÉ MIXTO	SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN	SALPICÓN DE PAPAS. ARVEJAS, VEGETALES (ZÂNAHORIA-TOMATE) Y HUEVO DURO	PIZZA CON HUEVO Y TOMATE	
POSTRE	NARANJA	BANANA	MANDARINA	FRUTA CITRICA	POSTRE DE MAICENA	7° °
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	
OPCIONALES	ALMVER			·		
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS CON FILETO					
POSTRE	FRUTA DE ESTACION					
BEBIDA	AGUA SEGURA					9
OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ	. EN SITUACIÓN DE CONTINGENC	OPCIÓN A: SE IMPLEMENTARÁ EN SITUACIÓN DE CONTINGENCIA, SÓLO CON PREVIO AVISO DE 48	48 HS. DE ANTICIPACIÓN.		- DV	

<u>'LANILLA DE PREPAF</u>	RACIÓN - ALMUERZOSVERANO - VE	GETARIA	NO
		5 5 3 6	30 30
LM VER 01			NIVEL MEDIO
NOMBRE PREPARACIÓN			GRUPO Secunda
SCENER - NEW ARREST	INGREDIENTES	UNI	CANT, PB
	FIDEOS GUISEROS	G	80
	CHOCLO FRESCO ENLATADO	G	30
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	35
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	30
PASTA PRIMAVERA +	ZANAHORIA	G	50
MANZANA	ACEITE DE GIRASOL	СС	15
	VINAGRE DE ALCOHOL	cc	5
,	CONDIMENTOS (PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL)	G	0,3
	SAL FINA	G	0,35
	MANZANA	G	
	100 1107		120
M VER 02			GRUPO Secunda
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	POROTOS O GARBANZOS	G	150
	TOMATE TRITURADO	cc	50
	PAPA	G	100
	ZAPALLO ANCO		
	CEROLLA	G	100
AZUELA DE LEGUMBRE CON	ZANAHORIA	G	30
PA O BATATA Y CALABAZA +		G	30
VEGETALES + POSTRE DE	MORRON	G	10
MAICENA	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
M VER 03		NAMES OF STREET	
The state of the s	and the second s		SRUPO Secunda
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT, PB
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	CEBOLLA	G	60
	ZAPALLO ANCO	G	120
	ZAPALLITO VERDE	G	80
	ZANAHORIA	G	80
	QUESO FRESCO	G	25
RISOTTO DE VEGETALES Y	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
QUESO + ENSALADA DE	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
MATE VIENUIGA			
BANANA	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
	THE OF TEOOT IOE		30
	PAN FRANCES .	G	
		G	120
	PAN FRANCES		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	PAN FRANCES BANANA	G	120
VER 04	PAN FRANCES BANANA	G	120 RUPO Secunda
W VER 04	PAN FRANCES BANANA INGREDIENTES	G	120 RUPO Secunda - CANT. PB
W VER 04	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES GARBANZOS REMOJADOS	G UNI G	120  RUPO Secunda CANT. PB  60
V VER 04 NOMBRE PREPARACIÓN	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA	G UNI G G	120  SRUPO Secunda CANT. PB  60  45
N VER 04 NOMBRE PREPARACIÓN	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA PAPA	G UNI G G G	120  SRUPO Secunda CANT. PB 60 45 160
M VER 04 NOMBRE PREPARACIÓN	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA  PAPA  ZAPALLO ANCO	G UNI G G	120  SRUPO Secunda CANT. PB 60 45
N VER 04 NOMBRE PREPARACIÓN	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA PAPA	G UNI G G G	120  SRUPO Secunda CANT. PB 60 45 160
VER 04 NOMBRE PREPARACIÓN SALPICÓN DE PAPA +	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA  PAPA  ZAPALLO ANCO	G UNI G G G G	120  RUPO Secunda  CANT. PB  60  45  160  70
M VER 04  NOMBRE PREPARACIÓN  SALPICÓN DE PAPA + EGETALES + LEGUMBRES +	PAN FRANCES BANANA  INGREDIENTES  GARBANZOS REMOJADOS  ARVEJA FRESCA ENLATADA  PAPA  ZAPALLO ANCO  HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G UNI G G G G G	120  RUPO Sectinda  CANT. PB  60  45  160  70  35

	CONDIMENTOS (AJO Y PEREJIL)	G	0.3 3
	SAL FINA	G	0,35
	NARANJA	G	120
ALWAYS AS THE STATE OF THE STAT	S NO FA TIZUUS N		
ALM VER 05	CROSS AND CALL TO THE COLUMN TO THE CALL THE CAL		GRUPO Secund
NOMBRE PREPARACIÓN	Mencula ILO	UNI	CANT. PB
	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES (GARBANZOS-LENTEJAS)	G	125
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	60
HAMBURGUESA DE	ZANAHORIA	G	50
LEGUMBRES CON ENSALADA		G	60
DE ARROZ - ARVEJAS - ZANAHORIA + FRUTA DE	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	50
ESTACION	SAL FINA	G	0,35
2017/01014	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	VINAGRE DE ALCOHOL	CC	5
	FRUTA DE ESTACION	G	120
ALM VER 06			GRUPO Secunda
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI :	CANT. PB
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO '	G	80
	CEBOLLA	G	40
	ZAPALLO ANCO	G	100
	ZANAHORIA	G	100
ARROZ AMARILLO CON	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25
VEGETALES + NARANJA	ACEITE DE GIRASOL 5.	СС	10
	SAL FINA	G	0,35
	CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G	0,3
	QUESO PARA RALLAR	G	15
	NARANJA	G	120
LM VER 07			
	The state of the s	1000	GRUPO Secunda
NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	On Condon Control	Market Act and the Control of the Co
	HAMBURGUESA DE LEGUMBRES	G	100
HAMBURGUESA DE	ZAPALLO ANCO	G	90
EGUMBRES CON PURÉ MIXTO	PAPA	G	100
+ BANANA	SAL FINA	G	0,35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10
	BANANA	G	120
			CRUPO Secunda
			CANT. PB
LM VER 08 NOMBRE PREPARACIÓN	INGREDIENTES	UNI	80
	POROTOS	G	
THE PARTY OF THE P	POROTOS ZANAHORIA	G G	50
	POROTOS ZANAHORIA ZAPALLO ANCO	G G G	50 70
THE PARTY OF THE P	POROTOS ZANAHORIA ZAPALLO ANCO CEBOLLA	G G G G	50 70 50
THE PARTY OF THE P	POROTOS ZANAHORIA ZAPALLO ANCO CEBOLLA ZAPALLITO VERDE	G G G G	50 70 50 50
THE PARTY OF THE P	POROTOS ZANAHORIA ZAPALLO ANCO CEBOLLA ZAPALLITO VERDE AJI MORRON	G G G G G	50 70 50 50 3
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL	G G G G G CC	50 70 50 50 3 7
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS	G G G G CC CC	50 70 50 50 3 7 60
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR	G G G G C C C G	50 70 50 50 3 7 60
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL	G G G G CC CC G	50 70 50 50 3 7 60 10
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA	G G G G CC G CC	50 70 50 50 3 7 60 10 10
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)	G G G G CC G CC G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES	G G G G CC G CC G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES  MANDARINA	G G G G CC G CC G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES	G G G G CC G CC G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES  MANDARINA	G G G G CC G CC G G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3 30
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES  MANDARINA	G G G G CC G G CC G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3 30 120
NOMBRE PREPARACION  SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES  MANDARINA  INGREDIENTES	G G G G CC G G CC G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3 30 120  GRUPO Secunda CANT, PB
SALTEADO DE POROTOS Y VEGETALES + FIDEOS CON QUESO + PAN + MANDARINA	POROTOS  ZANAHORIA  ZAPALLO ANCO  CEBOLLA  ZAPALLITO VERDE  AJI MORRON  ACEITE DE GIRASOL  FIDEOS CORTOS  QUESO PARA RALLAR  ACEITE DE GIRASOL  SAL FINA  CONDIMENTOS (PARA ARROZ, PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO)  PAN FRANCES  MANDARINA	G G G G CC G G CC G G	50 70 50 50 3 7 60 10 10 0,3 0,3 30 120

SAL DICÓN DE DADA	CEDOLLA	A CONTRACTOR SERVICES	
SALPICÓN DE PAPAS, ARVEJAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE) Y HUEVO DURO + FRUTA CITRICA	CEBOLLA AJI MORRON	G "	(50 27)
		G	7 91
	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
			720
ALM VER 10			
NOMBRE PREPARACIÓN			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	HARINA 000	G	80
	LEVADURA EN POLVO	G	1
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5
	TOMATE TRITURADO	CC	35
	CEBOLLA	G	15
+ POSTRE DE MAICENA	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	G	90
	GARBANZOS	G	40
	CEBOLLA	G	50
	ZANAHORIA	G	50
	AJI MORRON .	G	2
	TOMATE TRITURADO :	СС	50
	ACEITE DE GIRASOL	СС	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
			. 30