

ANEXO IV

MUNICIPIO:	BERISSO	SAE: PROPUESTA VIANDAS DE CONTINGENCIA		
	ALM. 1	ALM. 2	ALM. 3	ALM. 4
ALMUERZO	SANDWICHE DE POLLO	TARTA DE POLLO, JAMON, QUESO	PIZZA DE MUZZARELLA	PEBETE DE JAMON Y QUESO
POSTRE	FRUTA DE ESTACIÓN	FRUTA DE ESTACIÓN	FRUTA DE ESTACIÓN	FRUTA DE ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACION

			INICIAL	NIVEL PRIMARIO		NIVEL MEDIO
ALM- 1			Jardin Inf.	6-8 años	9-11 años	Secundaria
NOMBRE DE PREPARACION	INGREDIENTES	UNID.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
SANDWICH DE POLLO	Pan frances	gr	60	80	80	80
	Pollo feteado	gr	40	50	50	50
FRUTA DE ESTACION	Fruta	gr	150	150	150	150
ALM- 2			Jardin Inf.	6-8 años	9-11 años	Secundaria
NOMBRE DE PREPARACION	INGREDIENTES	UNID.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TARTA DE POLLO, JAMON Y AISLADO	Harina	gr	50	60	60	70
	Aceite	cc	20	25	25	30
	Agua	cc	25	30	30	35
	Pollo feteado	gr	70	80	80	90
	Aji/morron	gr	3	3	3	5
	Cebolla	gr	30	40	40	50
	Queso cremoso	gr	25	25	30	30
FRUTA DE ESTACION	Fruta	gr	150	150	150	150
ALM- 3			Jardin Inf.	6-8 años	9-11 años	Secundaria
NOMBRE DE PREPARACION	INGREDIENTES	UNID.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PIZZA DE MUZZARELLA	Harina 0000	gr	50	60	60	80
	Aceite	gr	10	10	10	10
	Levadura	gr	0.5	0.5	0.5	1
	Ají/morron	gr	6	13	13	13
	Cebolla	gr	15	20	20	30
	Aceite	gr	5	10	10	10
	Pure de tomate	cc	10	15	15	20
	Queso Cremoso	gr	30	40	40	50
FRUTA DE ESTACION	Fruta	gr	75	75	75	75
ALM- 4			Jardin Inf.	6-8 años	9-11 años	Secundaria
NOMBRE DE PREPARACION	INGREDIENTES	UNID.	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
PEBETE DE JAMON Y QUESO	Pan de Viena	gr	60	80	80	80
	Jamón	gr	20	30	30	30
	Queso Feteado	gr	15	15	15	15
FRUTA DE ESTACION	Fruta	gr	150	150	150	150

ESPECIFICACIONES TECNICAS ALIMENTOS DE VIANDAS (PRESTACION 2022)

Ítem 1

Carne de Pollo: Por kilogramo. De primera calidad, limpio, sin piel, sin huesos y libre de menudencias. Temperatura menor a 2°C (límite operativo a 4°C).

Corte requerido para el menú: Carne feteada y sin hueso

Información nutricional: Carne de Pollo promedio

	Cantidad por 100gr
Energía	125kcal
Carbohidratos	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	20g
Grasas totales	2,55gr
Grasas Saturadas	0,8g
Colesterol	56,5mg
Sodio	119mg
Hierro	1,5mg

Ítem 2

Aceite comestible de Girasol. Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase PET x 1500cc según corresponda. (Primera calidad y primera marca). Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 1 cucharada (13ml)

	Cantidad por porción:	%VD*
Energía	108 kcal	5%
Carbohidratos	0,00g	0%
Proteína	0,00g	0%
Grasas Totales	12,00g	22%
Grasas Saturadas	1,2g	5%
Grasas Monoinsaturadas	3,5g	0%
Grasas Poliinsaturadas	7,3g	0%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

Ítem 3

Harina de trigo, tipo 000. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: Porción 50 gr (1/2 taza)

	Cantidad por porción	%VD*
Energía	157kcal	8%
Carbohidratos	34 gr	11%
Proteínas	4,8 gr	6%
Grasas Totales	0gr	0%

Fibra	1,5 gr	6%
Sodio	7 mg	0%
Vitamina A	92 ug	15%
Vitamina D	0,8 ug	16%
Piridoxina (B6)	0,2 mg	15%
Ácido Fólico (B9)	110ug	28%
Cianocobalamina (B12)	0,4ug	17%
Hierro	1,5mg	11%
Zinc	1,1 mg	16%

(*) Los % Valores Diarios en base a una dieta de 2000kcal u 8400KJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberán ser Premezcla de harinas aptas para la patología y presentar el símbolo "Sin TACC"

Ítem 4

Pan fresco blanco (tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), 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 RESFC218-1APN- SRYGS#MSN Nº 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Para el día que corresponda sándwich pebete se requiere Pan Viena

Por kilogramo

Información Nutricional: Tamaño por porción 50gr (2 rebanada de pan molde)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor Energético	124kcal	6,2%
Carbohidratos	27g	9%
Fibra Alimentaria	0,1g	0,45
Proteínas	1,9g	2,53%
Grasas Totales	1,2g	2,18%
Sodio	246,5mg	10,27%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ítem 5

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) 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.

Por kilogramo: Presentación: entre 500 a 530 grs., del tipo tetrabrik, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: Tamaño de la Porción 60g (3 cucharadas soperas)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD</i>
Energía	17 kcal	1%
Carbohidratos	3,3g	1%
Azúcar	2,4g	0%
Proteína	1g	1%
Grasa	0,000g	0%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Grasa Poliinsaturada	0,000g	0%

Grasa Monoinsaturada	0,000g	0%
Fibra alimentaria	0,8g	3%
Sodio	7mg	0%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”

Ítem 6

Queso cuartirolo o tipo cremoso. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

	Cantidad por porción	VD%
Energía	90 kg	4,5%
Carbohidratos	0,8g	0,27%
Fibra alimentaria	0g	-
Proteína	6g	8%
Grasas totales	7g	12,73%
Grasas Saturadas	4g	18,2%
Sodio	152mg	6,33%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

***Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”**

***Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.**

Ítem 7

Queso Danbo/Tybo/Pategras para Sandwich Feteados. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

	Cantidad por porción	VD%
Energía	90 kg	4,5%
Carbohidratos	0,8g	0,27%
Fibra alimentaria	0g	-
Proteína	6g	8%
Grasas totales	7g	12,73%
Grasas Saturadas	4g	18,2%
Sodio	152mg	6,33%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

***Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"**

***Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.**

Ítem 8

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, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. 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 RESFC2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

Por 1 kg equivalente a 7 unidades de cada fruta requerida)

Peso aprox por unidad: 150 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Información Nutricional: Porción 100gr (1 unidad mediana aprox)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	52kcal	3%VD
Carbohidratos	13,8gr	5%VD
Azúcares	10gr	
Proteínas	0,3gr	0%VD
Grasas Totales	0,2gr	0%VD
Fibra	2,4gr	10%VD
Sodio	1mg	0%VD
Vitamina A	6ug	1%VD
Vitamina C	4,6mg	10%VD
Vitamina E	0,18mg	2%VD

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Ítem 9-10

Hortalizas (Ají Morrón y Cebolla) : enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. 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.

Por kilogramo de cada hortaliza. Peso aproximado correspondiente a unidades medianas (150gr aprox), ajustándose a la cantidad requerida.

Información nutricional Promedio de Hortalizas A: (acelga, ají morrón, zapallitos). Porción 150gr (1 unidad mediana)

	<i>Cantidad por 100gr</i>
<i>Energía</i>	16 kcal
<i>Hidratos de Carbono</i>	3g
<i>Fibra alimentaria</i>	2,15
<i>Proteína</i>	1g
<i>Grasas totales</i>	0g
<i>Hierro</i>	3,5mg
<i>Calcio</i>	65 mg

Ítem 11

Levadura seca en gránulos instantánea, en sobrecito de 10 gr. De primera marca y calidad. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información Nutricional: porción 10 gr (1 sobre)

	<i>Cantidad por porción</i>	VD%*
Valor Energético	40 kcal	2%
Carbohidratos	3,8g	0,2%
Fibra Alimentaria	1,5g	0,1%
Proteínas	4,8g	0,24%
Grasas Totales	0,6g	0%
Grasas Saturadas	0,1g	-
Sodio	0mg	-

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”

Para EL caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

Ítem 12

Jamón cocido feteado. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial en lo establecido en el Capítulo VI Alimentos Cárneos y afines. Artículo 294, conforme a la Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018.

De buen aspecto, desgrasado, color y sabor característico.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: porción 33gr (1 rebanada)

	<i>Cantidad por porción</i>	VD%
Energía	32 kcal	2%
Carbohidratos	0g	0%
Fibra alimentaria	0g	0%
Proteína	5,4g	7%
Grasas totales	1g	1%
Grasas Saturadas	0,3g	-
Sodio	297mg	12%

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas