

ZONA 3

INSTITUCIÓN	DOMICILIO	BARRIO	CUE	Cupo Diario DM	Cupo Diario COMEDOR	Cupo mensual (Dic) 22 días - DM	Cupo mensual (Dic) 22 días - Comedor	Costo mensual - DM (\$ 39,60)	Costo mensual - Comedor (\$ 85)
Jardín de Infantes N° 903	9 De Julio 556	Centro	6043260	289	0	6358	0	\$ 251,776.80	\$ 0.00
Jardín de Infantes N°905	Padre Prochaskay y Belgrano	Dávila	6043240	286	0	6292	0	\$ 249,163.20	\$ 0.00
Jardín de Infantes N°906	José Hernández 772	Parque la Argentina	6043230	328	0	7216	0	\$ 285,753.60	\$ 0.00
Jardín de Infantes N°914	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6090560	77	77	1694	1694	\$ 67,082.40	\$ 143,990.00
Jardín de Infantes N°922	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	-20184	30	0	660	0	\$ 26,136.00	\$ 0.00
Jardín de Infantes N°925	Comodoro Passio s/n y Juan de Garay y Diaz Solis	Los Perales		169	0	3718	0	\$ 147,232.80	\$ 0.00
Escuela Primaria N°2	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6090540	500	0	11000	0	\$ 435,600.00	\$ 0.00
Escuela Primaria N°6	25 De Mayo 549	Centro	6090530	650	0	14300	0	\$ 566,280.00	\$ 0.00
Escuela Primaria N°8	Olavarría s/n y Mar del Plata	Mi Rincón	6030330	173	173	3806	3806	\$ 150,717.60	\$ 323,510.00
Escuela Primaria N°15	José Hernández 752	Parque la Argentina	6108230	470	500	10340	11000	\$ 409,464.00	\$ 935,000.00
Escuela Primaria N°20	Ruta 24 Km 24,500	Sommer	6030350	181	181	3982	3982	\$ 157,687.20	\$ 338,470.00
Escuela Especial N°501	Alem 805	Centro	6043310	192	192	4224	4224	\$ 167,270.40	\$ 359,040.00
Escuela Secundaria N°17	Lucio Mansilla 269	San Bernardo	6197380	200	0	4400	0	\$ 174,240.00	\$ 0.00
Escuela Secundaria Básica N°10	Ruta 24 Km 23500	Sommer	-1168	150	165	3300	3630	\$ 130,680.00	\$ 308,550.00
Escuela Secundaria N°1	Alem 775 y 9 de Julio	Centro	6104750	686	0	15092	0	\$ 597,643.20	\$ 0.00
Escuela Secundaria N°2	Doctor García 447	Centro	-1178	800	0	17600	0	\$ 696,960.00	\$ 0.00
Escuela Secundaria N°8	José Hernández 752	Parque la Argentina	-1170	250	250	5500	5500	\$ 217,800.00	\$ 467,500.00
Escuela Técnica N°1	Alem y Pte. Perón	Centro	6104710	0	1061	0	23342	\$ 0.00	\$ 1,984,070.00
TOTAL:				5431	2599	119482	57178	\$ 4,731,487.20	\$ 4,860,130.00

VIGENTE DESDE	DICIEMBRE AÑO: 2021
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ	<u>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)</u>				
-------------------------------------	---	--	--	--	--

	DMC 1	DMC 2	DMC 3	DMC 4	DMC 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO	LECHE CON INFUSION	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	VAINILLAS	PAN CON MERMELADA - FRUTA (BANANA / MANZANA)	PAN CON QUESO FRESCO - FRUTA CÍTRICA	PAN INTEGRAL CON MERMELADA - FRUTA (PERA)	PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE

	DMC OPCIONAL A
COMP. LIQUIDO / LACTEO	LECHE CON CACAO
COMP. SOLIDO	BIZCOCHUELO CON DULCE DE LECHE

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiaquía y Diabetes.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO
DMC 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE CON CACAO + VAINILLAS	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150	
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10	
	VAINILLAS	G	35	40	40	50	
DMC 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE CON INFUSIÓN + PAN MERMELADA + FRUTA (BANANA / MANZANA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150	
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	10	
	PAN FRANCES	G	40	40	45	50	
	MERMELDA	G	10	15	15	20	
	BANANA / MANZANA	G	75	150	150	150	
DMC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO + FRUTA CITRICA	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150	
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10	
	PAN FRANCES	G	40	40	45	50	
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35	
	FRUTA CÍTRICA	G	75	150	150	150	
DMC 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE CON INFUSION + PAN INTEGRAL CON MERMELADA + FRUTA (PERA)	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150	
	INFUSION TE O MATE COCIDO EN SAQUITO	U	0,5	0,5	0,5	0,5	
	AZÚCAR	G	10	10	10	10	
	PAN INTEGRAL	G	40	40	45	50	
	MERMELDA	G	10	15	15	20	
	PERA	G	75	150	150	150	
DMC 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
LECHE CON CACAO + PAN CON QUESO FRESCO Y TOMATE	LECHE FLUIDA VIT. A y D (sachet / brick)	CC	150	150	150	150	
	CACAO EN POLVO AZUCARADO	G	10	10	10	10	
	PAN FRANCÉS	G	35	40	45	50	
	QUESO FRESCO	G	20	30	30	35	
	TOMATE	G	10	10	10	15	

PERIODO VIGENCIA	DESDE: DICIEMBRE 2021	HASTA: DICIEMBRE 2021
NIVEL	JARDIN DE INFANTES - PRIMARIA - SECUNDARIA	

MUNICIPIO: GENERAL RODRIGUEZ

SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO VERANO

	ALM VER 01	ALM VER 02	ALM VER 03	ALM VER 04	ALM VER 05
PRIMERA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	ARROZ CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA	FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN	BIFES A LA CRIOLLA - PAN	TORTILLA DE ZAPALLITOS CON QUESO Y ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN
POSTRE	NARANJA	ASPIC DE MANZANA	BANANA	MANZANA	PERA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
	ALM VER 06	ALM VER 07	ALM VER 08	ALM VER 09	ALM VER 10
SEGUNDA SEMANA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN	SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN	SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN	CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS/GARBANZOS + TOMATE - PAN	MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO
POSTRE	MANZANA	NARANJA / PERA	ASPIC DE MANZANA	MANDARINA	BANANA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

OPCIONALES	ALM VER	ALM VER
	OPCION A	OPCION B
PLATO PRINCIPAL	PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE	FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN
POSTRE	FRUTA DE ESTACION	FRUTA DE ESTACION
BEBIDA	AGUA	AGUA

*Cada menú se adaptará a las patologías existentes: Celiacua y Diabetes.

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOSVERANO..... (consignar estacionalidad)

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO
ALM VER 01			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
ARROZ CON POLLO Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE - NARANJA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150	
	CEBOLLA	G	20	25	30	30	
	ZANAHORIA	G	20	25	30	30	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10	
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	30	40	50	
	ZANAHORIA RALLADA	G	40	40	50	60	
	TOMATE FRESCO	G	40	50	60	70	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15	
	VINAGRE	CC	3	3	3	4	
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4	
NARANJA	G	150	150	150	150		
ALM VER 02			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
CARNE A LA CACEROLA CON VEGETALES Y PURÉ DE PAPA - ASPIC DE MANZANA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	60	90	100	120	
	CEBOLLA	G	30	35	40	40	
	AJI MORRON	G	5	5	7	10	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	7	9	10	
	PAPA	G	160	180	250	250	
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	8	
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	5	5	10	10	
	NUEZ MOSCADA	G	0,10	0,10	0,10	0,10	
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4	
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15	
	MANZANA	G	30	30	30	30	
ALM VER 03			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
FIDEOS CORTOS CON SALSA FILETO Y POLLO PICADO - PAN - BANANA	FIDEOS TIRABUZON	G	60	60	70	90	
	CEBOLLA	G	20	30	35	50	
	ZANAHORIA	G	20	30	30	50	
	AJI MORRON	G	5	5	7	10	
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50	
	POLLO FRESCO	G	60	70	80	90	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5	
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25	
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4	
	SAL GRUESA	G	0,25	0,3	0,3	0,3	
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5	
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30	
	BANANA	G	150	150	150	150	

ALM VER 04			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
BIFES A LA CRIOLLA - PAN - MANZANA	PAPA	G	150	160	180	200
	ZANAHORIA	G	40	50	50	50
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (PALETA - RB) FILETEADA	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 05			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
TORTILLA DE ZAPALLITO CON QUESO - ENSALADA DE ARROZ Y TOMATE - PAN - PERA	ZAPALLITOS VERDE	G	80	90	100	150
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	ZANAHORIA	G	20	20	30	40
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	QUESO FRESCO	G	15	20	25	30
	HUEVO ENTERO	G	20	25	30	35
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3	3	4	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y PEREJIL	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	10	15
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 06			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS TALLARINES CON ESTOFADO DE CARNE - PAN - MANZANA	FIDEOS TALLARINES	G	60	60	70	90
	PURE DE TOMATE	CC	25	40	40	50
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	CARNE VACUNA (RB / PALOMITA / AGUJA)	G	80	90	100	120
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	PAN FRANCES	G	30	30	30	30
	MANZANA	U	150	150	150	150
ALM VER 07			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

SALPICÓN DE PAPAS, VEGETALES (ZANAHORIA-TOMATE-ARVEJAS) Y HUEVO DURO - PAN - NARANJA / PERA	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	30	30	40	40
	PAPA	G	180	190	210	250
	ZANAHORIA	G	60	60	70	70
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	ARVEJA FRESCA ENLATADA	G	25	25	30	30
	ACEITE DE GIRASOL	CC	8	8	12	12
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCÉS	G	30	30	30	30
	NARANJA / PERA	G	150	150	150	150
ALM VER 08						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
SALTEADO DE POLLO Y VEGETALES + ARROZ CON QUESO - PAN - ASPIC DE MANZANA	POLLO FRESCO	G	100	100	120	150
	ZANAHORIA	G	20	25	30	50
	ZAPALLO	G	40	60	60	70
	CEBOLLA	G	20	30	30	50
	ZAPALLITO VERDE	G	20	30	30	50
	AJI MORRON	G	5	5	7	10
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	7	7	10
	ARROZ BLANCO PARBOLIZADO	G	40	40	50	60
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	ACEITE DE GIRASOL	G	5	6	6	7
	SAL FINA	G	0,25	0,25	0,3	0,4
	PAN FRANCÉS	G	30	30	30	30
	GELATINA EN POLVO	G	15	15	15	15
MANZANA	G	30	30	30	30	
ALM VER 09						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
CARNE AL HORNO CON ENSALADA DE LENTEJAS/GARBANZOS + TOMATE - PAN - MANDARINA	CARNE VACUNA (PALETA - RB)	G	80	90	100	120
	CEBOLLA	G	30	35	40	40
	AJI MORRON	G	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	5	5	7	10
	LENTEJAS/GARBANZOS SECOS	G	30	40	40	60
	TOMATE FRESCO	G	40	50	80	100
	VINAGRE DE MANZANA	CC	3	3	3	3
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7	8	8	8
	PAN FRANCÉS	G	30	30	30	30
	MANDARINA	G	150	150	150	150
ALM VER 10						
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO 6-8 años CANT. PB	GRUPO 9-11 años CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
MILANESAS DE POLLO CON PURE MIXTO - BANANA	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	115	140	140	150
	ACEITE DE GIRASOL	CC	10	13	14	15
	PAPA	G	160	180	200	200
	ZAPALLO	G	80	80	100	100
	MANTECA / ACEITE	G / CC	5	5	7	7
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3

	BANANA	G	150	150	150	150

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA			NIVEL MEDIO
ALM VER OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria	
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
PIZZA CON JAMÓN Y TOMATE - FLAN	MASA PREPIZZA	G	60	75	100	150	
	QUESO FRESCO	G	30	40	50	75	
	TOMATE FRESCO	G	30	30	35	40	
	JAMON COCIDO	G	10	12	12	15	
	CEBOLLA	G	10	10	15	15	
	PURE DE TOMATE	CC	25	25	30	30	
	ACEITE DE GIRASOL	CC	6	6	7	7	
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25	
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3	
	FLAN EN POLVO	G	12	12	12	12	
	LECHE FLUIDA ADIC. VIT. A y D (sachet / brick)	CC	120	120	120	120	

ALM VER OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO 6-8 años	GRUPO 9-11 años	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
FIDEOS CON SALSA FILETO - PAN - FRUTA DE ESTACION	FIDEOS	G	60	60	70	90
	CEBOLLA	G	20	25	35	50
	ZANAHORIA	G	20	25	35	50
	AJI MORRON	G	2	2	2	2
	PURE DE TOMATE	CC	30	40	50	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	4	4	5	5
	PIMENTON DULCE, LAUREL, AJO Y OREGANO	G	0,25	0,25	0,25	0,25
	QUESO PARA RALLAR	G	3	5	5	5
	SAL FINA	G	0,25	0,3	0,3	0,3
	PAN FRANCES	G	25	30	30	30
		FRUTA DE ESTACION	G	150	150	150

VIGENTE DESDE	DICIEMBRE AÑO: 2021
NIVEL	SECUNDARIA

MUNICIPIO: GENERAL
RODRIGUEZ

SAE - PROPUESTA PRESTACION MODULO DOBLE

PRIMERA SEMANA	MD 01	MD 02	MD 03	MD 04	MD 05
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO PRINCIPAL	SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE)	SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA	PIZZA CON TOMATE Y HUEVO	SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE)
POSTRE	NARANJA	MANZANA / PERA	BANANA	MANZANA	NARANJA
BEBIDA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

OPCIONALES	MD
	OPCION A
PLATO PRINCIPAL	EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI)
POSTRE	MANZANA
BEBIDA	AGUA

NOTA: LA PRESTACION MODULO DOBLE SE APLICARA EN LA ESCUELA TECNICA N° 1, INSTITUCION QUE NO CUENTA CON ESPACIO COMEDOR Y LOS ALUMNOS CONCURREN A DOBLE JORNADA.
OBSERVACIÓN: SI ASISTEN NIÑOS CON ENFERMEDAD CELIACA, SE ENTREGARA INSTRUCTIVO PARA ADAPTAR EL MENU, ADEMAS DEL DETALLE DE MARCAS CORRESPONDIENTES AL PROVEEDOR

PLANILLA DE PREPARACION - ALMUERZOS

			NIVEL MEDIO
MD 01			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y HUEVO DURO - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	JAMÓN COCIDO	G	30
	QUESO DE MÁQUINA	G	45
	TOMATE FRESCO	G	20
	HUEVO ENTERO (huevo duro en rodaja)	G	40
	NARANJA	G	150
MD 02			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (REPOLLO O LECHUGA + TOMATE) - MANZANA / PERA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	7
	REPOLLO / LECHUGA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0.3
	MANZANA / PERA	G	150
MD 03			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SANDWICH CON PAN INTEGRAL DE MILANESAS DE POLLO CON ZANAHORIA + LECHUGA - BANANA	PAN INTEGRAL	G	100
	MILANESA DE POLLO PREPARADA	G	150
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	LECHUGA	G	10
	ZANAHORIA	G	20
	SAL FINA	G	0.3
	BANANA	G	150
MD 04			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
PIZZA CON TOMATE Y HUEVO - MANZANA	MASA DE PREPIZZA	G	150
	CEBOLLA	G	15
	PURÉ DE TOMATE	CC	15
	QUESO FRESCO	G	60
	ACEITE DE GIRASOL	CC	7
	TOMATE FRESCO	G	35
	HUEVO ENTERO (huevo duro picado)	G	25
	SAL FINA	G	0.3
	PIMENTÓN DULCE, LAUREL, ORÉGANO	G	0.25
	MANZANA	G	150
MD 05			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
SÁNDWICH DE CARNE Y VEGETAL (ZANAHORIA + TOMATE) - NARANJA	PAN FRANCES	G	80
	CARNE VACUNA PALETA	G	120
	ACEITE DE GIRASOL	G	10
	ZANAHORIA	G	10
	TOMATE FRESCO	G	20
	SAL FINA	G	0.3
	NARANJA	G	150
			NIVEL MEDIO
MD OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
EMPANADA DE QUESO Y TOMATE (2 UNI) - MANZANA	TAPA EMPANADA (2 UNI)	UNI	60
	QUESO FRESCO	G	60
	TOMATE FRESCO	G	50
	ACEITE DE GIRASOL	CC	3
	MANZANA	G	150

Especificaciones: Alimentos Secos y Frescos

CEREALES Y DERIVADOS	<p>Deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallaran alterados, averiados o fermentados. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	
	<p>Fideos secos tipo "guiseros" elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiscros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti, elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.</p>	<p>Fideos Spaghetti / Tirabuzón / Mostachol / Coditos. Marcas tipo: Marolio / Molto / Santa Isabel.</p>
	<p>Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000. Presentación en bolsa de polietileno termosellada 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 artículo 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: Conteniendo de 500 o 1000 gr.</p>	<p>Arroz parbolizado. Marcas tipo: Dos Hermanos / San José / Molinos Ala / Marolio / El Dique / Don Marcos</p>
LEGUMBRES SECAS	<p>Las legumbres secas envasadas deberán estar libres de materias extrañas. La fecha de vencimiento deberá estar en cada envase.</p>	<p>Marcas tipo: Natucer / La Pedriza / Linder / Mi Reina.</p>
	<p>Lentejas Secas. Presentación en envases de plástico con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación Paquetes de 400 grs/500 grs.</p>	
LATAS	<p>Deben presentarse en perfectas condiciones: no abolladas, ni oxidadas en sus costuras, sin pérdida de alimento o con signos de deterioro. La fecha de vencimiento deberá estar marcada en cada envase.</p>	<p>Arvejas: Marcas tipo: Inalpa / Marolio / Molto / Noel.</p>
AZÚCAR	<p>Azúcar blanco, purificada y cristalizada. Azúcar común tipo "A". Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rótulo principal deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación envase de 1 kg.</p>	<p>Marcas tipo: Chango / Marolio / La cañaditas / San Carlos.</p>
ACEITE	<p>Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente. Deberán presentarse en bidones de 5 litros, con su rótulo correspondiente. 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 sinérgicos 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 900cc /1500cc según corresponda.</p>	<p>Marcas tipo: Cleo / Índigo / Mazola / Ideal / Marolio.</p>

VINAGRE	Con rotulo completo y fecha de vencimiento visible.	Marcas tipo: D. Ancas / Marolio / Molto.
GELATINA EN POLVO	Preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo. Deberán presentarse en recipientes bromatológicamente aptos en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad. Con fecha de vencimiento visible. Utilizar presentaciones de 1 kg o 5 kg	Gelatina en polvo: Marcas tipo: Noel / Ravana / Marolio / Orloc / Royal.
GALLETITAS DULCES	Deberán presentarse en paquete cerrado, entero, con la fecha de vencimiento clara. Galletitas variedad tipo dulces simples (quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos) con o sin salvado. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.	Tipo: vainilla, galletita simple de sabor vainilla / limón / chocolate / dulce de leche (sin relleno), bay biscuit.
DULCE: MERMEZADAS	Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: consistencia unttable y/o semisólida, de color, olor y sabor normal correspondiente fruta empleada. Sin olores ni sabores extraños. En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado. Se presentará en pote de plástico o vidrio en perfectas condiciones con fecha de vencimiento. Deberá rotar los sabores de manera trimestral entre: durazno, ciruela, damasco. Evitar sabor frutilla. 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. Presentación entre 420 y 500 grs.	Mermeladas: Marcas tipo: Dulciora / Marolio / Noel.
TÉ / MATE COCIDO	Infusión de las hojas y brotes de la planta de té. En envase apropiado de papel para realizar la infusión. Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.	Cajas por 200 /100 / 50 unidades de saquitos.
PURÉ DE TOMATES	Envasado en recipiente con cierre hermético y esterilizado industrialmente. Con fecha de vencimiento visible. Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de todo cuerpo o sustancias extrañas. Puré de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 6,0 por ciento libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 6,9 por ciento.	Pure de tomate: Marcas tipo: Marolio / Molto / De La Huerta / Noel.
PAN	Fresco, en bolsas cristal primer uso aptas para alimentos cerradas, con bajo contenido de sodio (Ley 26.905). Pan fresco blanco/ integral: 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 RESFC218-IAPN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme.	Presentación: miñón / flauta / baguette.
PREPIZZAS	Debe ser entregada en bolsa cristal hermética, con rotulo y fecha de vencimiento visible.	Presentación: de lata o prepizza.
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 560 bis y el "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE" UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.	Marcas tipo: Primera calidad.

	<p>Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.</p>	<p>Marcas tipo: Listo para consumo: Leche Latte Choccol / Cindor / Milkaut.</p>
	<p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en: -Entera (mayor o igual que 26,0%). -Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%). -Descremada (menor que 1,5%).</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad.</p>
<p>QUESOS</p>	<p>Con la denominación de queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida -entera, parcial o totalmente descremada-, coagulada por acción del cuajo y/o enzimas específicas. Se puede complementar con bacterias específicas o ácidos orgánicos y agregar substancias colorantes, especias o condimentos. En función del contenido de materia grasa del extracto seco de la pasta, los quesos se clasifican en: doble crema (>60%), grasos (40-60%), semigrasos (25-40%), magros (10-25%) y descremados (<10%). Según el tiempo de maduración y el contenido de agua de la pasta, se clasifican en: pasta blanda o quesos frescos (45% a 55%), pasta semidura (36% al 44%) y pasta dura (27% al 35%).</p> <p>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 quecumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS ySAGPyA 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.</p>	<p>Marcas tipo: Primera calidad. Presentación: Horma cerrada queso fresco / en fetas queso de máquina.</p>

Especificaciones: Hortalizas y Frutas

HORTALIZAS	Las hortalizas deben estar sanas y limpias. Se entiende por sanas la que está libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico o biológico, y limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.	
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, sin brotes, limpios (razonablemente libres de tierra) y en perfecto estado de conservación.	Con el nombre de Papa o Patata, se entiende el tubérculo del <i>Solanum tuberosum</i> L. y sus variedades, sanos, limpios y sin brotes. Mantenedos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.
VEGETALES DE HOJA	Deben ser hojas enteras, sanas, seleccionadas, de color verde oscuro, de consistencia firme y blanda. No se aceptarán hojas desechas ni con tendencia a deshacerse.	
ZANAHORIA	Raíz de <i>Daucus carota</i> L.	Kg de zanahoria con selección (para rallar).
CEBOLLA	Bulbo de <i>Allium cepa</i> L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	Kg de cebolla.
ZAPALLO	Fruto de <i>Cucurbita moschata</i> "Anco", entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación. Color de la pulpa: anaranjado - rojizo intenso.	Unidad.
ZAPALLITO VERDE	Fruto de <i>Cucurbita maxima</i> "zapallito de tronco", entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.	Kg de zapallito verde.
FRUTAS	Las frutas deben estar sanas y limpias. Se entiende por sanas la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier característica que afecte su apariencia y/o conservación. Se entiende por limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la dañe, la desfigure total o parcialmente. La frutas se clasifican para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad: correspondiendo a la de mejor calidad grado "superior" y en forma decreciente grados "elegidos", "comercial", "común" y "económico". El grado "económico" no aplica para las frutas cítricas.	Se solicita fruta sana, limpia, entera y con la madurez adecuada. La fruta inmadura, sufrirá el decomiso inmediato y deberá reemplazarse a la brevedad. No se aceptará "fruta de descarte" en ninguna institución. Entiéndase como descarte, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades.
NARANJA DULCE	Fruto de <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck. Grupo "Navel": la corteza se pela con facilidad, su color es naranja intenso y sabor dulce	Kg de naranja dulce.
PERA	Fruto de <i>Pyrus communis</i> L.	Kg de pera.
MANZANA	Fruto de <i>Malus domestica</i> Borkh. Fruta de color rojo brillante, pulpa blanquecina, crujiente y con jugo.	Kg de manzana.
BANANA	Fruto de <i>Musa paradisi</i> L. y otras especies de <i>Musa</i> L.	Kg de banana.
MANDARINA	Fruto de <i>Citrus reticulata</i> Blanco y <i>Citrus deliciosa</i> Ten.	Kg de mandarina.

Especificaciones: Carnes y Huevos

CARNE		Carne de VACA: Color: rojo característico del producto. Olor: característico que no sea fétido. Sabor: Característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor. Cortes a utilizar: paleta, roast beef, palomita y aguja.
	Específicamente se llama carne al tejido muscular del animal después de su muerte. Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria. Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo. Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.	Carne de CERDO: Color: rosado claro. Olor: Característico que no sea fétido. Sabor: característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor.
		Carne de POLLO: Las aves para consumo deben venderse desplumadas y evisceradas. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Retirar las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza. Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena. Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación y fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas. Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La piel se debe encontrar húmeda, intacta y sin manchas marrones, verdosas o violetas. Su color puede ser blanco o amarillo, y siempre uniforme, sin presentar zonas manchadas. Las puntas de las alas no deben estar oscurecidas, ni presentarse pegajosas. El pollo debe estar siempre embolsado, ya que es la garantía de origen. La bolsa no debe encontrarse rota, ni llena de escarcha o hielo rojizo. El olor debe ser agradable, fresco, libre de olores extraños.
FIAMBRES (JAMON COCIDO)	Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.	El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias: No tener proteínas agregadas ni otros extensores. Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa. Relación Humedad/proteínas: 4,65. Reacción de almidón negativa. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.
MILANESAS DE CERDO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de cerdo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
MILANESAS DE POLLO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de pollo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
HUEVO	Solo podrán expendirse los huevos frescos de gallina. Se entiende por huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas en firma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.	Se entiende por huevo fresco al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio: *Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis (*), sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza. *Cámara de aire: de 5 a 8 milímetros de profundidad, fija y sana. *Yema: casi invisible a ligeramente visible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. *Clara o albumina: traslúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo. *Cicatriciula o germen: ausente. Para todas los huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superar 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

(*)Artículo 492 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]. Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia